



VinNatur Tasting: tre giorni a Gambellara per raccontare il vino naturale tra terroir, cultura e abbinamenti

18 Marzo 2026 

GAMBELLARA – Dall'11 al 13 aprile lo show-room Margraf di Gambellara (Venezia) ospita la nuova edizione di VinNatur Tasting, tra gli appuntamenti di riferimento per il vino naturale in Europa.

Per tre giorni professionisti del settore e appassionati potranno incontrarsi e confrontarsi con 180 produttori provenienti da sei Paesi stranieri – Albania, Austria, Francia, Germania, Slovenia e Spagna – e da 19 regioni italiane.

Accanto ai banchi d'assaggio dei vignaioli di VinNatur – Associazione Viticoltori Naturali, il programma 2026 si arricchisce di masterclass guidate, incontri e approfondimenti dedicati al dialogo tra vino naturale e gastronomia.

Il calendario degli incontri si aprirà sabato 11 aprile alle 11,00 con “Alterazioni microbiologiche dei vini”, degustazione tecnica curata da Food Micro Team. L'agronomo **Giacomo Buscioni** e il tecnologo alimentare **Damiano Barbato** guideranno un assaggio alla cieca di vini bianchi appositamente modificati per evidenziare le principali alterazioni organolettiche di origine microbiologica.

Alle 13,30 spazio al rapporto tra vino e cucina con “Abbinamento? Una questione di stile (Introduzione al metodo Vinology)”, incontro condotto da **Alessandro Torcoli**, giornalista, sommelier, editore e direttore della storica rivista *Civiltà del bere*. Rivolgendosi ad appassionati e curiosi, Torcoli presenterà il volume *Vinology Abbinamenti* e illustrerà i principi che guidano la scelta dell'accostamento tra cibo e vino con quattro calici e quattro pietanze. In occasione dell'appuntamento sarà inoltre possibile acquistare copie autografate della pubblicazione.

Domenica 12 aprile alle 14,00 l'attenzione si sposterà su una delle regioni vinicole più affascinanti d'Europa con la masterclass “La molteplicità dell'Alsazia”, condotta da **Samuel Cogliati**, autore, divulgatore e fondatore di Possibilia Editore. Attraverso una selezione di etichette rappresentative, Cogliati racconterà la straordinaria diversità geologica dell'Alsazia, evidenziando come suoli differenti possano generare interpretazioni molteplici e sorprendenti, ben oltre l'immagine più diffusa legata ai grandi bianchi aromatici. Oltre ai banchi dei vignaioli, VinNatur Tasting 2026 proporrà anche momenti di intrattenimento e convivialità: sabato pomeriggio si terrà l'esibizione live del Ruggero Robin Trio, mentre



domenica una jam session del quartetto Saxphonia.

Tra le novità dell'edizione 2026 la realtà di Controcorrente Vermouth, progetto che racconta profumi e sapori del Mediterraneo a partire da vini di piccoli produttori che lavorano in armonia con la natura, quella di Avla-Association Vins Libres d'Alsace, presente con un banco d'assaggio condiviso, e The Terroirs Project, iniziativa sviluppata in collaborazione con viticoltori internazionali per produrre vini accessibili e autentici.

Da segnalare anche la presenza di Saulty Chef, che trasforma carne e pesce grazie a innovative tecniche di salagione cinetica, e di Amami Shochu, un distillato giapponese ottenuto da zucchero di canna kokuto e riso koji, prodotto esclusivamente nelle Isole Amami. Confermata per il secondo anno la partecipazione di ScuolaLibera - Alla Nostra Portata, associazione di promozione della pedagogia steineriana che proporrà un menu esclusivamente vegetariano nell'area food, dove troveranno posto anche numerose realtà artigianali come Fattoria Valli Unite, La Casara, il food truck bolognese Stappo e Sposto, Passion Cocoa, Torrefazione Giamaica, Birrificio Morgana e Birrificio Agricolo Sorio.

I biglietti per le masterclass e per l'ingresso alla manifestazione sono acquistabili sul sito ufficiale. Parte del ricavato delle vendite sarà devoluto a Progetto Alepé, onlus che attua progetti assistenziali e di solidarietà sociale per gli abitanti dell'omonima città nel sud della Costa d'Avorio, oltre a sostenere le ricerche scientifiche dell'Associazione.