

vinnatur

natural winemakers association

VINNATUR TASTING

16esima edizione

6-8 aprile 2018

Show Room Margraf

via Torre di Confine, Gambellara

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. 182 produttori da sei Paesi diversi.

PROGRAMMA PER LA STAMPA

INCONTRI DI APPROFONDIMENTO - su prenotazione

SABATO

ore 12.00 Intervento di benvenuto di Angiolino Maule: il futuro dell'associazione (in italiano)

ore 13.00 Welcome from Angiolino Maule - his vision for the future (traduzione in inglese)

ore 15.00 "Disciplinare VinNatur e approccio a regolamentazione UE" (in italiano, con Cristina Micheloni e Angiolino Maule)

ore 16.00 "Why Regulation is Important Even For Natural Wines... with particular reference to the VinNatur Charter and EU regulation" (inglese con Cristina Micheloni)

DOMENICA

ore 10.30 "VinNatur: chi, cosa e perché?" con Angiolino Maule (traduzione in russo)

ore 13.00 "Vitigni resistenti, favorevoli e contrari! Come eliminare il rame in viticoltura?" (italiano, relatori: Stefano Zaninotti, agronomo; Thomas Niedermayer e Maurizio Donadi, viticoltori). Seguirà degustazione.

Ore 14.30 "Il ruolo della macerazione nel mondo di oggi." / "The role of skin contact maceration in today's world." (italiano ed inglese, relatori Franco Giacosa e Simon Woolf). Seguirà degustazione.

Ore 16.00 "Natural Wines don't have to stink.... 5 of the highest-scoring wines tasted at the VinNatur Workshop 2018" (in inglese, con Emma Bentley). Con degustazione.

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

Sei percorsi tematici da fare in modo indipendente

1. Nuovi Soci 2019
2. 10 anni in VinNatur
3. Giovani VinNaturisti
4. Women Make Wine
5. Senza SO2
6. La vie en rosé

TASTING ROOM

Possibilità di degustare in tranquillità i vini nella Tasting Room riservata a stampa e operatori del settore

CENE CON I PRODUTTORI

Domenica e lunedì sarà possibile fermarsi a cena dopo la chiusura del salone con i produttori al ristorante Fracanzana, a Montebello Vicentino.

Su prenotazione

FINO AD ESAURIMENTO DEI POSTI

Per confermare:

Anna Sperotto
349 8434778
anna@studiocru.com

Giulia Tirapelle
0444 042110
giulia@studiocru.com

PERCORSI VINNATUR TASTING 2019

10 anni in VinNatur

E3	FR	Champagne - Domaine Laherte Frères
G6	FR	Jura - Domaine Labet
F7	FR	Loire - Nathalie Gaubicher
F5	FR	Rhône- Eric Texier
C3	IT	Alto Adige - Radoar Az. Agr
B8	IT	Campania - Il Cancelliere Azienda Vitivinicola
F8	IT	Emilia Romagna - Cinque Campi Az. Agr.
E7	IT	Emilia Romagna - Donati Camillo Az. Agr.

C8	IT	Emilia Romagna - Lusenti Az. Agr.
C7	IT	Friuli - Terpin Franco
E3	IT	Lombardia - Martilde Az. Agr.
C5	IT	Lombardia - Piccolo Bacco dei Quaroni
C3	IT	Piemonte - Carussin di Bruna Ferro
F4	IT	Piemonte - Cascina 'Tavijn Az. Agr.
D3	IT	Piemonte - Cascina Roera
C7	IT	Piemonte - Cascina Zerbetta
E8	IT	Sicilia - Lamoresca di Rizzo Filippo
D2	IT	Sicilia - Marco De Bartoli & C SRL
E8	IT	Toscana - Pacina Az. Agr.
D8	IT	Toscana - Santa Maria Soc. Agr.
B7	IT	Veneto - Davide Spillare Az. Agr.
E5	IT	Veneto - Filippi
D8	IT	Veneto - La Biancara Soc. Agr
C2	IT	Veneto - Marco Sambin Az. Agr.
B7	IT	Veneto - Piccinin Daniele Az. Agr.
B5	IT	Veneto - Portinari Daniele
F2	SI	Brda - Nando Azienda
F2	SI	Carso - Rencel
F1	SI	Istria - klabjan

Nuovi soci

G5	AT	Burgenland - Judith Beck GmbH
E4	IT	Campania - Villa San Lupara
F3	IT	Emilia Romagna - KOI - Azienda Agricola
G7	IT	Emilia Romagna - Monte Duro di Devid Sassi
E4	IT	Emilia Romagna - Sotto il Noce
F4	IT	Lazio - D.S. Bio
D3	IT	Lazio - Il Vinco
F3	IT	Lazio - Marco Colicchio
E2	IT	Lazio - Colle Formica
E4	IT	Liguria - Terra della Luna
F4	IT	Lombardia - Perego & Perego
F4	IT	Marche - Tenuta Ca' Sciampagne
D2	IT	Marche - Vino Cotto di Tiberi David
D7	IT	Piemonte - Olek Bondonio
B6	IT	Puglia - Petracavallo
E4	IT	Sardegna - Altea Illotto
E4	IT	Sicilia - Agricola Marino
D1	IT	Sicilia - Raffaella Rappa
C2	IT	Sicilia - Barracco Francesca
D1	IT	Sicilia - Mastro di Baglio
E3	IT	Sicilia - Tenuta La Favola
B5	IT	Toscana - La Svolta
C6	IT	Veneto - Calalta
E4	IT	Veneto - Il Roccolo di Monticelli
E3	IT	Veneto - Insolente
E6	IT	Veneto - Tenuta Maraveja
E5	IT	Veneto - Vini San Nazario
E3	IT	Veneto - Volcanalia di Rossella Mastrotto

Giovani VinNaturisti

8F	FR	Alsazia - Domaine Geschickt
4C	IT	Alto Adige - Thomas Niedermayr
5G	IT	Alto Adige - Weingut In Der Eben
3F	IT	Emilia Romagna - KOI Az. Agr.
7C	IT	Umbria - Marco Merli
6C	IT	Veneto - Calalta
8G	IT	Veneto - Il CEO
4E	IT	Veneto - Il Roccolo di Monticelli

Women Make Wine

5G	AT	Burgenland - Judith Beck
8F	FR	Languedoc - Domaine de Courbissac
1E	IT	Abruzzo - Rabasco
3F	IT	Basilicata - Musto Carmelitano
8C	IT	Emilia Romagna - Lusenti
3C	IT	Marche - Il Gelso Moro
3C	IT	Piemonte - Carussin
4F	IT	Piemonte - Cascina 'Tavijn
5E	IT	Puglia - Dei Agri di Marta Cesi
3E	IT	Puglia - Valentina Passalaqua
8E	IT	Toscana - Pacina
6D	IT	Veneto - Meggiolaro Vini

Senza SO2

4C	FR	Languedoc - Mas Zenitude
1F	IT	Abruzzo - Marino Palusci
4F	IT	Sicilia - Abbazia San Giorgio
8E	IT	Sicilia - Lamoiresca
8G	IT	Toscana - Incontri
2E	IT	Umbria - Collecappretta
1E	IT	Umbria - Tiberi
2E	IT	Umbria - Vini Conestabile della Staffa

La Vie En Rose

5G	AT	South Styria - Ploder-Rosenberg
5F	FR	Rhone - Domaine Puech Redon
5B	IT	Abruzzo - Fiore Podere San Biagio
5D	IT	Emilia Romagna - Podere Cervarola
3C	IT	Lazio - Cantina Ribela'
6D	IT	Molise - VINICA
8B	IT	Piemonte - Forti del Vento
7B	IT	Puglia - Pantun