

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

LIVE WINE, UN APPUNTAMENTO PER GLI AMANTI DEL VINO ARTIGIANALE



AIS MILANO • 17 FEBBRAIO 2017

♥ 0 👁 141 ➦ 0



Live-Wine-2017_01

Live Wine, un appuntamento per gli amanti del vino artigianale



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Torna, per il terzo anno consecutivo, Live Wine, il più importante evento del vino artigianale mai realizzato a Milano.

La manifestazione, che si terrà sabato 18 e domenica 19 febbraio 2017, beneficia della collaborazione di “Vini di Vignaioli-Vins de Vignerons” e dell’Associazione Italiana Sommelier della Lombardia.

È rigido il protocollo che i viticoltori, per poter partecipare all'evento, devono rispettare: il vino deve essere prodotto e imbottigliato da chi coltiva la vigna, in campo non possono essere utilizzati prodotti chimici di sintesi e la vendemmia deve essere effettuata manualmente. Anche il contenuto di anidride solforosa, il tanto discusso conservante normalmente addizionato al vino, deve essere particolarmente basso: 50 mg/lit per i vini rossi e 70 mg/lit per i vini bianchi quando i massimi definiti dalla normativa si attestano rispettivamente a 150 e 200 mg/lit.

L'obiettivo che la manifestazione si prefigge è quello di portare all'attenzione del pubblico milanese piccole produzioni che fanno della varietà e della genuinità la loro caratteristica principale.

Varietà di stili di produzione ma anche di vitigni utilizzati, patrimonio di cui l'Italia è particolarmente ricca. Di conseguenza varietà di colori e non standardizzati riflessi segno di una omologazione dei processi. E ancora varietà nelle produzioni, conseguenza di un insieme di fattori riconducibili all'uva (suolo, clima, annata, vendemmia) e al produttore con le sue scelte, la sua personalità e il suo progetto enologico.

Genuinità del prodotto ovvero un vino realizzato in modo meno artefatto possibile che però mantenga sempre le caratteristiche di qualità, piacevolezza e bevibilità.

La genuinità si deve manifestare sotto numerosi aspetti: dall'eliminazione dei composti chimici di sintesi per il trattamento della pianta e delle sue malattie al garantire la biodiversità in campo favorendo lo sviluppo di insetti ed organismi che rendano il suolo e la vigna un ambiente ricco e fertile.

Poi ancora l'utilizzo di lieviti indigeni per legare indissolubilmente il vino al territorio e l'eliminazione degli additivi permessi dalla moderna pratica enologica.

Durante le due giornate sono previsti anche alcuni incontri con degustazione di approfondimento curati da Samuel Cogliati, grande esperto di vini naturali; i temi, di sicuro interesse, spaziano dalla Francia del Sud-Ovest alla Borgogna, dall'Etna al Marsala.

La manifestazione si terrà al Palazzo del Ghiaccio di via Piranesi sabato 18 febbraio (dalle ore 10.00 alle ore 20.00) e domenica 19 febbraio 2017 (dalle ore 10.00 alle ore 19.00). Saranno presenti anche produttori di alimenti artigianali ed editoria specializzata. È prevista la possibilità di acquistare le bottiglie direttamente dai produttori.

Per informazioni www.livewine.it.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.





TAGS: Ais Milano Live Wine Palazzo del Ghiaccio vino vino artigianale wine

THE AUTHOR



AIS MILANO

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.

Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association.



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



ADV