

VinNatur 2019 all'insegna delle novità

Novità per la sedicesima edizione di VinNatur. Cambio di sede, non più nell'antica e maestosa Villa Favorita a Monticello di Fara (chiusa per restauri), ma in uno show-room della Margraf, un'industria di marmi. La sede, decisamente più grande, su un unico piano, con molta più libertà di movimento, senza resse intorno ai tavoli, ha consentito di poter assaggiare con più tranquillità, riuscendo anche a scambiare qualche parola con i produttori con calma, pur in un giorno così a rischio come la domenica. L'impressione è che ci fosse meno gente, forse era distribuita meglio. Tra l'altro l'acustica era nettamente migliore: quel brusio costante e fastidioso che si avvertiva a Villa Favorita, qui era decisamente sparito (i marmi sono fonoisolanti). Centottantadue i produttori di vino naturale presenti, provenienti da Italia, Francia, Austria, Portogallo, Slovenia e Spagna. 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. Tremilasettecento ingressi in tre giorni per un evento che attira ogni anno sempre più l'interesse del pubblico e degli operatori del settore ristorazione, oltre ad una presenza sempre più numerosa di buyer, italiani ed esteri. Durante i tre giorni oltre ai banchi d'assaggio si sono alternati momenti di approfondimento e riflessione che hanno coinvolto i membri dell'associazione, giornalisti, importatori ed addetti ai lavori. Fra i nostri

giri d'assaggio tra i banchi abbiamo particolarmente apprezzato Storchi, con il suo Pozzoferrato (ancellotta, lambrusco Maestri e lambrusco salamino) 2018, trama fitta e sorso leggiadro; Tenuta Macchiarola, 9 ettari nel Salento con il suo Bizona BW555 2018, un primitivo tutto giocato sulla freschezza del frutto e sulla snellezza di beva; De Quarto, 20 ettari a Leporano in Puglia con il suo Lutum Primitivo di Manduria 2015, ricco ed elegante; il Turi rosso Eloro Pachino Nero d'Avola Doc (nero d'avola e pignatello) 2018 di Salvatore Marino, molto fresco e fruttato; il Confine 2017 di Podere Sotto il Noce; il Cerasuolo 2017 di Biscaris succoso e di grande beva; il Pipa 3/4-1° di Dos Tierras Badalucco, un Pre British secondo tradizione storica: semplicemente straordinario; Eduardo Torres Acosta con una batteria di vini etnei da vecchi alberelli decisamente interessante; l'Idillio Colline Terramane Docg dell'azienda Fiore - Podere San Biagio, di rara eleganza. L'associazione VinNatur nata nel 2006 riunisce piccoli produttori di vino naturale da tutto il mondo che intendono difendere l'integrità del proprio territorio. Scopo dell'associazione è unire le forze di questi vignaioli per dare ad ognuno maggior forza, consapevolezza e visibilità condividendo esperienze, studi e ricerche. Obiettivo dell'associazione è anche quello di 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. 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. In linea con i valori di rispetto della natura e dell'uomo, anche quest'anno VinNatur ha devoluto parte del ricavato della manifestazione all'associazione Progetto Alepé di Suor Tiziana Maule, impegnata nell'assistenza medica e sociale degli abitanti della città di Alépé, in Costa d'Avorio.

