



Comunicato stampa del 7 marzo 2019

**VINO NATURALE:
A VINNATUR TASTING ARRIVA IL NUOVO MAGAZINE**

**Il primo numero distribuito in occasione di VinNatur Tasting, dal 6 all'8 aprile 2019
allo Show-room Margraf di Gambellara (Vicenza) con 180 produttori da sei nazioni**

Un **nuovo magazine** per raccontare a soci, simpatizzanti e consumatori *cosa significa produrre vino naturale*. È l'idea nata in casa **VinNatur** per condividere informazioni, aggiornamenti e riflessioni tra chi produce e chi propone e consuma vini liberi dalla chimica. Una pubblicazione di otto pagine, stampata in italiano e inglese, dove troveranno posto rubriche fisse, come *l'angolo dell'enologo* e *i numeri di VinNatur*, interviste (nel primo numero al wine writer Simon J Woolf) e notizie dal mondo dell'associazione. Sono previsti due numeri ogni anno, uno in primavera e uno in autunno. La versione digitale sarà inviata a tutti i produttori associati, a ristoratori, enotecari e importatori, i quali a loro volta potranno condividerlo con i propri clienti. Inoltre sarà disponibile sul sito www.vinnatur.org.

La versione su carta debutterà invece a **VinNatur Tasting, dal 6 all'8 aprile** allo **show-room Margraf a Gambellara** (Vicenza), l'appuntamento che raccoglie l'eredità di Villa Favorita con 180 produttori provenienti da sei paesi: Italia, Francia, Belgio, Portogallo, Slovenia e Spagna.

Da quest'anno infatti VinNatur si sposta dalla sede storica in favore di uno spazio più ampio e servito da un comodo parcheggio. Sempre attive le navette dalla stazione di Montebello.

Info in breve | XVI VINNATUR TASTING

Data: Sabato 6, domenica 7 e lunedì 8 aprile 2019

Orari di apertura: dalle 10.00 alle 18.00

Luogo: Margraf Show- Room, Via Torre di Confine, Gambellara (VI) a 1,3 km dall'uscita del casello di Montebello Vicentino (autostrada A4 Milano-Venezia).

Dotato di ampio parcheggio e comodamente raggiungibile in auto. Sarà inoltre attivo il servizio gratuito di bus navetta da e per la stazione ferroviaria di Montebello vicentino ad ogni arrivo e partenza dei treni a partire dalle ore 09.45 di ogni giorno.

Ingresso: € 25 al giorno come contributo associativo (disponibile solamente all'ingresso

Ufficio stampa: Studio Cru • viale Verona 98, Vicenza • telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

dell'evento) comprensivi di guida della manifestazione e calice da degustazione.

I minorenni non pagano e non possono effettuare degustazioni.

Cani: sono ammessi cani di piccola taglia

Info: www.vinnatur.org/events

Press info:

Anna Sperotto

349 8434778

anna@studiocru.com

Davide Cocco

392 9286448

davide@studiocru.it

VinNatur – Associazione Viticoltori Naturali

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. Scopo 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. Per associarsi i viticoltori devono accettare di sottoporre i propri vini all'analisi dei pesticidi residui, per poter garantire la genuinità dei vini. www.vinnatur.org