



VinNatur Tasting 2026, Angiolino Maule: “Il vino naturale dev’essere senza difetti”

8 Aprile 2026 

GAMBELLARA – VinNatur, prima associazione di viticoltori naturali in Italia, rinnova il proprio impegno nella ricerca scientifica e nella crescita consapevole dei soci con la 21esima edizione di VinNatur Tasting, in programma dall’11 al 13 aprile allo showroom Margraf di Gambellara (Vicenza).

La manifestazione nasce anche per sostenere i progetti di ricerca e formazione della realtà guidata da **Angiolino Maule**, da anni impegnata in approfondimenti tecnici, formazione e collaborazione con università e centri di ricerca.

Un’impostazione che VinNatur vuole portare anche al centro del dibattito pubblico: “È tempo di chiamare un difetto con il suo nome: acidità volatile, brettanomyces, ossidazione, souris. Troppo spesso questi sentori vengono confusi con il terroir, ma non lo sono – dice Maule -. Ho iniziato a produrre vino naturale quasi 40 anni fa: a quei tempi non sapevamo come fare vini piacevoli ed equilibrati in modo costante, senza l’aiuto di enologia convenzionale. Oggi abbiamo conoscenze ed esperienza per farlo; niente scuse. C’è ancora da imparare. Per questo continuiamo a collaborare con la comunità scientifica, con l’obiettivo di migliorare la qualità e supportare i nostri soci nel mettere in bottiglia il meglio possibile: non vogliamo vini senza identità, ma nemmeno difetti considerati normalità”.

VinNatur Tasting è una fiera in cui l’artigianalità e l’agricoltura sono al centro: la mano del produttore, il lavoro in vigna, il terroir sono elementi imprescindibili. “Produttori, mi rivolgo direttamente a voi – prosegue Maule -: per favore, non portate vini difettosi”.

Nel rafforzamento di questo percorso si inserisce, sabato 11 aprile alle 11,00, la masterclass Alterazioni microbiologiche dei vini, guidata dall’agronomo **Giacomo Buscioni** e dal tecnologo alimentare **Damiano Barbato**.

La sessione proporrà una degustazione alla cieca di vini bianchi appositamente modificati, con l’obiettivo di offrire strumenti concreti ai wine lover per riconoscere i difetti e distinguerli da ciò che appartiene davvero all’identità del vino. Durante la manifestazione saranno presenti anche gli agronomi di Vitenova, società di consulenza alle aziende nella viticoltura, e per la parte enologica i rappresentanti di Food Micro Team, a disposizione di produttori e operatori per favorire un dialogo diretto tra pratica agricola, vinificazione e ricerca scientifica.



VinNatur Tasting rappresenta un'opportunità per approfondire la conoscenza del vino, grazie anche a due ulteriori masterclass in programma: sabato 11 aprile alle 13,30 "Abbinamento? Una questione di stile (Introduzione al metodo Vinology)" con **Alessandro Torcoli**, giornalista, sommelier, editore e direttore della storica rivista *Civiltà del bere*. Domenica 12 aprile alle 14,00 "La molteplicità dell'Alsazia" insieme a **Samuel Cogliati**, autore, divulgatore e fondatore di Possibilia Editore.

La 21esima edizione di VinNatur Tasting, tra gli appuntamenti di riferimento per il vino naturale in Europa, riunisce per tre giorni 180 produttori provenienti da sei Paesi stranieri – Albania, Austria, Francia, Germania, Slovenia e Spagna – e da 19 regioni italiane, insieme a professionisti del settore e appassionati. Nel corso delle tre giornate, dalle 10,00 alle 18,00, il pubblico potrà incontrare i vignaioli, assaggiare una selezione di eccellenze gastronomiche, degustare e acquistare i vini ai banchi d'assaggio; il programma includerà eventi musicali il sabato pomeriggio.

I biglietti per l'ingresso e per le masterclass sono disponibili sul sito ufficiale dell'evento o acquistabili in loco, all'ingresso della manifestazione.