



Vi.Te - Vignaioli e Territori a Vinitaly 2019: l'evento, i seminari e le masterclass dei vignaioli naturali

Verona, 7/10 aprile - L'Associazione di vignaioli naturali [Vi.Te - Vignaioli e Territori](#) arriva a Vinitaly 2019 in una veste completamente nuova.

Non più ViViT ma "**Vi.Te**", questo sarà il nome del salone che riunirà nel neonato **Pad. F - Organic Hall** gli oltre 100 vignaioli dell'Associazione provenienti da tutta Italia, ma anche da Francia, Slovenia e Austria.

Le novità però non sono finite: in ciascuna delle quattro giornate si alterneranno un **convegno** e una **masterclass**, per un totale di otto eventi complessivi organizzati dall'Associazione all'interno della manifestazione veronese.

Le tematiche sono quelle ormai centrali in ogni discussione relativa all'agricoltura e alla produzione enologica sostenibile: *la figura del vignaiolo naturale e i suoi vini; il rapporto tra agricoltura e clima; il prezzo e l'economia del vino; la vendita di questi vini alla distribuzione e al consumatore.*

Spetterà quindi ai vignaioli stessi, che vivono quotidianamente queste situazioni nel proprio lavoro e nella propria esperienza, il compito di portare maggiore chiarezza e conoscenza ad un pubblico internazionale di giornalisti e operatori del settore come quello di Vinitaly.

Qualche informazione pratica: l'accesso ai convegni/seminari è gratuito e limitato al raggiungimento della capienza; le masterclass invece prevedono un biglietto di € 10 ciascuna e sono [prenotabili qui](#).

Una nota ulteriore sulle masterclass, che si terranno solo in lingua inglese e saranno guidate da una relatrice d'eccellenza, Isabelle Legeron MW (*Standard bearer for the natural wine movement, Legeron is one of the 50 most powerful women in wine - Drinks Business*); i dieci vini in degustazione saranno infatti presentati "alla cieca" e commentati da altri vignaioli, diventando un prezioso strumento di approfondimento sulla tematica affrontata anche nel seminario della stessa giornata. I convegni/seminari si svolgeranno in lingua italiana.

Ecco il calendario:

GIORNO	TEMA	MASTERCLASS Sala "C" Pad. 10, 1° piano	SEMINARIO Sala Respighi Centro Congressi Palaexpo, 1° piano
Dom. 7 Aprile 2019	Il vignaiolo al centro dell'ecosistema vigneto/cantina. <i>Parole, principi e pratiche.</i>	11.00 - 13.00	15.00 - 17.30
Lun. 8 Aprile 2019	Il vino naturale e il cambiamento climatico. <i>L'atto agricolo come atto ecologico nell'Antropocene.</i>	15.00 - 17.00	9.30 - 13.00
Mar. 9 Aprile 2019	Economie del vino naturale. <i>Dalla crescita infinita alla tutela del valore sociale e ambientale.</i>	15.00 - 17.00	9.30 - 13.00
Mer. 10 Aprile 2019	Come vendere vignaioli e territori. <i>Per una diversa ecologia del commercio. La filiera del vino naturale.</i>	11.00 - 13.00	9.30 - 13.00

E il dettaglio di ciascuna giornata:

► PRIMA GIORNATA - Domenica 7 Aprile

Il vignaiolo al centro dell'ecosistema vigneto/cantina. *Parole, principi e pratiche.*

Cosa chiediamo a un vino che nasce nelle aziende di vignaioli legati ai loro territori? Questo convegno sarà lo spunto di partenza per un percorso che proverà a far comprendere le pratiche utilizzate in vigna e in cantina per arrivare a vini che non sono solo bevanda ma puro distillato di territori e culture.

Che cosa è per l'associazione Vi.Te un vino di vignaioli naturali?

CONVEGNO

Moderatore: Sandro Sangiorgi.

Relatori: Elisabetta Foradori, Sasa Radikon, Federico Orsi, Nino Barraco, Alessandro Dettori.

MASTERCLASS

Relatore: Isabelle Legeron MW.

Vini: Degustazione alla cieca di 10 vini di vignaioli Vi.Te.

Vignaioli: Guido Zampaglione, Enrico Giovannini, Massimiliano Croci, Evangelos Paraschos, Sandro Sangiorgi.

Attraverso la selezione di 10 vini Isabelle Legeron MW, ci permetterà di capire quali sono le scelte tecniche che portano alla nascita dei vini Vi.Te e le pratiche ritenute indispensabili alla nascita di vini artigianali e territoriali. Esploriamo attraverso il bicchiere alcuni dei temi controversi e cruciali quali volatile e comprensione di vitigno e territorio, lieviti ed espressione del territorio, macerazioni lunghe sui bianchi e loro significato, filtrazione e vini col fondo, solforosa e suo utilizzo, gestione delle rifermentazioni in bottiglia. Oltre il manierismo

naturalista, la differenza fra individualità ragionata e difetto per saper distinguere un vino malfatto, o pronto a seguire una moda, da scelte di cantina e di territorio consapevoli.

► **SECONDA GIORNATA - Lunedì 8 Aprile**

Il vino artigianale e il cambiamento climatico.

L'atto agricolo come atto ecologico nell'Antropocene.

Secondo molti studiosi, a causa dell'espansione senza precedenti delle attività umane, siamo entrati in una nuova era geologica: l'Antropocene, l'era del dominio incontrastato dell'uomo sulla natura.

L'agricoltura è una delle pratiche umane che più impatta sull'ambiente e qualunque idea di sostenibilità non può prescindere da una agricoltura differente.

Quali sono le esperienze dei vignaioli Vi.Te. per affrontare il cambiamento climatico? Quali pratiche e quali visioni propone il nostro modo di fare agricoltura?

CONVEGNO

Moderatore: Adriano Zago.

Relatori: Francesco Saverio Petrilli, Gabriele Da Prato, Francesco De Filippis, Emanuele Bianucci, Jan Hendrik Erbach.

MASTERCLASS

Relatore: Isabelle Legeron MW.

Vini: Degustazione alla cieca di 10 vini di vignaioli Vi.Te.

Vignaioli: Giuseppe Ferrua, Rossella Bencini T., Maddalena P. di Bisceglie, Silvio Messana, Marco Sferlazzo.

Attraverso la selezione di 10 vini Isabelle Legeron MW, ci permetterà di capire quali sono le strategie agricole e di vinificazione adottate dai vignaioli Vi.Te per affrontare l'epocale cambio di clima. Si assaggeranno vini scelti per spiegare come i viticoltori di tutta Italia, grazie alla coltivazione di vitigni autoctoni, differenti impostazioni di potature e sestri di impianto, buone pratiche di gestione del suolo e della chioma, provano a reagire al cambiamento climatico. Sarà un racconto che partirà dalla salvaguardia di acidità e freschezza nei vini mediterranei passando per la ricerca di equilibrio nei vini del Nord, fino ad arrivare all'impatto di stagioni come la 2017, tra gelate tardive e ondate di calore estreme.

► **TERZA GIORNATA - Martedì 9 Aprile**

Economie del vino dei vignaioli.

Dalla crescita infinita alla tutela del valore sociale e ambientale.

Il futuro del pianeta è messo a serio repentaglio dall'ideologia della crescita economica infinita. Il nostro attuale modello economico non è più sostenibile, lo sappiamo da molto tempo.

Quali alternative può proporre il mondo dei vignaioli? Ci sono possibilità di una inversione di rotta? È possibile coniugare valori ambientali, economici e sociali in un modello sostenibile?

Il modello sociale proposto da Vi.Te è quello della piccola produzione basata sulla gestione familiare o tramite progetti collettivi che tentano di sostituire un'economia basata sulla qualità alla svante economia basata sulla quantità. È un modello che privilegia la convivialità, la condivisione, la creazione di comunità sia tra vignaioli che tra produttori e consumatori.

CONVEGNO

Moderatore: Fabrizio Carrera.

Relatori: Corrado Dottori, Alessandro Dettori, Francesco De Franco, Valentino Di Benedetto, Stefano Amerighi.

MASTERCLASS

Relatore: Isabelle Legeron MW.

Vini: Degustazione alla cieca di 10 vini di vignaioli Vi.Te.

Vignaioli: Daniele Tuccori, Gabriele Buondonno, Marinella Camerani, Daniele Delaini, Marco Noferi.

Attraverso la selezione di 10 vini Isabelle Legeron MW, ci permetterà di conoscere terroir che si auto-organizzano dal basso, vini particolari nati in contesti estremi, economie "circolari" e differenti che mutano i consueti modelli di distribuzione e vendita. Si tratta anche di un ritorno all'antico: le aziende a ciclo chiuso, il mutualismo agricolo, le prime forme di cooperazione organizzata che hanno scritto la storia dell'agricoltura e della viticoltura italiane. In qualche modo il movimento del vino naturale ne riprende i concetti per declinarli nella realtà del terzo millennio.

► QUARTA GIORNATA - Mercoledì 10 Aprile

Come vendere vignaioli e territori.

Per una diversa ecologia del commercio. La filiera del vino naturale.

Il vino non è solo una merce. Non è solo la combinazione di lavoro e capitale in un dato territorio: si tratta, invece, di un testo, di un racconto, di un'opera viva. Come tale, può forse essere venduto nello stesso modo di un prodotto da scaffale?

La storia del nostro movimento è una storia fatta di fiere, mercati, gruppi di acquisto, vendita diretta, importatori illuminati e, solo recentemente, di distribuzioni specializzate.

Nel successo dei vini naturali ha pesato la rivoluzione del gusto, e su questo aspetto una grande spinta è venuta da una nuova generazione di sommelier attiva nell'ambito di una ristorazione internazionale profondamente mutata.

CONVEGNO

Moderatore: Fabio Pracchia.

Relatori: Arianna Occhipinti, Silvana Forte, Sandro Sangiorgi, Piero Guido (Agente di commercio), Hiroto Sasaki (Japan wine consultant), Tommy Peng (China wine consultant).

MASTERCLASS

Relatore: Isabelle Legeron MW.

Vini: Degustazione alla cieca di 10 vini di vignaioli Vi.Te.

Vignaioli: Sofia Pepe, Andrea Occhipinti, Fabrizio Iuli, Paolo Brunello, Rhona Cullinane.

Attraverso la selezione di 10 vini Isabelle Legeron MW, ci permetterà di conoscere i vitigni minori, quelli autoctoni, quelli che apparentemente possono sembrare invendibili ed invece hanno fatto breccia, grazie all'ostinazione delle vignaiole e vignaioli, nel cuore degli appassionati e professionisti da New York a Tokyo.

Questi infine i vignaioli naturali di Vi.Te - Vignaioli e Territori che vi aspettano a **Vinitaly**, nel nuovo spazio **Vi.Te - Pad. F "Organic hall"**, dal 7 al 10 aprile 2019, e l'indicazione della postazione di ciascuno:

Postazione	Azienda
1	Emidio Pepe
2	Tenuta Foresto
2	Agri Segretum
3	Podere Salicutti
4	I Cacciagalli
5	Buondonno
5	Poggio Trevvalle
6	L'archetipo
7	Sàgona
7	Crealto
8	Fattoria Sardi
9	Porta del Vento
10	Corte Sant'Alda
11	La Ginestra
11	Casteldelpiano
12	Bressan
13	Podere della Civettaja
13	Frascole
14	Stefania Pepe
15	Jure Stekar
16	Gianfranco Daino
16	Azienda Agricola Salvetta
17	Al di là del fiume
17	Il Maiolo
18	Stefano Amerighi
18	Cuna di Federico Staderini

Postazione	Azienda
19	Arianna Occhipinti
20	Fattoria La Maliosa
20	Case Corini
21	Tenuta Grillo
22	Alice Bonaccorsi
22	Tanca Nica
23	Nusserhof
24	Cascina Roccalini
24	Fattoria San Lorenzo
25	Tenuta Lenzini
26	Principiano Ferdinando
27	Antico Podere Casanova
28	Barraco
29	Sara&Sara
29	Camerlengo
30	Valfaccenda
30	Cascina San Michele
31	Eric Texier
31	Bergianti
32	Il torchio
32	Barbacan
33	Il Paradiso di Manfredi
34	Damiano Ciolli
34	Andrea Occhipinti
35	Tenute Dettori
36	I Luoghi
37	Tenuta di Valgiano
38	Musella
39	Cascina degli Ulivi - Vi.Te Vignaioli e Territori
40	Podere Cóncori

Postazione	Azienda
41	A Vita
41	Bonavita
42	Ampeleia
43	Ca'Orologio
44	Marco Sara
45	Monte di Grazia
45	Paolo Marchionni a Vigliano
46	Paraschos
47	Montesecondo
48	Fongoli
49	San Fereolo
49	Gonella Giulia
50	Patrick Uccelli - Dornach
50	Tröpfthalhof
51	Villa Calicantus
51	Monte dall'Ora
52	Vignale di Cecilia
53	Le Due Terre
54	Cantina Iuli
55	Campinuovi
55	Paterna
56	Monte dei Roari
57	Casa di Baal
58	Ottomani
59	Cosimo Maria Masini
59	Alessandra Divella
60	Čotar
61	Cantina Morone
62	Tenuta Terraviva
63	Villa Venti

Postazione	Azienda
64	Foradori
65	La Cantina di Enza
65	Altare Nicholas
66	Fattoria Kappa ss
67	Menti
67	Garganuda
68	Barbaterre
69	Marabino
70	1701
71	Aurora
71	La distesa
72	Caiarossa
73	Zelige-caravent
73	Cascina Corte
74	Movia
75	Fabbrica di San Martino
76	Tenuta di Sticciano
77	Ploder-Rosenberg
78	Calafata
79	Terre a Mano-Fattoria di Bacchereto
80	Radikon s.s.