

Il Mercato dei Vini FVI: una crescita continua

Ben novemila persone hanno visitato l'edizione 2016 del Mercato dei Vini della Federazione Italiana Vignaioli indipendenti (FVI). Quanto a me, è il sesto anno che torno a Piacenza. Non ho mai mancato un appuntamento fin dall'inizio. E ogni anno che torno sono sempre più contenta e ispirata. In questo enorme capannone decisamente essenziale, che di certo non corrisponde a canoni estetici, torno sempre volentieri. Perché il clima che riesce a crearsi qui è unico, amichevole, stimolante. Banditi gli enofighetti, gli invasati, gli ubriacconi. La gente che partecipa è autenticamente appassionata, viene proprio per parlare con i produttori che vivono la terra, per assaggiare i loro vini, per comprarli. Come al mercato, appunto, con tanto di carrelli per la spesa. Una due giorni di degustazione, di condivisione e di scoperta che non mi perderei per nulla al mondo. Quest'anno i produttori erano quattrocentoventi, quasi cento in più dell'anno scorso. Eppure qui non si rischia mai la calca, nonostante nella due giorni si sia registrato un numero di presenze notevole. L'atmosfera è calorosa, vibra di fiducia, di accoglienza e di conoscenza. I vignaioli rispondono a tutte le domande con pazienza (anche alle più banali), guardando le persone negli occhi, mescolando piano i loro vini. Si riesce ad entrare in contatto sia con le persone sia con i vini, creando quella magia che tutti gli appassionati veri cercano. Si fanno incontri straordinari, che toccano nel profondo. Quante scoperte! L'Offida Rosso Vignagliola di Dianetti, il Pecorino Onirocep 2013 di Pantaleone, il Friulano 2015 di Vosca, la Riserva del Primitivo Gioia Gioia del Colle 2008 di Pietraventosa, il Co-

ste 2011 e il Vigne d'Alto 2011 di Contrade di Taurasi, il Forneri Rosé di Zanotelli, il Terre di Sotto Riserva 2012 di Ripa d'Orcia, il Morus Alba 2010 di Vignai da Duline, il Bricco Riva Bianca 2012 di Andrea Picchioni, il Disiato Passito di Corinto di Fenech... E tanti, tanti incontri coinvolgenti che non basta questo mio spazio per descriverli tutti. La sensazione è che si crei quell'alchimia di autenticità e passione che va oltre il banchetto che divide temporaneamente due figure diverse, il produttore e l'acquirente, unendoli in un comune sentire. Il Mercato però, oltre agli assaggi itineranti fra le diverse regioni, (anche se è difficile identificarle perché i vignaioli sono sparsi per tutta la fiera, senza un ordine preciso), offre molto altro. Memorabile il momento della consegna del Premio Romano Levi a Luigi Gregoletto, vignaiolo in Conegliano-Valdobbiadene, con il seguente commento: "Luigi Gregoletto rappresenta quella figura di vignaiolo che sa di essere custode, non padrone della sua terra. E la coltiva con la cura di chi sa che la terra rimarrà anche in futuro e darà buoni frutti solo se rispettata.



Rappresenta una generazione che ha visto la povertà diventare ricchezza, ma ha mantenuto i piedi sempre saldi a terra, come le radici dei suoi storici vigneti. Rappresenta quelle figure che sono ambasciatori di un territorio, scrigni di sapere e di passione, esempio del passato e faro per i vignaioli del futuro". La FVI organizza anche delle verticali, quest'anno per esempio Pojer & Sandri, Edi Keber, Lino Maga, AVita. Con Mario Pojer abbiamo assaggiato il Müller Thurgau Palai 2015, balsamico e irrorato da una vena acida corroborante; il Müller Thurgau Palai 2005, più elegante e morbido; il Müller Thurgau Palai 1995, una vera sorpresa: intenso, aromatico, balsamico, complesso ed estremamente fine. Un grande vino. Poi abbiamo assaggiato il Faye (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, lagrein) 2010, souplesse e testura in bell'equilibrio per una beva invogliante; il Faye 2000, integrato e morbido, molto persistente; il Faye 1990, di una giovinezza incredibile, profondo e avvolgente. Degustazione commovente quella di Lino Maga e il suo Barbacarlo (croatina, uva rara, ughetta). E se il 2011 era brettato, il 2009 un po' segnato dall'alcool, il 2010, il 2007 e il 2004 erano dei capolavori, un po' sotto il 2000, ma si sono raggiunti dei vertici incredibili. Per AVita Francesco De Franco ha portato in verticale un Rosato 2015, salino e un po' tannico ancora; un Cirò 2013 dai bei rintocchi di erbe aromatiche; un Cirò 2012 che non era un campione di equilibrio; una Riserva di Cirò 2008 con tanta vita davanti; una Riserva di Cirò 2010 che ci è sembrato il migliore della batteria, tante erbe aromatiche, origano, liquerizia, caruba; vivo, integro, caratteriale.

Terracotta e vino

C'era una volta una tradizione. Fin dai tempi dei Greci, il vino riposava in anfore di terracotta. Poi le cose cambiarono, arrivarono altri contenitori, in legno, cemento, acciaio. Oggi torna il sapore della riscoperta. Siamo andati ad Impruneta, famosa in tutto il mondo fin dal Rinascimento per l'eccezionale qualità della sua argilla ad incontrare Leonardo Parisi di Artenova, seconda generazione di una fornace fondata ventitré anni fa. Nel 2010 l'enologo Francesco Bartoletto del Gruppo Matura, insieme a Sergio Bettini, gli propongono di avviare una sperimentazione per creare delle anfore dedicate alla conservazione del vino. Le prove negli anni hanno permesso di verificare le ottime potenzialità della terracotta di Impruneta sia dal punto di vista fisico (tenuta e traspirazione) sia dal punto di vista chimico (esente da cessioni di metalli pesanti). E così, quasi per caso, è iniziata un'avventura che ha portato alla creazione di una sorta di distretto dedicato alle anfore imprunetane. Il trio di amici Parisi-Bartoletto-Bettini fu il primo ad avere l'idea e a concretizzarla. Una bella soddisfazione, vero? Leonardo Parisi fonda anche un'associazione culturale, di cui è presidente, Terracotta e vino, per promuovere la conoscenza della manifattura artigiana legata alla terracotta, anche attraverso l'organizzazione di manifestazioni, convegni e dibattiti. L'evento più importante si svolge con cadenza biennale, ed è una convention internazionale sulle esperienze di vinificazione ed affinamento in anfora nel mondo, che vede la partecipazione di esperti, tecnici e produttori dei Paesi con una solida tradizione nel settore. Terracotta e vino 2016, l'ultima edizione, che ha presentato un centinaio di etichette di vini affinati in anfora (italiani ed esteri) oltre a delle degustazioni guidate, ha riscosso molto successo di pubblico. D'altronde l'anfora ha una forte caratterizzazione emotiva, fa tornare all'idea del vino delle origini, il materiale di cui è fatta riporta al concetto di terra, di naturale. L'anfora è un prodotto artigianale, non riproducibile in serie. "Ci

vuole tempo - spiega Leonardo Parisi - a creare un'anfora, anche tre mesi. Molto dipende dai tempi di essiccazione per esempio, a volte ci vuole anche un mese solo per quello. Per esempio, d'inverno, non si riesce a fare più di 10, massimo 15 centimetri al giorno con la tecnica antica tradizionale che noi usiamo, quella 'a colombino'. Le cifre? Possono variare in genere dai cinquecento ai tremila euro. Ormai esportiamo per un 50% anche all'estero". Ma quali sono alcune delle caratteristiche del contenitore anfora? Lo abbiamo chiesto a Francesco Bartoletti, consulente anche di Artenova, durante una degustazione di sette vini in anfora. "La porosità della terracotta è utile al passaggio dell'ossigeno. L'anfora si presta molto bene alle lunghe macerazioni su buccia. È un contenitore neutro, che non apporta profumi esogeni, come il legno, per esempio". Mancando però una ricerca specifica sul profilo aromatico del vino vinificato in anfora, il trio di innovatori ha delegato il Dipartimento di Chimica dell'Università di Firenze a realizzarla. Per la prima volta viene stipulato un contratto di ricerca biennale che porterà alla determinazione di macroparametri chimici e chimico-fisici (acidità totale, pH, grado alcolico, zuccheri) e l'analisi di specifici componenti volatili, utili anche a capire gli aspetti evolutivi nel tempo. Siamo curiosi di sapere i risultati. Nel frattempo però, ci immergiamo nella degustazione. Partiamo con uno champagne Brut Rosé di Henri Giraud, Dame-Jane. La parte di Pinot Noir di questo champagne è fatta con sole uve di Aÿ vinificate in barrique e poi

maturate in anfore di terracotta. Il profilo olfattivo rimarca una diffusa florealità e la freschezza di piccoli frutti di bosco. Fragrante, croccante, colpisce per la tesa spada acida, per l'integrità, per la sapidità quasi salina e per la lunghissima persistenza. Proseguiamo con Noesis 2015 (trebbiano, malvasia, san colombano) di Tenuta Belvedere, una delle prime aziende a sperimentare l'uso dell'anfora. Ritroso all'inizio, poi si apre su nuance di cera d'api, susina bianca, camomilla, erbe fini, fiori di campo. Il quadro gustativo è di complessiva piacevolezza, fresco e grintoso, con un dinamico slancio sapido. Chiusura leggermente ammandorlata. L'Ansonaco 2015 di Le Anfore di Elena Casadei, quattro mesi in anfora, ha uno spettro aromatico avvolgente, con tocchi di susina, mele golden, pesca, glicine, cenere. L'attacco di bocca ha bella presa, poi prosegue con vitale dinamismo su note sapide, quasi saline. Caratteriale, integro. Tocca al Cannonau 2015 di Olanas, 35 giorni di macerazione sulle bucce, sei mesi in anfora. Il disegno aromatico tratteggia macchia mediterranea, mirto, prugna, mora. Un Cannonau sorprendente all'assaggio, molto fresco, delicato, dai tannini saporiti. Il Meriggio 2015 (barbera, cabernet sauvignon, merlot) di Corte D'Aibo, due settimane di macerazione sulle bucce, cinque mesi in anfora, ha profumi un po' vegetali, con richiami al ribes. Vivo, energetico, dai tannini ancora ben presenti, ha bisogno di qualche tempo in bottiglia. Il Marujo 2012 (syrah) di Tenuta Casteani fa ben un anno di macerazione sulle bucce. All'olfazione presenta note fenoliche, la bocca è stanca, il finale piuttosto vegetale. Una bottiglia non felice, ci ripromettiamo di assaggiarne un'altra. Chiudiamo con il Tresse 2012 (sangiovese, syrah e sagrantino) di Arighi, fa 18 mesi in anfora. Un vino molto caratteriale, tannico fino al punto di essere ancora indomato. Non cerca l'equilibrio, né olfattivo né gustativo. Peccato per il Sangiovese Le Anfore di Casadei, TCA incontrovertibile.

