

“VIGNAIOLI CONTRARI”, A SPILAMBERTO 60 PRODUTTORI DA TUTTA EUROPA

26 Aprile 2023

di Redazione



SPILAMBERTO – Sabato 13 e domenica 14 maggio all’interno della splendida cornice della Rocca Rangoni di Spilamberto (Modena) torna l’appuntamento con “Vignaioli Contrari”. La manifestazione, giunta alla settima edizione, si presenta come un punto di riferimento per il mondo dei vini artigianali, prodotti da vitigni autoctoni, con straordinari momenti dedicati alla conoscenza e alla degustazione, grazie a oltre sessanta produttori provenienti da tutta Italia e da diversi paesi europei.

I produttori invitati a prendere parte a Vignaioli Contrari hanno come obiettivo primario la valorizzazione delle varietà di vite autoctone e tradizionali del territorio di appartenenza e coltivano direttamente la terra secondo criteri sostenibili, biologici, biodinamici, in linea con un criterio di rispetto ambientale.

Durante la manifestazione sarà possibile degustare più di trecento etichette, tra cui quelle di un nutrito numero di produttori artigianali locali, ognuna delle quali verrà raccontata direttamente dal vignaiolo che ne ha curato tutta la produzione. La scelta di selezionare accuratamente le cantine partecipanti ha da sempre contraddistinto il tenore della manifestazione, elevando sempre di più la qualità dei vini che si potranno degustare.

Torneranno anche i laboratori A tavola col produttore, divenuti negli anni un vero e proprio segno distintivo dell'evento: quattro tavoli, quattro produttori, quattro terroir, quattro storie da raccontare. Una Roulette de Vin dove ogni Vignaiolo ha a disposizione venti minuti per dialogare con i partecipanti e proporre due vini, prima di passare a un nuovo tavolo e lasciare il posto a un nuovo produttore. Apprezzatissimo dal pubblico e dai produttori, i laboratori A tavola col produttore hanno in particolare il merito di aver in ogni edizione messo in luce annate storiche o produzioni limitate di grande valore.

Inoltre Vignaioli Contrari rinnova e consolida il proprio legame con la Condotta Slow Food "Vignola e Valle del Panaro" che, per l'occasione, propone ai partecipanti l'opportunità di degustare i piatti ed i prodotti provenienti dai contadini ed artigiani del territorio.

Infatti una grande novità di questa edizione sarà lo Slow Food Park, un'area all'interno del parco di Rocca Rangoni interamente dedicata al cibo ed ai prodotti tipici artigianali provenienti non solo dal nostro territorio. Saranno presenti banchetti allestiti per la vendita di prodotti (formaggi, salumi, latticini, liquori, ecc.) nonché punti degustazione per poter soddisfare tutte le esigenze e le curiosità degli ospiti. Slow Food Park sarà ad accesso libero da parte di tutti i visitatori e curiosi, quindi non riservato a chi avrà acquistato il biglietto d'ingresso a Vignaioli Contrari.

Vignaioli Contrari e Condotta Slow Food "Vignola e Valle del Panaro" vogliono così mettere ancora una volta al centro il territorio, che dalla pianura alle colline, fino ad arrivare all'Appennino Modenese è ricchissimo di una biodiversità che è necessario preservare, tutelare, ma soprattutto far conoscere.

L'evento è patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna, Comune di Spilamberto, Unione Terre di Castelli, e vede la partecipazione dell'Ordine del Nocino Modenese e della Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

A causa del limite alla capienza dell'evento si consiglia l'acquisto dei biglietti in prevendita. Sarà possibile acquistare i vini direttamente dai banchi dei produttori

I Vignaioli Contrari sono coloro che fanno comprendere il territorio di appartenenza e raccontano la loro storia mediante i vini che producono, con metodi artigianali ed autentici. Sono i responsabili del lavoro in vigna ed in cantina, nel pieno rispetto dell'ambiente e sono Contrari all'omologazione del gusto e alla standardizzazione dei vini. Piccole realtà artigiane che cercano di valorizzare al meglio il vino prodotto da vitigni autoctoni, preservando la tradizione del terroir a cui appartengono. Persone che danno continuità alla storia enologica del nostro Paese, impegnandosi a mantenere in vita le varietà di cultivar in via di estinzione, producendo vini di Terroir.

IL PROGRAMMA

Sabato 13 Maggio

Ore 10.45 - Inaugurazione: Saluto delle autorità

Ore 11.00 - Apertura dei banchi di assaggio

Ore 15 - Laboratorio "A tavola col produttore" - LE ANIME DEL TREBBIANO

Ore 19 - Chiusura primo giorno di manifestazione

Domenica 14 Maggio

Ore 10 - Apertura: apertura dei banchi di assaggio

Ore 16 - Laboratorio "A tavola col produttore" - AUTOCTONI DI MONTAGNA - Vini rossi delle Alpi

Ore 19 - Chiusura manifestazione