

È dal tempo senza inizio che le persone sanno trarre il sostentamento per la vita da ciò che le ospita e di cui sono parte, l'entità che chiamano Natura. Per quanto il loro ingegno abbia concepito idee brillantissime, perfezionate lungo millenni, per ottenere tutto il necessario – e di più – le donne e gli uomini di oggi non sono consapevoli di ricevere un dono, un complesso di elementi del tutto gratuito. Non intendo fare esempi, sono certo che sappiate e capiate, ma soffermarmi sul significato stesso del dono. Il luogo che ospita l'umanità non è una slot machine truccata, i suoi doni sono gratuiti ma ciò non significa che non costino all'ente che li mette a disposizione. Inoltre, sarebbe quanto meno parziale credere che si tratti solo di materie, per quanto animate, visto che tutto ciò che mangiamo e usiamo porta con sé una spiritualità e un'energia colpevolmente sottovalutate. Noi, innamorati del *liquido odoroso*, siamo privilegiati perché frequentiamo uno dei soggetti che incarna perfettamente il percorso appena descritto. Il vino buono consegna le forze ricevute dalla terra, dall'ambiente e dalle piante quali doni inestimabili e, per fortuna, inscindibili e vitali, l'unico modo arricchire la nostra vita, risvegliandoci finalmente migliori.

SABATO 6 MAGGIO - ORE 15

VILLA CAVAZZA - BOMPORTO (MO)

Secondo piano della villa, sala degustazioni
Degustazione/seminario ideata e condotta da
Sandro Sangiorgi direttore di Porthos.

Ingresso a pagamento con prenotazione obbligatoria
all'email: info@terredivite.it oppure tel. 338-5474185

Quota di partecipazione 75 € che comprende l'ingresso
alla manifestazione (sconti da applicare ai soci: Ais,
Fisar, Onav, Aies, SlowFood, Fis, AssoSommelier)

Posti limitati, prenotazione obbligatoria:
email info@terredivite.it tel. 338-5474185
www.terredivite.it

OMAGGIO ALLA FAMIGLIA MAGA

Degustazione incrociata di
Barbcarlo e Montebuono.

Sei annate a confronto.

È un omaggio alla memoria di una persona carismatica come poche, fine osservatore come vignaiolo e coraggioso vinificatore. Lino Maga, che in un'intervista a Davide Vanni definiva il suo mestiere paragonabile a quello di un borgomastro, ha dedicato la sua vita a colline evocative di luce, frutta matura e di una specialissima salinità. Calore, autorevolezza, straordinaria irregolarità tra le annate, questi gli aspetti che emergeranno più chiari dai vini e saranno il preludio a scoperte, sorprese e vive imprevedibilità. Ma non soltanto Lino: il figlio Giuseppe ha ben presto affiancato il genitore nel lavoro tra la vigna e la cantina, quindi è nostro compito tenere conto del suo contributo, divenuto col tempo sempre più determinante per conservare i vini nella loro asimmetrica bellezza e diversità.

