

# [Io Bevo Così 2017, l'anteprima milanese ha promosso l'etica nel bicchiere](#)

scritto da Valentina Della Pia | 27/01/2017



**Io Bevo Così 2017 si terrà il 21 e il 22 maggio 2017 ad Olgiate Molgora (LC) presso Villa Sommi Picenardi. Intanto il 23 gennaio, si è svolta un'anteprima milanese ricca di note biologiche e biodinamiche.**

Lunedì 23 Gennaio lo spazio [Feeling Food](#) ha ospitato l'anteprima della quarta edizione di "[Io Bevo Così 2017](#)", l'evento in cui 44 aziende vitivinicole si sono incontrate con operatori del settore per

condividere conoscenze e segreti del mestiere. Ad accompagnare questo clima “da vigna”, è stato il continuo alternarsi di assaggi proposti da otto chef italiani che hanno allietato la permanenza di visitatori ed espositori, accompagnando la degustazione a calice.

Durante la giornata, si è sentito tanto parlare di “naturale”, “biologico”, se non addirittura “biodinamico”, parole con cui alcune aziende hanno descritto la propria idea di fare del buon vino. Altri produttori, invece, hanno preferito non etichettarsi con queste diciture e si sono limitati a spiegare, in maniera semplice, quali sono le scelte che perseguono per evitare l’omologazione e la standardizzazione dei processi produttivi e degli articoli messi in commercio.

Al di là delle tante definizioni, ciò che è emerso con chiarezza è l’obiettivo comune di creare un vino le cui caratteristiche siano particolari e non di massa, abolendo i metodi di produzione che, in vigna e in cantina, non rispettino la natura e il territorio di appartenenza. Partendo dal lavoro in vigna, ad esempio, vengono esclusi concimi e diserbanti chimici e si scelgono trattamenti alternativi con l’utilizzo di rame e zolfo, nonché preparati biodinamici e la pratica agronomica del [sovescio](#) per mantenere o aumentare la fertilità del terreno, attraverso l’interramento di apposite colture.

Nel lavoro in cantina, si preferiscono lieviti autoctoni e indurre fermentazioni spontanee, senza ricorrere a starter selezionati o attivanti. Durante queste fasi, di solito accompagnate da lunghe macerazioni, il controllo della temperatura non viene effettuato, basandosi solamente sulle caratteristiche dell’ambiente di inserimento.

La **quarta edizione di “Io Bevo Così 2017”** si terrà il 21 e il 22 maggio, due giornate dedicate alla **produzione dei vini naturali**, in grado di esaltare la tipicità e l’autenticità del territorio di appartenenza, da celebrare all’interno di una location accogliente come quella della Villa Sommi Picenardi ad Olgiate Molgora (Lecco).