



Pro Loco di Antignano (Asti)

Slow Food Colline Alfieri

Slow Food Monferrato Astigiano

Enoteca Regionale Colline Alfieri dell'Astigiano

Venerdì 30 Luglio 2010 ore 21,00

Terrazza Ristorante Taverna dei Mille - Antignano (AT)

" Vini naturali, di tradizione e di territorio cosa sono chi li fa e dove vanno"

Quest'anno la consueta degustazione di vini (organizzata dalla Condotta Slow Food delle Colline Alfieri in collaborazione con la Condotta Slow Food del Monferrato astigiano e Eataly) che apre ufficialmente la Festa di Santo Stefano di Antignano si concentrerà su vini un po' particolari, che stanno prendendo sempre più piede nel panorama enologico nazionale ed internazionale.

Per gli addetti ai lavori si chiamano "vini naturali": in breve sono vini prodotti secondo metodi il più naturali possibile sia in vigneto (dove la chimica è bandita) sia in cantina (praticamente un succo d'uva fermentato).

Oggigiorno le mode e le tendenze legate al vino sono diverse e portano a cercare sempre nuove strade e nuovi percorsi produttivi: molte aziende, quelle che piacciono a noi della Proloco di Antignano, quelle a conduzione familiare, le piccole aziende fatte da contadini caparbi, stanno abbracciando nuove filosofie produttive.

Queste aziende vogliono legare indissolubilmente il proprio vino al territorio da cui nasce, alle mani che l'hanno lavorato (poco), alla terra che ha alimentato l'uva.

C'è chi definisce questo tipo di viticoltura come biologica, biodinamica, naturale: tutte parole che lanciano, però, lo stesso messaggio di un'agricoltura più sensibile alla protezione della natura e al non-impiego della chimica.

Nel bicchiere questi vini sono, spesso, come dei cavalli di razza, appena appena domati, che sanno esprimere al meglio i caratteri delle uve da cui derivano ma dipendono, e molto, anche dall'andamento climatico dell'annata e da altri fattori che cambiano da una vendemmia all'altra.

È una filosofia enologica relativamente recente, diffusa in Francia (molto) ed ora anche in Italia (i due paesi più importanti del mondo per produzione enologica) che sta incontrando il favore del pubblico, di quel pubblico che vuole mangiare e bere “più pulito” e meno “pasticciato”, per dirla con gergo popolare.

Quest’anno, quindi, vogliamo porre l’attenzione su questo tipo di vino, chiacchierare e degustare questi vini, per un confronto non competitivo con l’enologia tradizionale e per conoscerli meglio.

La degustazione di sei Vini sarà, come usuale, condotta da esperti del settore che accompagneranno il pubblico in un avvincente viaggio alla scoperta di questa nuova frontiera enologica, assaggiando vini inconsueti e vini più tradizionali provenienti dai territori più vocati.

Quest’anno ad accompagnare la degustazione vi sarà anche il commento tecnico di un importante agronomo esperto di agricoltura biologica.

La degustazione, come sempre, vedrà abbinati ai vini 4 portate (più due sorprese) , che quest'anno saranno caratterizzate sempre più da un forte legame che Antignano ha verso la campagna ed in particolare verso i contadini, preparati da Tuit per Eataly Asti e dal Ristorante “La Taverna dei Mille” di Antignano sulla cui terrazza ospiterà la degustazione 2010 venerdì 30 luglio (ore 21)

Prezzo Soci Slow Food € 15,00 , non soci € 18,00

Per prenotazioni:

Luca Chiusano 347 755 26 91 --- La Taverna dei Mille 0141 205126

slowfoodalfieri@me.com

Roberto Orecchia
Fiduciario Slow Food Colline Alfieri
roberto.orecchia@slowfoodcollinealfieri.com