

Vinnatur Tasting, piccoli vigneron per grandi vini

scritto da Manuela Mancino | 17/04/2019



15 edizioni, 187 aziende aderenti provenienti da 9 nazioni diverse, una vetrina per un pubblico internazionale e vini naturali di grande qualità. Dal 6 all'8 aprile, nello Showroom Margraf di Gambellara, è andata in scena la kermesse sui vini naturali.

È sempre un'emozione ritrovarsi vis à vis con "gente di vigna e di vino". E ogni anno, l'energia che si respira in occasione del [Vinnatur Tasting](#) è sempre la medesima, rinnovata, rinvigorita, nonostante la reunion abbia cambiato la storica sede di Villa Favorita.

Giunta ormai alla quindicesima edizione, la kermesse si è svolta dal **6 all'8 aprile 2019** nello **Showroom Margraf di Gambellara**. Una vetrina per un pubblico internazionale, dalla risonanza e successo crescenti, capace ogni anno di arricchirsi di eventi collaterali, workshop e degustazioni di peculiare interesse.

Divulgazione del vino naturale e condivisione di esperienze restano, pertanto, le parole d'ordine della manifestazione che si distingue sempre per qualità dell'offerta, partecipazione e possibilità di

interagire direttamente con i piccoli vigneron europei.

VinNatur 2019: i principi ispiratori dell'evento

Nata nel 2006 dall'esigenza di riunire vignaioli di differente provenienza, **VinNatur** è un'associazione che mira ad affermare l'esizialità di un **equilibrio naturale in vigna** e a ridurre pratiche enologiche standard, affiancando i produttori in un percorso costante di crescita e adozione di differenti modalità di coltivazione.

A testimoniare la valenza del lavoro svolto sono le attuali **187 aziende aderenti**, provenienti da **9 nazioni diverse** (Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Austria, Germania, Repubblica Ceca, Slovacchia e Slovenia) - ben lontane dalle 65 originarie - nonché le numerose collaborazioni con Università e Centri per la Sperimentazione, instaurate con l'obiettivo di realizzare progetti di ricerca in cui coinvolgere direttamente gli associati.

VinNatur mette insieme - come di consueto - degustazione e diffusione di una particolare cultura del terroir, la genuinità e la naturalità del vino con la proposta gastronomica e di intrattenimento.

Ristorazione e cultura in attesa di VinNatur Workshop

Nell'area dedicata alla ristorazione, diverse selezioni di salumi, carni fresche e chicche gastronomiche tra gli stand di **La Casara**, **Fattoria Valli Unite** e **Tagliato per il gusto**.

Particolare **rilevanza riservata agli amanti della lettura**, con l'allestimento di una zona dedicata all'editoria con il mensile francese di enologia [Le Rouge et le Blanc](#), la casa editrice di Samuel Cogliati **Possibilia Editore** e l'autore inglese **Simon J. Woolf** (con la sua ultima opera letteraria Amber Revolution, un curioso e interessante studio del mondo degli orange wine).

Dal 29 maggio al 1 giugno a Lonigo (VI), l'Associazione si riunirà per la **seconda edizione di VinNatur Workshop**. Il gruppo di lavoro, composto da **venti giornalisti italiani ed esteri**, produttori, ricercatori scientifici ed enologi, sarà coinvolto in un percorso di degustazioni alla cieca di vini prodotti da soci **VinNatur**, al fine di trasformare conoscenze e opinioni di esperti del settore in strumenti utili a crescere e perfezionarsi.