

A CAPESTRANO TORNA “NATURALE”, SALONE DEL VINO ARTIGIANALE

1 Maggio 2019



CAPESTRANO – Giunto all’ottava edizione, Naturale verrà nuovamente accolto nel Convento di San Giovanni a Capestrano (L’Aquila) che aprirà le sue maestose porte l’11, 12 e 13 maggio per dare il via al Salone del Vino Artigianale.

Naturale – si legge in una nota – è il primo appuntamento in Abruzzo dedicato al vino artigianale. È un viaggio nel mondo del vino, fatto di assaggi liberi, degustazioni guidate e conferenze. Una rassegna di grandi vini, unici come le annate, i territori e i vignaioli che li producono. È un incontro tra persone, occasione di socialità, una festa che accoglie tutti. È uno stimolo alla riflessione sulla cultura alimentare e sul consumo dei nostri giorni.

Ma soprattutto è un tributo alla figura del vignaiolo-contadino, ultimo custode degli equilibri naturali e produttore del nostro cibo, nonché ponte tra la modernità e la riscoperta di

tradizioni antiche, sapori e profumi dimenticati. Naturale vedrà la partecipazione di circa 50 produttori provenienti dall'Italia e la presenza di numerose etichette europee.

Naturale vuole offrire ad appassionati e addetti del settore l'opportunità di scoprire vini autentici e di qualità, conoscere i volti e le storie dei vignaioli che ne sono artefici, approfondire i principi della viticoltura naturale. Naturale come il vino realizzato senza utilizzo di prodotti di sintesi, che rifiuta ogni omologazione e ci racconta l'unicità dei territori e delle annate.

Naturale come i vignaioli "artigiani" che, unendo esperienza, passione ed etica, ci regalano vini "vivi" e sempre unici. Naturale è un percorso libero di assaggio, seminari e conferenze di approfondimento, gastronomia di eccellenza e degustazioni guidate alla scoperta di vitigni, cantine e territori. Situato in prossimità del Parco nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, Capestrano è parte integrante di un fertile territorio riconosciuto per la sua biodiversità gastronomica.

E oggi sede anche di un'importante rassegna di vini naturali e artigianali. Naturale propone di andare "oltre il bicchiere" con i laboratori-degustazione perché l'assaggio è importante ma svanisce facilmente se non si conosce ciò che vive attorno ad un vino bevuto.

Ecco quindi che si è deciso di coinvolgere autorevoli figure come **Gaetano Saccoccio** (degustatore e giramondo) con un appuntamento dal tema "Fermentazioni a paragone" (sabato ore 14,30), **Matteo Gallelo** (divulgatore e artefice di numerose degustazioni in cui il protagonista è il vino naturale) che proporrà una panoramica su "La spontaneità della nascita in bottiglia" (sabato ore 17,30), **Roberto Muzi** (formatore e consulente di settore, esperto degustatore di birre) che quest'anno introdurrà per la prima volta nella storia di Naturale il mondo delle birre artigianali con un interessante viaggio tra le Iga (Italian Grape Ale, affascinanti ibridi birrari) "Contaminazioni alcoliche. Un incontro virtuoso tra birra e vino" (domenica ore 14,00).

Domenica mattina alle ore 10,00 è previsto altresì un convegno per vignaioli e stampa sugli aspetti tecnici e scientifici delle fermentazioni. Naturale è anche una piccola e oculata selezione gastronomica che attinge prevalentemente dalle produzioni regionali tra le quali l'azienda agricola Casale Nibbi con i suoi formaggi vaccini, Aia Verde famosa per i salumi sotto strutto, il coltivatore di cereali e legumi antichi ed erbe spontanee **Manfredo Anzini** di Biomania e ad altri validi personaggi autentiche realtà gastronomiche.

L'evento prenderà forma con orari diversi durante le tre giornate: il sabato dalle ore 12 alle 20, la domenica dalle ore 12 alle 20 e il lunedì dalle ore 10 alle 16.

La giornata del lunedì è rivolta principalmente alla presenza degli operatori del settore, che potranno usufruire dell'ingresso gratuito per tutta la durata della manifestazione. Naturale è un evento organizzato dall'associazione culturale aquilana DinamicheBio con il patrocinio del Comune di Capestrano.