

“ARTIGIANI DEL VINO”, A BOLOGNA FIERA SUL BIOLOGICO, BIODINAMICO E NATURALE

28 Marzo 2019

di **Redazione**



BOLOGNA – Due giornate di grandi degustazioni dedicate agli artigiani del vino biologico, biodinamico e naturale italiani, francesi, sloveni e georgiani. “Artigiani del vino”, domenica 5 e lunedì 6 maggio, alla sua terza edizione, riunirà nell’artistica cornice dell’Arena del Sole (storico teatro bolognese inaugurato nel 1810) tanti tra i più importanti produttori di vino biologico, biodinamico e naturale.

Una sfida che ha come obiettivo quello di avvicinare il pubblico ad un modo non convenzionale di vivere il vino ascoltando la storia di chi con le proprie mani lo produce riscopriremo, così, gli antichi saperi di coloro che vivono in accordo con la natura, senza

dimenticare le moderne tecnologie.

“Degusteremo produzioni attente – affermano gli organizzatori in una nota – che rispecchiano e rispettano le caratteristiche del terroir d’origine dove la vite cresce libera da pesticidi e fertilizzanti sistemici e lontana da invasive manipolazioni in cantina. Produzioni che, nutrendosi dell’energia della terra, diventano nella bottiglia gusto, profumo ed eleganza”.

Medulla vini, organizzatrice dell’evento, è la prima vineria a Bologna specializzata in vino biologico, biodinamico e naturale, nasce il 29 novembre 2013 con l’idea di creare non un punto vendita, ma un luogo di incontro e discussione dove protagonisti assoluti sono il vino, il vignaiolo e tutto ciò che si può trovare dietro una bottiglia.

“Sosteniamo la politica del naturale, della microproduzione biologica e biodinamica, sottraendoci al convenzionale. Una politica che è risultata subito vincente e che ha permesso di avvicinare non solo esperti del settore e appassionati, ma anche chi per la prima volta si affaccia a queste nuove, ma, al tempo stesso, antiche tecniche di produzione vitivinicole”, affermano i promotori.

Il costo d’ingresso è di 20 euro domenica e comprende calice degustazione e braccialetto per accesso e di 15,00 euro il lunedì, sempre con calice degustazione e braccialetto per accesso. Il biglietto per due giorni costa 25,00 euro. Per operatori del settore, Associati Ais, Fisar, Onav, Slow Wine, Fis, Aies, Go Wine e Abbonati Arena del Sole il costo è di 10 euro.

PROGRAMMA

Domenica 5 maggio dalle 11.30 alle 20,30

Degustazione con la presenza numerosi produttori che illustreranno i propri prodotti.
Degustazione a numero chiuso organizzata in collaborazione con Don Vino. Dalle ore 20,30 alle 22,00 concerto jazz in area esterna

Lunedì 6 maggio dalle ore 11,00 alle 19,00

Seconda giornata dedicata alle degustazioni con particolare attenzione ad operatori del settore e addetti stampa. Degustazione a numero chiuso organizzata in collaborazione con Don Vino.

Per entrambe le giornate, organizzata Area Food.