



Mercato dei Vini FIVI: i nostri assaggi



di **Paolo Valente** pubblicato il 2 dicembre 2021

Si è da poco chiusa la decima edizione del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti che si conferma essere un evento di grande interesse.

I 20.000 visitatori che hanno affollato i padiglioni della Fiera di Piacenza hanno decretato, qualora ce ne fosse ancora bisogno, il successo di una manifestazione che negli anni si è ritagliata un posto di grande rilevanza nel panorama degli eventi del vino.

“Tutto parte dalla terra - commenta il Vignaiolo dell’anno Ampelio Bucci - Il vino è espressione del suolo dove le viti affondano le loro radici. Ora tutti parlano della terra, ma la FIVI è stata la

prima a farlo, tanti anni fa. La FIVI è un'associazione nata dal basso, che con umiltà ha reso importante l'autenticità".

E questo traspare dai volti dei quasi 700 i vignaioli presenti che hanno portato a Piacenza e fatto degustare i loro prodotti.

Noi, tra i tanti assaggi effettuati, abbiamo selezionato cinque vini che ci permettiamo di suggerirvi per le vostre prossime degustazioni.

Iniziamo dal Piemonte o meglio, dal nord Piemonte, dove Camillo Favaro produce il suo Tredicesimi, un Erbaluce di Caluso dalla spiccata sapidità. Andando in Liguria, all'estremo ovest, praticamente al confine con la Francia, Giovanna Maccario presenta un nuovo vino: il Rossese di Dolceacqua Sette Cammini le cui uve provengono da una piccolissima vigna. Non poteva mancare l'Oltrepò Pavese con Valeria Radice di Frecciarossa che propone Anamari, vinificazione in uvaggio con uve tradizionali. Sempre con vitigni autoctoni è realizzato l'Andataeritorno di Ancarani; in questo caso siamo in Emilia Romagna, in provincia di Faenza. Per finire ci spostiamo sulla costa toscana, a Castiglioncello, dove Laura Marzari e il marito conducono l'azienda Fortulla e propongono il Sorpasso, un classico taglio bordolese.

<https://www.zenomag.com/post/mercato-dei-vini-fivi-i-nostri-assaggi>