

Viniveri, i nostri assaggi alla fiera del vino artigianale di Assisi

18 Gennaio 2024

di **Redazione**



ASSISI - ViniVeri Assisi 2024 è stata la quinta edizione del primo appuntamento dell'anno dove si sono ritrovati operatori, professionisti, semplici curiosi e appassionati del vino artigianale secondo natura. Sessanta produttori hanno raggiunto l'Umbria da tutta Italia, Slovenia e Francia, per consentire momenti di confronto, ascolto e assaggi delle nuove annate e di oltre 200 referenze di vini, uniti alla presenza di sei aziende dell'agroalimentare.

All'Hotel Valle di Assisi a Santa Maria degli Angeli (Perugia), per una sola giornata piena di degustazioni, riflessioni e scambi conoscitivi, in una grande sala ricca di vetrate che

guardano Assisi e la natura circostante, quasi a voler trasmettere armonia e gratitudine a chiunque enofilo vi navigasse all'interno.

La sera prima, per la rassegna "Cene con i Vignaioli di ViniVeri", i produttori sono stati invitati a raccontare i loro vini, le proprie terre, gli odori e sapori con la partecipazione a cene conviviali che si svolgevano simultaneamente in sedici ristoranti della zona.

Il Consorzio ViniVeri – che ogni anno si ritrova in primavera a Cerea (Verona), quest'anno dal 12 al 14 aprile – in vent'anni di attività si è affermato grazie alla tenacia di produttori che operano una viticoltura rispettosa degli equilibri naturali, della biodiversità a salvaguardia dei territori di appartenenza.

La regola per gli associati prevede che essi si possano esprimere liberamente nella realizzazione del proprio vino purché "in assenza di accelerazioni e stabilizzazioni, recuperando il miglior equilibrio tra l'azione dell'uomo ed i cicli della natura".

In vigna, il vignaiolo non deve usare diserbanti e/o disseccanti, concimi chimici, viti modificate geneticamente. E poi, deve introdurre, nei nuovi vigneti, piante ottenute da selezione massale, coltivare vitigni autoctoni, utilizzare prodotti da agricoltura biologica per i trattamenti in vigna contro le malattie, effettuare vendemmia manuale.

In cantina deve utilizzare esclusivamente lieviti indigeni presenti sull'uva ed in cantina; escludere l'apporto di qualsiasi prodotto di nutrimento, sostentamento, condizionamento quali possono essere le vitamine, gli enzimi e i batteri; escludere ogni sistema di concentrazione ed essiccazione forzata; utilizzare l'appassimento naturale dell'uva all'aria, senza alcun procedimento forzato; escludere ogni manipolazione tesa ad accelerare e/o rallentare la fermentazione naturale del mosto e del vino; effettuare la fermentazione senza controllo della temperatura; escludere ogni azione chiarificante e della filtrazione che altera l'equilibrio biologico e naturale dei vini.

Ecco una carrellata di vini che ci hanno colpito durante gli assaggi.

L'azienda di Benjamin Zidarich "tra il mare e il carso" in Friuli Venezia Giulia, rapisce per i suoi vini morbidi e carezzevoli da uve vitovska e malvasia, grintosi e afferranti da uve merlot e terrano. In particolare il vino Kamen -pietra - 100% uva vitovska, fermentato e macerato in un contenitore-botte di pietra carsica, a testimonianza di un mondo passato di tradizioni e metodi tramandati dagli antenati.

L'azienda Dario Princic, nel cuore del Collio a pochi metri dal confine sloveno, produce grandi

bianchi macerati da uve ribolla gialla, jakot, pinot grigio, chardonnay, sauvignon e pinot bianco. Il vino Favola, a base di uva chardonnay, si presenta con quaranta giorni di macerazione sulle bucce e tre anni di affinamento in botte grande: un vino “da favola” appunto, dove è importante rimanere in ascolto e, se vogliamo, in meditazione.

Gli spumanti Metodo Classico Brut Nature dell’azienda Slavcek – lett. usignolo – nome attribuito per la presenza di numerosi usignoli nelle vicinanze della fattoria – situata nella Valle del Vipava in Slovenia – sono dei piccoli capolavori di spontaneità e freschezza da uve ribolla gialla e mosto di riesling, uniti a tutta la gamma dei vini di questo produttore gioiello dell’artigianato sloveno.

Il vino Sophia dell’azienda Cantina Giardino di Ariano Irpino (Avellino), da uve greco, vive circa trecento giorni di macerazione sulle bucce in contenitori di anfora per arrivare a noi di color ambra scura con riflessi intensi ramati, ricco di note agrumate, floreali, speziate e minerali. In bocca leggermente tannico e infinito complesso. Da ascoltare in continuazione fino alla contemplazione.

Il vino Mezzo Pieno Trebbiano D’Abruzzo 2019 – etichetta nera – dell’azienda Agricola Massetti Francesco, a Colonnella (Teramo), fermenta e affina in oveti di legno di rovere di 390 litri, al naso risponde a note di frutta dolce matura, fiori gialli e sentori di erbe e spezie in seconda battuta per poi virare in abbondante grinta e succo al palato con un finale molto lungo. Massetti opera con rese molto basse, dove la concentrazione del prodotto la fa da padrone per un risultato da campione.

L’azienda Feudo D’Ugni, 4.000 bottiglie prodotte annualmente, a San Valentino in Abruzzo Citeriore (Pescara), lavora solo uve montepulciano e trebbiano nella forma più libera ed espressiva, in estrema connessione con la natura e quella desiderosa creatività di Cristiana Galasso che ci consegna vini liberi, selvaggi, viscerali e potenziali. Il Montepulciano Riserva Askoj è un colpo al cuore che fa ragionare sull’esistenza e sull’amore, in ogni sua forma d’espressione.

La mirabilia del Montepulciano, in versione rosato Cerasuolo e rosso, dei vini dell’azienda Praesidium di Prezza (L’Aquila) di **Ottaviano Pasquale**, sono la dimostrazione fedele e rassicurante della veridicità e serietà di questo vitigno, che giovane si concede senza timore, fino quasi a sfiorare l’esuberanza, poi una volta maturo diviene profondo, gentile e a tratti riservato.

Vino chiantigiano schietto e succoso l’Ati Chianti Docg dell’Azienda Podere Ortica di **Francesca Bidini** a Civitella in Val di Chiana (Arezzo), da uve sangiovese, colorino e canaiolo

su vigne sassose a 550 metri che macera dieci giorni in vasche di cemento. I vini dell'azienda sono leggeri, con basse gradazioni alcoliche, dove vince la semplicità e bevibilità.

In Piemonte, è obbligo segnalare una delle espressioni più buone, a nostro sentire, di vini da uva Barbera dell'azienda agricola Trinchero ad Agliano Terme (Asti), nel Monferrato, che restituisce vini pieni di materia, sostanza e oltranza di Barbere D'Asti da invecchiare.

L'azienda Cà Del Prete di **Luca Ferrero a Pino D'Asti** (Asti), quattro ettari in totale, principalmente coltivati a Freisa, ci ha fatto assaggiare delle versioni deliziose e intriganti di vini da uva Freisa che definisce "un uva rustica, grezza e un po' scontrosa che ha bisogno di essere accompagnata nell'espressione del suo carattere ribelle".

Per finire siamo andati sull'isola, in Sardegna, a trovare la cantina Panevino, nel comune di Nurri (Cagliari), tra l'Ogliastra e la Barbagia, dove **Gianfranco Manca** ci ha fatto conoscere il suo splendido vino Girotondo che "nasce per raccontare l'anarchia". È un vino prodotto da uve Girò e Moscato, un vino che fa accendere ed esaltare i sensi a chiunque sia proteso verso l'ascolto e l'accoglimento. È un vino profondo che regala momenti di pura magia. L'appellativo Panevino, per Gianfranco, sta ad esprimere "la festa del quotidiano" nella sua accezione all'essenza delle cose e alla semplicità.

La lista completa dei produttori partecipanti all'edizione di ViniVeri Assisi 2024 è disponibile all'indirizzo <https://www.viniveri.net/archivio-eventi/viniveri-assisi/partecipanti-assisi-2024/>.

Barbara D'Agapiti