

Quattordicesima edizione di VinNatur: ricerca in primis

Ancora una volta la seicentesca Villa Favorita, opera di Francesco Muttoni, che svetta elegante sulla cima della collina di Monticello di Fara, a Sarego, in provincia di Vicenza, ha accolto per tre giorni VinNatur. Questa è stata la prima edizione dopo l'approvazione nel luglio scorso del disciplinare di produzione VinNatur: dopo otto anni di analisi chimiche sui residui di pesticidi attuate annualmente per tutti gli associati a verificare la presenza (se per tre anni i risultati sono positivi, il produttore deve lasciare l'associazione), con questo disciplinare è stato fatto un passo ulteriore, certamente non l'ultimo, a garanzia di chi beve vini naturali. "Il disciplinare e il piano di controllo che stiamo seguendo – dichiara Angiolino Maule, fondatore e presidente di VinNatur – sono il risultato di scelte condivise e partecipate tra tutti i soci e non imposte dall'alto, cosa ben capita da chi acquista il nostro vino. Quello che differenzia i vignaioli aderenti a VinNatur e che sta alla base del nostro lavoro è la fiducia nella ricerca e la consapevolezza che solo attraverso la sperimentazione si può arrivare ad ottenere un prodotto valido nel pieno rispetto del territorio e della natura".

Ecco che Villa Favorita ha registrato un record di presenze: ben quattromila persone hanno riempito i saloni. Un pubblico attento e preparato, interessato ai vignaioli e alle loro storie e sempre più capace di capire e apprezzare i vini naturali,

composto da semplici appassionati, da gestori di locali ed enoteche, e da moltissimi importatori, provenienti da ogni parte del mondo. Ogni visitatore ha potuto incontrare i produttori ed eventualmente acquistare direttamente dagli stessi il vino in degustazione. Agli operatori del settore è stata data anche la possibilità di degustare con calma i vini nella Tasting Room a loro riservata. Centosettanta i vignaioli presenti, provenienti da tutta Italia e da otto paesi differenti, Francia, Spagna, Portogallo, Austria, Germania, Repubblica Ceca, Slovacchia e Slovenia.

Il successo della manifestazione riconferma la fiducia dei consumatori nel vino naturale e in chi lo produce e che va sicuramente al di là della moda del momento.

Va detto che l'associazione VinNatur, nata nel 2006, in poco più di dieci anni ha triplicato il numero di produttori aderenti: dai sessantacinque iniziali si è arrivati a centottantasette. Scopo dell'Associazione è unire le forze dei vignaioli per dare ad ognuno maggior forza, consapevolezza e visibilità condividendo esperienze, studi e ricerche, ma anche promuovere la ricerca scientifica e divulgare la conoscenza di tecniche naturali e innovative. Negli anni sono nati diversi progetti di ricerca tra le aziende associate e alcune Università e Centri per la Sperimentazione. Sta andando avanti ormai da tre anni una ricerca approfondita sulla fertilità microbiologica in vigneto, fon-

damentale per giudicare lo stato di salute e la capacità delle vigne di portare alla produzione uva sana e ricca di profumi e sapori.

Durante il nostro consueto giro di assaggi, siamo rimasti colpiti dal Maramia 2015 di Tenuta Mara, fresco ed elegante; dal Pinot Nero Brut Nature Rosé 2011 di Lusenti, un metodo classico di rara eleganza. Mirabile la gamma di Vini Conestabile della Staffa, di assoluta affidabilità, dal Due Colli 2016, al Il Bianco 2015, al Rossissimo 2016: vini memorabili. Da assaggiare il Fiero Bianco (grechetto) sia 2015 sia 2016 e il Margò Rosso (sangiovese) 2016 della Cantina Margò, vini di grande bevibilità e freschezza. Il Caminante (negroamaro) 2016 di Sepersanum resta impresso per profondità ed equilibrio. Ogni anno VinNatur è una tappa irrinunciabile!

