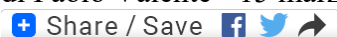


La Lombardia a Live Wine

di Paolo Valente - 15 marzo 2018 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Sono solo cinque i vignaioli lombardi che hanno partecipato all'ultima edizione di Live Wine, il Salone Internazionale dei Vini Artigianali che si è tenuto a Milano dal 3 al 5 marzo 2018. Conosciamoli meglio



Nonostante i limiti imposti dal regolamento di partecipazione siano stringenti (vino prodotto e imbottigliato da chi segue la cantina e il vigneto, non utilizzo di prodotti chimici di sintesi, vendemmia manuale, non uso di additivi al di fuori di quelli indicati in etichetta e basso contenuto di anidride solforosa) crediamo che in Lombardia ci siano numerosi altri produttori che li rispettino e che, almeno teoricamente, avrebbero potuto partecipare a Live Wine, il Salone Internazionale dei Vini Artigianali che si è tenuto a Milano dal 3 al 5 marzo 2018. Che la sede della manifestazione,

Milano, faccia perdere di interesse perché troppo vicina alle cantine e presso le quali i produttori appassionati? Probabile. Abbiamo chiesto ai vignaioli presenti le motivazioni che li hanno spinti a partecipare alla kermesse milanese.

Ca' del Conte

È una piccola azienda dell'Oltrepò Pavese che coltiva, dal 2003, 16 ettari di vigneto ma che produce solo 10.000 bottiglie conferendo il resto del raccolto alla cantina sociale. La famiglia Macconi ha iniziato ad imbottigliare in proprio solo dal 2012. Nei primi anni di attività sono state effettuate alcune vinificazioni nelle Cantine Sperimentali Riccagioia a Torrazza Coste i cui microfermentatori hanno consentito loro di effettuare numerose prove anche con macerazione sulle bucce.

Martina con il padre Paolo partecipano a Live Wine per il secondo anno e, di questa edizione, apprezzano particolarmente il prolungamento dell'apertura alla giornata del lunedì maggiormente dedicata agli operatori del settore. Trovano che Live Wine sia "qualcosa in più" rispetto alle normali fiere del vino.



Castello di Stefanago

Quella di Giacomo Baruffaldi è una presenza storica a Live Wine poiché ha aderito fin dalla prima edizione. Dopo aver partecipato a Vini di Vignaioli a Fornovo, ha accolto con favore la possibilità di poter prendere parte



a questa fiera, unica nel suo genere a Milano. Numerose le etichette che ha presentato, spesso caratterizzate da lunghe macerazioni sulle bucce che conferiscono ai vini un carattere unico, pieno e opulento senza comunque perdere di vibrante freschezza e di sapidità. In

degustazione una interessante verticale di riesling renano, dal 2013 al 2010, le cui caratteristiche, seppure nella tipicità di ogni annata, svelano le note più eleganti ed intriganti del vitigno.

Divella

Alessandra Divella, giovane vignaiola di Gussago in Franciacorta, produce nella sua cantina 6.000 bottiglie di Metodo Classico in tre differenti versioni. I suoi vini sono tesi, non banali, piacevoli alla beva. È presente a LiveWine per la prima volta consigliata dal suo distributore. Alessandra è rimasta piacevolmente colpita dallo spirito della manifestazione e ha trovato interessante poter esporre in un contesto di produttori di vini naturali.



Josef

Azienda nata nel 2014 dalle mani di Luca Francesconi che coltiva, in regime biodinamico e con la collaborazione della moglie, tre ettari e mezzo di vigna suddivisi in 9 parcelle differenti a Ponte sul Mincio, nel mantovano. Una produzione di circa 12.500 bottiglie nelle cinque etichette presentate a Live Wine. La produzione è concentrata sui vini della tradizione affiancando uve internazionali alle autoctone rondinella, negrara trentina, rossanella del Garda e

garganega. Luca, che partecipa a Live Wine su consiglio del distributore, sottolinea come poter accedere a questa manifestazione sia già di per sé un privilegio in quanto non tutti coloro che fanno domanda di partecipazione vengono poi ammessi.

Piccolo Bacco dei Quaroni

Produce 35.000 bottiglie nei suoi vigneti coltivati in regime biologico a Montù Beccaria in Oltrepò Pavese. Le tipologie dei vini ricalcano quelli della tradizione oltrepadana con un posto di rilievo riservato al pinot nero sia spumantizzato che vinificato in rosso. Degno di nota il Sangue di Giuda, fine, piacevole e di grande bevibilità; purtroppo un vino che commercialmente, non riscontra il meritato successo. La malvasia di Candia aromatica raccolta parzialmente bottrizzata incanta per le sue suadenti note di frutta matura e miele. L'azienda, condotta da una ventina di anni da Tommaso Cavalli, cerca in Live Wine la possibilità di inserirsi nel mercato milanese che, seppure così vicino, non riconosce ancora all'Oltrepò Pavese la qualità dei suoi prodotti e gli sforzi continui di gran pare dei suoi viticoltori.

