

A CEEA TORNA “VINIVERI”, IL VINO SECONDO NATURA

26 Marzo 2019

di Redazione



CEREA – La prima storica manifestazione italiana di vini e prodotti alimentari ottenuti da processi naturali compie sedici anni e lo fa con un’edizione ricca di produttori italiani ed europei, cene stellate, degustazioni e incontri.

Da venerdì 5 a domenica 7 aprile l’Areaexp “La Fabbrica” di Cerea, a pochi chilometri da Verona, sarà invasa da vignaioli legati da una comune visione di viticoltura naturale, a salvaguardia della natura e dell’identità territoriale.

Questa sedicesima edizione è dedicata a uno dei più stimati vigneron: **Beppe Rinaldi**, scomparso lo scorso settembre, con un suo disegno che diventa il manifesto ufficiale di ViniVeri 2019.

Nelle circa 150 postazioni, produttori da tutta Italia, Austria, Repubblica Ceca, Francia, Grecia, Portogallo, Slovenia e Spagna. E insieme ai produttori oltre un centinaio di “vignaioli

del vino generato senza aggiunta di sostanze ammesse per uso enologico” (ad eccezione di modeste dosi di solfiti), italiani ed esteri.

A unire i viticoltori soci del consorzio, infatti, c'è proprio la condivisione di una filosofia produttiva che va oltre la certificazione biologica europea: quella di generare vino senza pesticidi, senza l'uso della chimica di sintesi in vigna e senza l'uso di addizioni e stabilizzazioni forzate in cantina.

Vini che non contengono addizioni di sostanze estranee alla frutta d'origine e al terroir che li ha generati, né fatti attraverso processi dominanti.

La manifestazione ospiterà anche le cene firmate da tre grandi chef di fama internazionale Ana Roš, Damjan Fink e Valentino Palmisano e degustazioni guidate con i produttori: ci sarà inoltre spazio per produzioni artigianali agroalimentari come formaggi, olio, cioccolato eco sostenibile, salumi e prodotti da forno.