Si sono spente le luci: sono finiti i giorni di Fiere di Vini e di… #selfie !

> *Amo le citazioni e i modi di dire, perle di saggezza che spesso facilitano con poche parole ciò che voglio esprimere. Ad esempio, ora mi sovviene…"parlatene bene o parlatene male, ma basta che ne parlate". Ebbene, visti gli ultimi eventi oggi parliamo di fiere di vino.*

Partiamo dal presupposto che dei vini italiani non si può che parlare bene (eccezioni a parte che non fanno la regola). Quindi, di cosa dovremmo parlar male? Ovviamente si fa *pour parler*. Diciamo solo che negli ultimi giorni più che un'invasione di foto di vini e di vignaioli, sui social, c'è stata una vera e propria invasione di **#selfie** (foto fatte a se stessi). Il senso, mah, personalmente non mi piacciono, diciamo solo che sono mode e come tali vanno considerate. Comunque sia, se parlandone ci si ricollega ad eventi di vino, ben vengano anche quelle! – *Cinzia, ma che dici?! Rinneghi e ti contraddici?* – (Ormai parlo da sola, mi faccio le domando e mi rispondo pure). Ma noo! Ve lo ridico – non sopporto 'sti #selfie – ben consapevole però, che la gente ama lo spettacolo, e questi eventi, spettacolari lo sono sul serio!

Il mondo del vino, quello vero, è fatto di contadini, di sudore, di sacrifici, di delusioni, di burocrazia. Ma non solo, è fatto anche di soddisfazioni, di sorrisi, di amicizia e di solidarietà. Il successo che sta vivendo il settore vitivinicolo in questo momento è sotto gli occhi di tutti. Il **Made in Italy** è di grande attrazione per l'estero, una ricchezza che a volte sottovalutiamo. Quando vedo produzioni estere sulla tavola degli italiani dico tra me e me (per la serie parlo da sola) – *ma come, gli Italiani mangiano estero e l'estero vuole mangiare Italiano?!* – Sarà per i costi inferiori, ma non certo per la qualità! *Mangiate meno, ma mangiate meglio!*

I giovani l’hanno capito. Moltissimi di loro si stanno orientando verso l’enogastronomia. Una forza che mi fa credere che siamo sulla direzione giusta. Sono convinta che saranno le nuove generazioni a trainarci fuori da questa crisi. Sono menti veloci, digitali, pulite che rivolgono sempre più il loro interesse all’agricoltura. A gran voce, come Italiana, chiedo che le amministrazioni facilitino questo percorso!

Fermatemi!!! Quando attacco con questo tasto non mi fermo più! Forza Cinzia, ritorna a parlare di fiere. Personalmente non ne vado pazza, preferisco di gran lunga vivere le realtà ‘sul campo’. E’ ben risaputo da chi mi conosce, e che spesso è costretto a recuperarmi in qualche angolo in cui mi rifugio per allontanarmi dal caos (sempre che lo trovo). Ammetto però mio malgrado, che queste occasioni sono sempre propizie per saluti, incontri e nuovi contatti.

E’ questo il motivo per cui ero incerta se partecipare o meno a **Vinitaly**. Avevo a disposizione un solo giorno, e con un giorno a Vinitaly, non si fa quasi niente. Questa annuale cittadella del vino richiede l’attenzione che merita. Ebbene, nonostante questo, sentendomi tirare le orecchie da tanti, mi sono decisa all’ultimo nel procedere alla richiesta di accredito, in seguito non convalidata (forse era veramente troppo tardi). Venuti a conoscenza, gli amici produttori e non solo, in privato mi hanno invitato comunque a partecipare con i loro pass (tra l’altro il sistema più adottato da blogger e giornalisti).

Seppure ringraziando ho deciso di non accettare orientandomi verso una fiera di vini e di numeri più vicini a me: **ViniVeri, Vini secondo Natura**. Questa undicesima edizione è stata dedicata a **Emmanuel Giboulot**, un produttore della Borgogna presente alla manifestazione, che si è rifiutato di usare pesticidi in vigna e che per questo rischia il carcere. Protagonisti **140 vignaioli artigiani del vino** provenienti dall’Italia e non solo, con un credo comune: produrre un vino pulito estraneo ad agenti chimici. Vino ma non solo, grazie ai **14 artigiani di produzioni agroalimentari**.

Qui di seguito alcuni momenti della manifestazione che ho vissuto.

ViniVeri 2014

Incomincerò da 'un caffè promesso e consegnato' all'amico ***Daniele Marziali*** *(una nostra scommessa). Una resistenza enogastronomica di Romagna con un uomo che ha imparato a fare il pane dal padre, e ad amare la terra dal nonno. Un vero poeta delle cose semplici, che crede nella qualità dei prodotti e dei rapporti.*

Daniele Marziali – Il Piccolo Forno Marziali a Saludecio (Rimini)

*Finalmente ho conosciuto **Michele Loda dell'Azienda Agricola Il Pendio**, certo avrei preferito (e lo farò appena possibile) conoscerlo sul campo. Lui ha sempre da fare, così almeno dice. Non vi dico come l'ho preso in giro per questa frase. A parte gli scherzi, prima o poi vedremo di conciliare gli impegni comuni per incontrarci come piace a me in vigna e in cantina, dove nasce l'uva e il vino. Durante l'assaggio dei suoi vini ho apprezzato molto 'La Beccaccia' 2008, Cabernet Franc in purezza.*

Azienda Agricola ‘Il Pendio’ di Michele Loda – Monticelli Brusati (Brescia)

*Sempre un piacere incontrare Valter e Paolo Vodovipec dell’**Azienda Vitivinicola Vodopivec Paolo**. Il loro vino la Vitovska, un vino tipico del Carso sempre più apprezzato. La loro, una terra friulana “della pietra e del vento… della natura forte e vigorosa”.*

Valter Vodopivec, vignaiolo di Sgonico (TS)

*Le etichette dei vini mi intrigano sempre. Questa in particolare, dell'**Azienda Agricola I Mandorli**, mi è piaciuta molto. Sa di natura e di terra. Una giovane realtà situata a Belvedere di Suvereto a Livorno, le cui vigne confinano solo con la macchia di leccio, mirto, sughero e ginestre. Il vino prodotto un buon Sangiovese in purezza.*

Azienda Agricola I MANDORLI – Suvereto (LI)

*Le origini chiamano sempre. Bevo anche Prosecco DOCG Valdobbiadene. A Viniveri ho assaggiato quello dell'**Azienda Agricola Casa Coste Piane** di Follador Loris. Il Prosecco è un vino di origini antiche che negli ultimi anni gode di un particolare successo tra i consumatori. Ma attenzione, c'è prosecco e… Prosecco DOCG!*

Azienda Agricola Casa Coste Piane – Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)

*Profumi d'olio extra vergine di Oliva… semplicemente meravigliosi! Profumi di olive cultivar Leccino con tracce di Coratina e Oliarola Garganica coltivate dall'**Azienda Agricola familiare Pizzarelli Rocco.** Una realtà agricola in un territorio che oggi fa parte del Parco Nazionale del Gargano.*

Azienda Agricola Pizzarelli Rocco – Ischitella del Gargano (FG)

Non poteva mancare l'aceto balsamico tradizionale di Modena. Per produrre quello VERO servono almeno dodici anni. L'aggettivo 'TRADIZIONALE' lo distingue dall'aceto industriale che possiamo acquistare a pochi euro. Questo è quello prodotto dal Centro di Terapia La Lucciola, un'Associazione O.N.L.U.S. per l'aiuto dell'infanzia in difficoltà a Stuffione di Ravarino (MO).

A me piace un sacco sul gelato!

Questo è un aceto molto speciale...

Aceto Balsamico Tradizionale La Lucciola

Alla prossima !