

## Vino al vino

### il blog di Franco Ziliani

8 aprile 2010

#### Vino Vino Vino 2010: tre giorni all'insegna dei vini naturali a Cerea



Acciperbacco, anche per quest'anno, impegnato come piacevolmente sarò, oggi e venerdì, al Vinitaly, non ce la farò a fare la totale "scelta di campo" e passare tutti i tre giorni del suo svolgimento, **giovedì 8, venerdì 9 e sabato 10**, presso l'[area Exp di Cerea](#) nella bassa veronese (verso Legnago e Sanguinetto, patria di quel "signore della Terza Pagina" che fu [Giulio Nascimbeni](#)) a [Vini Veri](#), rassegna dedicata al "[vino secondo natura](#)", come lo definì con felice intuizione l'indimenticabile **Teobaldo Cappellano**.

Io dovrò accontentarmi dell'ultima giornata, sabato, ma se voi potete scegliere, se non siete vincolati, come in fondo lo sono io, a visitare anche il *Grand Moloch Enoico*, trascorrete più tempo possibile, anche due giorni, tra i 130 produttori naturali, ([qui l'elenco dei partecipanti](#)) provenienti da tutta Italia ma anche Francia, Slovenia, Austria, e cercate di trarre profitto, respirando "un'altra idea del vino", più pura, più vera, più autentica, con più poesia e meno marketing, dal contatto con loro.

Magari i loro vini non sempre vi convinceranno, magari ne troverete qualcuno eccessivo, oppure fortissimamente personale, ma non potrete non rimanere contagiati dal contatto vivo con persone, che Baldo definiva "anarcoidi naturalisti", per le quali il vino continua ad essere una cosa bella e viva, espressione diretta della terra, delle stagioni, delle annate, della fatica contadina, e non un prodotto industriale ripetibile, una *wine commodity* su cui fare *business*.

L'appuntamento annuale con il Consorzio Viniveri e La Renaissance des Appellations, consente, come scrivono, di "toccare con mano le espressioni di territori diversi tra di loro ed avvicinarsi ad un approccio al vino fatto di persone, di culture, di tradizioni", gustando il vino come

un'espressione culturale.

E partecipando anche ad occasioni di approfondimento come possono essere venerdì 9 alle 10 la presentazione del libro di Giovanni Bietti, "Vini naturali d'Italia", oppure alle 18.30 la proiezione del film/documentario di Vinicio Capossela, "La faccia della terra", o ancora la mostra fotografica di Elettra Mallaby, o quella delle riproduzioni delle formelle che decorano il campanile di Giotto del duomo di Firenze, a cura di Mariella Carlotti. Insomma, una manifestazione (pur con tutto il rispetto per l'altra manifestazione, [Vin Natur](#), che si svolgerà domenica 11 e lunedì 12 a Villa Favorita, con la [partecipazione di produttori](#) altrettanto validi, a partire da Angiolino Maule) che considero fondamentale per cogliere la sensibilità e la particolarità dei produttori che si definiscono "naturali". Per arrivarci, in auto, [ecco qui le indicazioni](#) pratiche.

Chiudo, pregustando già l'atmosfera che troverò sabato, segnalando, i dettagli [qui, sul sito Internet dedicato](#), un'altra manifestazione collaterale, che si svolgerà in una bella casa rustica sul fiume Adige, a Pescantina, a pochi chilometri da Verona. Aperta dalle ore dieci di mattina fino a sera giovedì, venerdì e sabato presenta in degustazione vini e produttori, cito Ronco del Gnemiz, Miani, Sirch, Francesco Rinaldi, Terre del Sillabo, Terenzuola, che meritano sicuramente attenzione. Buona degustazione e buoni vini a tutti!

Scritto giovedì, 8 aprile, 2010 alle 12:00 in [Appuntamenti](#), [Degustazioni](#). Puoi seguire questa conversazione con il feed [RSS 2.0](#). Puoi scorrere questa pagina e lasciare un commento, o fare [trackback](#).

### [aggiungi un commento](#)

#### 19 Commenti a "Vino Vino Vino 2010: tre giorni all'insegna dei vini naturali a Cerea"

1. gentile Franco  
come scritto ieri domani saremo ( in sei con tanto di pulmino e autista ) a Viniveri ( mi pare sia nata con questo nome ).Abbiamo da tempo abbandonato il Vinitaly perche' come hai detto bisogna visitare questa manifestazione almeno una volta per respirare un'altra aria  
Giorgio  
Scritto da giorgio, il 8 aprile, 2010 at 12:49
2. ha ancora senso fare il Vinitaly? Soprattutto a Verona?  
Scritto da bob, il 8 aprile, 2010 at 14:14
3. Spero di riuscire a fare un giro serio il lunedì, resta forte la riflessione sul fatto che per avere la dovuta visibilità e rispetto si debba organizzare una manifestazione parallela fuori dai riflettori e dalle ingerenze di Veronafiere  
Scritto da [filippo parmigiani](#), il 8 aprile, 2010 at 14:39
4. Seguo dagli albori questi movimenti, che qualche volta, immagino per motivi commerciali, si ritrovano sotto lo stesso tetto rinunciando alla loro etichetta (vedi Agazzano) e in altre occasioni preferiscono dividersi (come a Verona) per caratterizzare meglio le loro identità. Nell'ultimo anno ho avuto l'impressione che l'attenzione sia stata rivolta più all'aspetto commerciale (vedi l'aumento dei prezzi davvero notevole) piuttosto che alla ricerca di un vino "diverso". Tranne poche eccezioni le esecuzioni mi sono parse senza fantasia e ripetitive.  
Scritto da luciano (iniziale minuscola), il 9 aprile, 2010 at 08:16

5. Gli “Armadilli” <http://armadillobar.blogspot.com/> ci saranno, (sabato a Cerea e domenica a Villa Favorita..) see you there Franco!

Scritto da [Lucien](#), il 9 aprile, 2010 at 08:21

6. Ieri sono stato a Vinitaly per alcuni appuntamenti con importatori. Poi nel pomeriggio sono sceso a Cerea per incontrare di corsa un amico. Ovvio, la manifestazione è molto più piccola di Vinitaly ma, l’ho trovata molto ben organizzata; peccato non ho potuto fermarmi a lungo. Molto interessante anche l’evento di Pescantina però mi chiedo, vero che gli italiani sono molto individualisti ma, quante manifestazioni di vino, diverse seppur simili, nello stesso periodo...

Scritto da [Stefano Menti](#), il 9 aprile, 2010 at 08:24

7. Ho letto – con interesse e sopracciglia alzate – su Corsera, nella consueta paginata di notizie su Vinitaly, l’elenco dei “pregiudizi da sfatare”.

Nell’elenco spiccava (per incongruenza)

‘i piccoli vignaioli fanno vini migliori’: non è vero, scrive l’articolaista, intervistando un grande produttore a cui ha chiesto lumi in merito.

Ho pensato: ma allora questo segmento di mercato comincia a interessare anche agli ‘altri’, perciò aspettiamoci polemiche e – soprattutto – una robusta strategia per denigrare o banalizzare il comparto (in crescita) dei vini naturali (oppure anche i vini più lontani da questa ‘scuola di pensiero’ adotteranno dei claim analoghi). Occhio!

Scritto da Silvana Biasutti, il 9 aprile, 2010 at 15:41

8. Un momento storico cruciale per questo movimento come scrisse un conterraneo :”qui si parrà la tua nobilitate”. Da un metodo per matti a quasi una moda commerciale ; c’è il rischio di essere presi poco sul serio. La comunicazione nel mondo del vino è tutto e fin’ora questo movimento non ne è certo un esempio ottimale. Inoltre se si da per scontata la certezza di “naturalità” nei vini prodotti da queste aziende ,a mio parere, un passo andrebbe prima fatto verso un’innalzamento della qualità prima che verso l’efficacia commerciale sulla scia della moda ,altrimenti il cammino non sarà fruttuoso. Ieri a Cerea ho riscontrato in molti un cammino parallelo delle due fasi (innalzamento qualità-eficacia commerciale) in alcuni casi come da Franco sottolineati (esempio fonterenza, pian dell’orino e altri) si è addirittura davanti a “fatti compiuti” ovvero “vini veri”, di alto livello, da carta di qualsiasi ristorante ,senza asterischi e tiritere a giustificazione di “difetti” del povero oste che va a servirli. Purtroppo devo anche segnalare l’alto tasso di problematiche riscontrate in molti vini che non solo non giustificavano il prezzo esoso ma forse neanche la menzione “vino” in etichetta. Per questo il mio più grande dilemma riguarda la demonizzazione della tecnologia in cantina che a mio parere trasformerebbe finalmente questi vini da utopia a esempio da imitare. Non parlo di chimica (appoggio la volontà di privarsene..anche se un pò di solforosa...) ma di macchinari che possono essere alimentati ad energia alternativa in grado di gestire le problematiche adesso fuori controllo (vedi macerazioni, fermentazioni spontanee e co.). Forse all’occhio dei “fondamentalisti” toglierei la “naturalità” sostituendo la mano dell’uomo ed un bastone con dell’acciaio... ma ha senso un vino naturale imbevibile?!

Scritto da Terroir, il 10 aprile, 2010 at 11:26

9. Io partecipo a questa “piccola manifestazione” fin dalla prima edizione. La trovo sempre molto interessante. Dopo tanti anni monsieur Jean Pierre Amoreau (Chateau le Puy) si

ricorda di me, ci salutiamo calorosamente per nome e mi racconta tutto della vendemmia anche se non sono un suo cliente. E' un altro ambiente rispetto al Vinitaly. Come sempre c'è qualche novità interessante: a mio giudizio quest'anno Skerlj di Sgonico (TS), il vin santo delle sorelle Palazzi di Terricciola, Stefano Amerighi di Cortona con il Syrah, il pinot nero del podere Santa Felicità che avevo già degustato martedì durante le Giornate altoatesine del Pinot nero. Deludenti invece i 2008 di Zind-Humbrecht, riesling e pinot gris. Indecente poi il fatto che Philippe Pacalet non si sia nemmeno presentato: sul tavolo c'erano 2 bottiglie vuote ed abbandonate e due suoi vini "minori" erano in vendita presso l'enoteca a 54€ e 56 €.

Assaggiare il suo Cote de Nuits, per me, valeva il viaggio da Torino!  
Molte le conferme: il Vetliner di Nikolaihof, la Vitovska ed il passito di Cotar, il Barolo di Rinaldi, Cappellano e Mascarello che non sbagliano un colpo, il Gavi 2008 di Cascina degli ulivi ed il Barbaresco 2005/2007 di Cascina delle rose.

Scritto da paolo, il 10 aprile, 2010 at 11:45

10. Ieri sabato 10 marzo, il signor Philippe Pacalet è stato presente alla manifestazione per tutta la giornata e ho avuto il piacere di assaggiare, anzi di bere, direttamente dalle sue mani i suoi Pommard, Gevroy Chambertin, Nuits S. Georges e il St. Aubin, bianco strepitoso. Chapeau...

Scritto da alberto, il 11 aprile, 2010 at 20:48

11. Alberto, sono contento che almeno tu li abbia potuti bere. Però se nell'elenco dei produttori presenti c'è un nome, significa che su 3 giorni di manifestazione quel nome o un suo sostituto è presente per 3 giorni.  
Non si arriva l'ultimo giorno per prendere gli applausi facendo la star come Gaja. Oltretutto Pacalet viene a Vini veri un anno sì ed uno no...

Scritto da paolo, il 12 aprile, 2010 at 10:27

12. @Paolo: non ho trovato così male i bianchi di Zind. Mi risulta che Pacalet fosse presente. Personalmente mi ha versato tutti i suoi vini dal bianco ai Village ai Premier Cru. Magari è passato in un attimo di pausa. Mi permetto di aggiungere il Barbaresco di Teobaldo Rivella e la Bramaterra di Antoniotti, denominazione poco nominata, ma che può dare anch'essa emozioni. E se possiamo parlare di pasta, i tajarin della Casa del Tajarin.

Scritto da ilconsumatore, il 12 aprile, 2010 at 13:22

13. sottoscrivo in toto i complimenti ai Barbaresco, 2005 e 2006 di Teobaldo (Serafino) Rivella e al Bramaterra di Antoniotti, che ho trovato anch'io eccellenti. Aggiungerei poi i Barbaresco di Cascina delle Rose, **lo stupendo Pignolo 1999 (forse il miglior vino degustato a Vino Vino Vino?) di Bressan**, il Barolo 2005 di Maria Teresa e Bartolo Mascarello, il Sol 2005 di Ezio Cerruti, la Malvasia Istriana 2008 ed il Moscato del croato Clai e tanti altri che al momento non mi vengono in mente.

Scritto da [Franco Ziliani](#), il 12 aprile, 2010 at 13:29

14. @Ilconsumatore

Paolo: non ho trovato così male i bianchi di Zind. Mi risulta che Pacalet fosse presente. Personalmente mi ha versato tutti i suoi vini dal bianco ai Village ai Premier Cru. Magari è passato in un un attimo di pausa.

Io non discuto sui vini, ognuno ha un'opinione personale, la mia è che l'anno scorso e due



anni fa, oltre non me li ricordo, quei 2 bianchi di Zind fossero migliori, tutto qua. Per quanto riguarda Pacalet, io sono stato a Cerea giovedì 8 fino alle 17:45, la fiera chiudeva alle 18 e lui non si è visto.

Alberto lo ha visto sabato e mi fa piacere per lui, lei quando lo ha visto?

Scritto da paolo, il 12 aprile, 2010 at 14:57

15.@Paolo. Venerdì mi è parso di vedere costante presenza al suo tavolo dove lui o un collaboratore servivano i vini, premier cru compresi, come dicevo.

Scritto da IlConsumatore, il 12 aprile, 2010 at 17:59

16.Confermo che sabato Philippe era presente insieme a una ragazza, presumibilmente sua moglie e un ragazzino molto simpatico e già gran “versatore” di pinot noir... Immagino che un pò come tutti i produttori presenti si sia assentato per un pò di tempo, magari per andare a mangiare... e comunque mi è capitato di passare anche da altri e di non trovarli al loro posto, ma non mi sembra una questione di stato. Per tornare ai vini vorrei segnalare il brunello di Paradiso di Manfredi, di cui stranamente non sento mai parlare dal signor Ziliani, vista la qualità e l'assoluta appartenenza alla schiera dei produttori classici di Montalcino che sò lui apprezza particolarmente e il pinot grigio di Slavcek (Slovenia) vinificato sulle bucce, un capolavoro.

Scritto da alberto, il 12 aprile, 2010 at 19:45

17.Per precisione il Barolo di Maria Teresa Mascarello era della nuova annata 2006.

Scritto da IlConsumatore, il 12 aprile, 2010 at 20:15

18.per la precisione io mi riferivo proprio al Barolo 2005. Anche se il 2006 era quasi altrettanto buono

Scritto da [Franco Ziliani](#), il 12 aprile, 2010 at 20:18

19.@IlConsumatore

Ecco, adesso che abbiamo chiarito che Pacalet è intervenuto 2 giorni su 3, poteva anche aver forato durante il viaggio, mi chiedo: i f.lli Gargano non potevano sostituirlo anche solo per far degustare i suoi vini? In fondo abbiamo pagato anche noi il biglietto...

Scritto da paolo, il 13 aprile, 2010 at 10:37

dal [www.vinoalvino.org](http://www.vinoalvino.org)

Di Franco Ziliani