

# VinNatur 2018: quindicesima edizione, sempre meglio

Il senso del bello ha la sua importanza, anche se poi conta la sostanza, (e qui c'è pure quella). Oramai il binomio Villa La Favorita-VinNatur è una rassicurante certezza. Anche nel 2018 la seicentesca Villa La 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 l'evento VinNatur. Centocinquanta produttori provenienti dall'Italia e da Francia, Spagna, Portogallo, Austria, Germania e Slovenia. Si tratta di una delle più importanti manifestazioni di vini naturali in Italia per numero di aziende partecipanti, un evento unico nel suo genere perché permette di approfondire la conoscenza dei vini naturali, incontrando e conoscendo i produttori stessi, dai quali sarà possibile anche acquistare i vini in degustazione.

"Quando è nata Villa Favorita quindici anni fa - dichiara Angiolino Maule, presidente di VinNatur - in Italia gli eventi per aziende di piccole e medie dimensioni erano praticamente inesistenti. Noi siamo stati tra i primi a crederci e a portare avanti questa formula in cui i produttori possono incontrare il pubblico, raccontare e far assaggiare i propri vini, creare un rapporto diretto con chi è al di là del banchetto. Villa Favorita non è un semplice banco d'assaggio ma è un vero momento di festa. Qui il visitatore può conoscere e confrontarsi direttamente con i produttori, assaggiando i vini in un'atmosfera rilassata. Villa Favorita è il luogo ideale per fare questo, con il suo meraviglioso parco che ospita l'area dedicata alla ristorazione e dove ascoltare



anche della buona musica". VinNatur d'altronde è severa e rigida a monte. Per associarsi i viticoltori devono accettare di sottoporre i propri vini all'analisi dei pesticidi residui, per poter garantire la genuinità dei vini. Si è dotata dal 2016 di un disciplinare al quale devono aderire tutti gli associati; annualmente effettua analisi chimiche sui residui di pesticidi attuate fra un campione di associati per verificarne la presenza (se per tre anni i risultati sono positivi, il produttore deve lasciare l'associazione); porta avanti diversi progetti di ricerca tra le aziende associate e alcune Università e Centri per la Sperimentazione, anche una ricerca approfondita sulla fertilità microbiologica in vigneto, fondamentale per giudicare lo stato di salute e la capacità delle vigne di portare alla produzione uva sana e ricca di profumi e sapori. Scopo dell'associazione, infatti, oltre ad unire le forze dei vignaioli per dare

ad ognuno maggior forza, consapevolezza e visibilità condividendo esperienze e studi, è soprattutto promuovere la ricerca scientifica e divulgare la conoscenza di tecniche naturali e innovative. Alla nascita le aziende aderenti a VinNatur erano 65. Oggi sono 190, per un totale di 1500 ettari di vigna che producono 6 milioni e 500 mila bottiglie di vino naturale, di cui circa 5 milioni in Italia.

E veniamo all'edizione 2018: la novità dell'anno è stata la creazione di sei percorsi tematici segnalati da diversi colori sulla mappa: I nuovi produttori con i vini delle ultime 20 aziende che sono entrate nell'associazione; Rifermentati in bottiglia: rifermentazioni naturali, non filtrate, col fondo; Orange wines: la quarta colorazione del vino; No solforosa: i vini di chi ha deciso di vinificare senza aggiunta di solforosa; Hand-made wines: vini realizzati con una lavorazione manuale al 100%; Vulcanici: vini che nascono in zone dove la conformazione del terreno è di origine vulcanica. Unica pecca è che gli stand dei produttori appartenenti a ogni categoria erano sparsi per tutto lo spazio espositivo. Al solito fondamentale per gli importatori e distributori ma anche per la stampa, la tasting room, dove poter assaggiare tutti i vini presenti in modo organico e veloce. Nella mia consueta visita annuale ho trovato che i vini presentati abbiano fatto un ulteriore passo in avanti: davvero pochi i vini problematici. In questa edizione ci hanno colpito particolarmente colpito, oltre alle tantissime conferme, i vini di Tenute Terraviva (Tortoneto), di Margò (Perugia), di Gueli (Comitini), di Storchi (Montecchio Emilia).