

Agazzano si prepara alla nuova edizione di "Sorgentedelvino"

Nelle sale del castello una mostra di vini naturali, di tradizione e territorio

Sono sempre di più in Italia le persone che scelgono i vini naturali per accompagnare i propri pasti e i momenti importanti della propria vita, stanchi dei sapori omologati offerti dall'industria enologica in tanti sono partiti alla ricerca di gusti e profumi che solo un vino nato dalla natura e dalla sapiente mano di un produttore sa esprimere.

E così sabato 3, domenica 4 e lunedì 5 marzo prossimi al Castello di Agazzano, sulle colline piacentine, torna "Sorgentedelvino Live - Mostra dei vini naturali, di tradizione e territorio": quarta edizione per questa manifestazione che anno dopo anno permette a tanti appassionati di conoscere i produttori e i vini che esaltano i territori in cui sono prodotti, vini marcati dalla mano del produttore, dal terreno, dall'aria e dal sole.

Si parla molto oggi di vino biologico o vino biodinamico, ma il tipo di agricoltura praticata in vigna è solo il punto di partenza che permette ai produttori di portare in cantina uve sane e ricche di sostanza, di profumi, di sapori. Ognuno dei 100 produttori che partecipa a Sorgentedelvino Live sa come accompagnare queste uve nella propria trasformazione in vino senza interventi invasivi, rispettando le tradizioni secolari dei luoghi in cui il vino è stato fatto da sempre, l'ambiente in cui crescono i vigneti e le persone che bevono il vino.

«Ogni edizione di "Sorgentedelvino Live" - racconta Paolo Rusconi, curatore dell'evento - è il frutto di una nostra ricerca sul campo. Accanto ad aziende ormai consolidate con cui condividiamo da anni il percorso, ci piace far conoscere nuovi vini di produttori che hanno scelto di percorrere questa strada.

«Anche questo è un modo per stimolare i visitatori dell'evento ad esplorare nuovi territori e a riavvicinarsi alla realtà agricola italiana che oggi è così lontana dalla quotidianità di chi vive nelle città».

E così ecco apparire sulle tavole allestite nelle antiche sale della rocca medievale, autentico gioiello del Ducato di Parma e Piacenza, i vini

del sud con una bella panoramica sulla sconosciuta Basilicata, i focosi vini campani, alcuni dei più interessanti esponenti del rinascimento enologico siciliano.

E dal nord ecco i vini del Trentino, i friulani, la Val Camonica e la Valtellina, le bollicine di Prosecco e Franciacorta. Immane i territori enologici italiani più conosciuti, la Toscana e il Piemonte con le loro tante sfaccettature e microzone d'eccellenza.

Ultimo ma non ultimo i vini di quell'Emilia Romagna che sta facendo riscoprire i sapori di una tradizione quasi dimenticata.

Le degustazioni sono aperte sabato 3 marzo dalle 14 alle 19, domenica 4 marzo dalle 10 alle 19, lunedì 5 marzo dalle 11 alle 18. L'ingresso è di 15 euro incluso il calice da degustazione.

