

PANS&TASCA /// a cura di Giorgio A. Lambri

Il Vinitaly piacentino di 24 cantine: innovazione, ricerca e tanta qualità



L'ingresso di Vinitaly, a Verona, con il Padiglione 1 (Emilia Romagna) che ospiterà gran parte delle 24 cantine piacentine presenti da domenica 7 a mercoledì 10 aprile

Sono poco più di una ventina (24) i vigneron del Piacentino che, a partire da domenica prossima, porteranno le loro produzioni a Verona per la 53esima edizione di Vinitaly.

Sarà il più grande di sempre, con 4600 espositori da 35 Paesi, per un totale di oltre 16mila etichette di vino e distillati a catalogo, su un'area di 100mila metri quadri alla Fiera di Verona, dal 7 al 10 aprile. Per quanto riguarda la provincia di Piacenza, saranno rappresentate tutte le vallate; Valtrebbia: Azienda Vitivinicola Pietro Gazzola (Loc. Donceto Travo); Fratelli Bonelli (Rivergaro); Il Poggiarello (Scrivellano Di Statto); Valtidone: Cantina di Vicobarone (Ziano); Cantina Valtidone (Borgonovo); Cantine Bacchini Franco Divisione Vini Valtidone (Castelvetro); Mossi 1558 - Albareto di Ziano; Tenuta Pernice Maria Poggi Azzali - Pernice di Castelnuovo (Borgonovo); Torre Fornello - Località Fornello Ziano; Zeroli S.A.S. Azienda Agricola Ziano; Castelli Del Duca (Borgonovo); Valdarda: Cantine Campana La Ciocca (Ciriano di Carpaneto); Cantine Casabella (Castellarquato); Villa Oppi (Aseno); Valnure: Marengoni Silvio, Lino e Flavio - Casa Bianca Di Pontedellio; Cantine Romagnoli - Villò di Vigolzone; La Tosa - Vigolzone; Barattieri - Albarola; Cantine Romagnoli - Vigolzone; Piacenza: F&P Wine Group (Cantine 4 Valli) e il Consorzio Tutela Vini Doc Colli Piacentini.

Una presenza che parte dalle più tradizionali produzioni nostrane, ma segue anche tutto l'importante lavoro di "crescita" delle cantine piacentine - quelle di tradizione, ma anche quelle più giovani - per quanto riguarda i blend. C'è il Gutturino (frizzante, fermo, classico, superiore e riserva), ci sono l'Ortrugo e la Malvasia di Candia aromatica; ci sono i vini giovani e quelli maturi, gli spumanti, i passiti, ci sono riletture in purezza di Barbera e Bonarda. Ci sono i vitigni internazionali che sempre più spesso arrivano

sulle nostre colline e si trasformano non di rado in produzioni di grande pregio. Ma più in generale c'è un sistema-vino che cresce di anno in anno e che sembra finalmente credere (non solo a parole) nel gioco di squadra. Tre giorni di vetrina e di approfondimenti, degustazioni e contatti con i buyer. Buona parte delle cantine piacentine presenti saranno accorpate nel Padiglione 1 che ospita i vini dell'Emilia Romagna. Ma c'è anche chi (La Tosa e Marengoni) ha scelto di fare squadra con la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (che proprio a Piacenza organizza ogni anno la sua rassegna annuale) e sarà quindi "rintracciabile nel Padiglione 8. Sarà presente anche l'Associazione Italiana Sommelier emiliano-romagnolo con la sezione piacentina che proprio in questi giorni sta portando a compimento un corso di Secondo Livello con una cinquantina di iscritti.

«Ci presentiamo a questo Vinitaly con una produzione piacentina in costante crescita - afferma Marco Profumo, neopresidente del Consorzio Vini Doc dei Colli Piacentini - e questo grazie ad un lavoro di ricerca e di innovazione di grande impatto, con la fondamentale collaborazione della nostra Università Cattolica».

Un'ultima annotazione: chi non ha biglietti omaggio si prepari ad un salasso: 85 euro per l'ingresso giornaliero e 150 euro per tutti e quattro i giorni di rassegna. **gielle**

I MIEI AFORISMI COMMESTIBILI

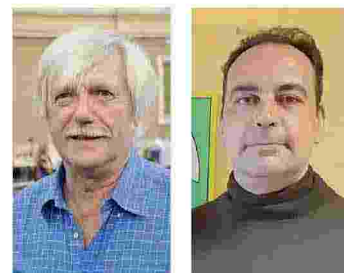
A meal without wine is called breakfast!
(Un pranzo senza vino si chiama colazione!)



IL CONVEGNO

Vite piacentine da Leonardo ai giorni nostri

Tra gli approfondimenti che connoteranno la presenza piacentina all'edizione 2019 di Vinitaly merita di essere certamente segnalato quello intitolato "Da Leonardo Da Vinci all'Università Cattolica di Piacenza, valorizzazione della biodiversità viticola piacentina attraverso la ricerca e l'innovazione per affrontare i cambiamenti sociali e climatici". L'appuntamento è per martedì 9 aprile con inizio alle ore 11,30 nel Padiglione 1 Emilia-Romagna (sala Eventi dell'Enoteca Regionale). Si partirà con una tavola rotonda dedicata alla storia della viticoltura piacentina e ai vitigni minori del piacentino, da Leonardo ai giorni nostri. Un argomento tanto più importante dopo la scoperta che il vino prodotto 500 anni fa da Leonardo da Vinci era la piacentinissima Malvasia di Candia aromatica. Nella primavera del 2015 è stato reimpiantato a Milano, ed è ora aperto al pubblico e si può visitare, il vigneto di Leonardo. A coronamento di una pluriennale indagine è stato stabilito, dopo rigorosi riscontri storici e scientifici, che il vigneto in questione fu donato



Roberto Miravalle e Marco Profumo

a Leonardo nel 1498, andò distrutto in un incendio nel 1940, e le viti che lo costituivano erano di questo vitigno autoctono dei Colli Piacentini. Moderatore dell'incontro sarà Giorgio Lambri. Relatori: Roberto Miravalle, Marco Profumo. Altrettanto interessante sarà il successivo momento di confronto intitolato "ValorInVitis: aumentare la resilienza del sistema produttivo al cambiamento climatico valorizzando le varietà locali". Anche qui con un qualificato duo di relatori: Tommaso Frioni ("Vitigni minori: valorizzare la biodiversità locale per fronteggiare il cambiamento climatico") e Matteo Gatti ("Dall'Ervi nuove opportunità per la viticoltura Piacentina"). Sarà presente l'Assessore all'agricoltura, caccia e pesca della regione Emilia Romagna Simona Caselli.

Al termine della conferenza sarà offerta una degustazione di prodotti tipici del territorio abbinati ad alcuni dei migliori vini DOC piacentini e alcune interpretazioni di vitigni minori.