IL VIVIT DEL VINITALY SECONDO VALE.NINNO

Inviato da Valentina Ninno
giovedì 12 aprile 2012

(Lavoro realizzato da Valentina Ninno Scuola di Giornalismo di Bari e mia allieva enoica in L'ABC del vino per il concorso "Inviato speciale al Vinitaly, terre della custodia" organizzato dalla cantina "Terre de la custodia" dell'azienda Farchioni di Perugia.)

VERONA - C’era una volta il vino, un naturale succo d’uva dolce ed aromatizzato. Si conservava per anni, al buio, in vasi di terracotta. C’era, ma forse, c’è ancora. La famiglia Cecione lavora la terra da tre generazioni per produrre un tipico Chianti Classico, in Toscana. L’azienda Guttarolo, invece, nasce per riqualificare i vitigni della Murgia pugliese.
Loro, con altri 120 espositori, sono la compagine del ViViT, il salone dedicato a Vigne, Vignaioli e Terroir, all’interno del Vinitaly, a Verona. Ecco la novità della 46esima edizione della fiera internazionale dei vini più importante al mondo. Un salone biologico e biodinamico. Tra qualche dubbio e un po’ di curiosità, ci si avvicina in punta di piedi e con un bicchiere in mano ai produttori arrivati da Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia. Ed ecco che, in poco tempo, il vino rompe il ghiaccio. «ViViT è un modo per riunire molte aziende che prima non trovavano spazio al Vinitaly», spiega davanti ad un bicchiere di vino Roberto, giovane vinificatore fiorentino. «Per noi il rispetto del territorio è la prima cosa e portare un vino naturale sulle tavole è un dovere». Cosa vuol dire vino “naturale”? Basta fare un giro e chiacchierare con i 120 espositori del ViViT per capire la questione di fondo. «Il vino deve essere un prodotto della natura, non troppo modificato dalla lavorazione dell’uomo». Lo spiega così la signora Maria, mostrando un grappolo d’uva in una mano e un bicchiere di rose’ nell’altra. Eppure la tradizione lo insegna. Come non può tornare alla mente Caravaggio che, nel 1500, raffigurò con efficacia e immediatezza il dio dell’ebrezza. Bacco ha dell’uva tra i capelli e un bicchiere di vino rosso in mano. Il messaggio è la semplicità. No ai passaggi che aggiungono prodotti artificiali ai vini. In particolar modo, no ad una sovrabbondanza di solfiti che servono a incrementare la conservabilità del vino. Coincidenza o no, a sostegno del natural style è arrivata anche l’Unione Europea. Storia recentissima dice che, a partire dalla prossima vendemmia, le etichette biologiche saranno riconosciute. Un nuovo mercato viene sdoganato. ViViT e Vinitaly, piccoli e grandi brand, non più su due linee parallele che non si incontrano. Per quattro giorni, insieme, a Verona. Nessuna concorrenza. A maggior ragione quest’anno che, come apertura, è stata scelta la domenica. Decisione non casuale, per eccellenza giorno della convivialità. In una babele di lingue ed etichette non resta altro da fare che bere, annusare, osservare e gustare… vino, naturalmente.