

Comunicato stampa del 26 marzo 2019

**VINNATUR TASTING:
TUTTI I SAPORI DELLA MANIFESTAZIONE DEDICATA AI VINI NATURALI**

Dal 6 all'8 aprile 2019 allo Show-room Margraf di Gambellara appuntamento con i vini naturali, gastronomia artigianale e intrattenimento

Italia, Francia, Austria, Portogallo, Slovenia e Spagna: sono i Paesi d'origine dei **182 produttori di vino naturale** che per il sedicesimo anno consecutivo si riuniranno in un grande banco d'assaggio: **VinNatur Tasting**. Quest'anno la manifestazione si svolgerà **da sabato 6 a lunedì 8 aprile** allo **Show-room Margraf** di Gambellara (VI). Per tutti e tre i giorni le porte a pubblico e operatori rimarranno aperte dalle 10.00 alle 18.00. Un appuntamento che fonde **degustazione e diffusione** di una particolare cultura del *terroir*, secondo la quale fare vino significa ridurre al minimo gli interventi umani in vigna e in cantina attraverso strumenti, tempistiche e metodologie il più naturali possibili. La genuinità e la naturalità del vino ben si sposteranno con la **proposta gastronomica** e di intrattenimento che l'Associazione riserverà ai visitatori, in un'atmosfera conviviale e rilassata.

Nell'area dedicata alla ristorazione si potranno trovare diverse selezioni di salumi, carni fresche e chicche gastronomiche tra gli stand di *La Casara*, *Fattoria Valli Unite* e *Tagliato per il gusto*. Il ristorante *Basil & Co* proporrà i piatti della sua cucina bistrot, mentre per gli amanti del cioccolato sarà d'obbligo la tappa da *Passion Cocoa*. Spazio anche alla pizza di *La Zangola* e alla birra artigianale di *Morgana birra col fondo* e di *Birre della Terra*. Il tutto accompagnato dalla **musica** di *Ruggero Robin Band* e *The Beat Trio*.

Un pensiero particolare sarà riservato agli amanti della lettura, con l'allestimento di una **zona destinata all'editoria**: presenti 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.

In linea con i valori di rispetto della natura e dell'uomo, anche quest'anno VinNatur devolverà 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.

Concluso il Tasting, **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.

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 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:

Giulia Tirapelle
0444 042110
giulia@studiocru.com

Anna Sperotto
349 8434778
anna@studiocru.com

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 195, per un totale di 1800 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