



## La Manifestazione

Giunta alla Sesta Edizione nelle giornate di Sabato 14 e Domenica 15 Maggio, nella splendida cornice della Rocca Rangoni, edificio Medievale nel centro storico di Spilamberto (MO), la manifestazione Vignaioli Contrari si presenta come un momento di degustazione e di conoscenza dei vini artigianali prodotti da vitigni autoctoni: ospita più di 50 produttori provenienti da tutta Italia e, per la prima volta nel 2022, anche produttori Europei (da territori vocati alla viticoltura come Slovenia, Francia e Portogallo). I produttori partecipanti a Vignaioli Contrari hanno come obiettivo primario la valorizzazione delle varietà di vite autoctone e tradizionali, per il territorio di appartenenza e coltivano direttamente la terra secondo criteri sostenibili, biologici, biodinamici, in linea con qualsiasi forma di rispetto ambientale. Sarà possibile degustare più di 250 etichette tra cui 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.

Segno distintivo dell'evento è da sempre la proposta dei laboratori "A tavola col produttore": 4 Tavoli, 4 Produttori, 4 Terroir, 4 Storie da raccontare. Una "Roulette de Vin" dove ogni Vignaiolo dialoga e propone 2 vini con i partecipanti. Dopo 20 minuti i produttori si spostano di tavolo in tavolo. Apprezzatissimo dal pubblico e dai produttori, che hanno la possibilità di mettere in degustazione annate storiche o produzioni limitate.

Manifestazione che si pone perfettamente in linea e sotto l'egida della 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.

Il territorio, 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 dal 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.

### CHI SONO I VIGNAIOLI CONTRARI

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.

PROGRAMMA EVENTO:

Sabato 14 Maggio

Ore 14 – Inaugurazione: Saluto delle autorità e apertura dei banchi di assaggio

Ore 15 - Laboratorio “A tavola col produttore”

## Vini del Mare

**Un viaggio attraverso i sentori salini della macchia mediterranea**

### Barraco · Marsala (Sicilia)

Conduce la degustazione **Nino Barraco**  
*“la mia idea non è un vino perfetto”, ma un vino che sappia emozionare. Il nostro impegno è trasmettere ed esaltare quel legame unico che s’istaura tra vitigno e luogo.*

### La Calcinara · Conero (Marche)

Conduce la degustazione **Eleonora Berluti**  
*Vogliamo dare una forma liquida al nostro territorio, crediamo in un’agricoltura che pianta le sue radici nella storia del suo popolo e nelle tradizioni. Sul Monte Conero la vite riesce ad esprimere, attraverso i vini, tutta la sua personalità.*

### Vis Amoris · Riviera Ligure del Ponente (Liguria)

Conduce la degustazione **Simone Tozzi**  
*Il nostro lavoro parla della nostra smisurata passione per il Pigato, in un terroir unico siamo persone innamorate di un lavoro nello stesso tempo duro ma appagante, rispettose del territorio, di tradizioni secolari e con uno sguardo rivolto al futuro.*

### Walter De Battè · Cinque Terre (Liguria)

Conduce la degustazione **Walter de Batte**  
filosofo del Mediterraneo.  
*I suoi vini delle Cinque Terre, uniscono “il concetto” di autoctono locale e autoctono mediterraneo.*

Ore 19 - Chiusura primo giorno di manifestazione

Domenica 15 Maggio

Ore 11 – Apertura: apertura dei banchi di assaggio

Ore 16 - Laboratorio “A tavola col produttore

## Terre da Rossi

**Grandi vini da vitigni autoctoni si incontrano tra annate e territori differenti**

### Brezza Giacomo e Figli · Barolo Cannubi e Sarmassa (Piemonte)

Conduce la degustazione **Enzo Brezza**  
*La filosofia della famiglia Brezza è facilmente comprensibile: produrre grandi vini rossi nel pieno rispetto della natura. Da qui deriva la scelta della produzione biologica, intesa come valore etico e culturale e non come strumento di promozione.*

### Stefano Berti · Ravaldino in Monte - Predappio (Romagna)

Conduce la degustazione **Stefano Berti**  
*Stimato dai colleghi vignaioli di Romagna e non solo... “senza il Maestro, la Romagna del vino, non sarebbe la stessa”.*

### Tenuta Torretta · Controguerra Colline Teramane (Abruzzo)

Conduce la degustazione **Massimiliano Cori**  
*Vignaiolo integralista a Controguerra. “Per avere vini autentici e di Terroir bisogna comprendere la propria vigna e studiare la vinificazione più idonea al tipo di uva che si ha”.*

### Terre di Pietra · Valpolicella Orientale (Veneto)

Conduce la degustazione **Cristiano Salvetti**  
*Le mani, il cuore e l’attesa vengono prima di tutto, l’artigianalità supera la tecnologia, la natura schiaccia la chimica.*

Ore 19 - Chiusura manifestazione

# VIGNAIOLI CONTRARI

## INFO EVENTO:

- Luogo: Rocca Rangoni, piazza Rangoni 6 – Spilamberto (MO)
- Date: Sabato 14 Maggio 14-19 – Domenica 15 Maggio 11-19
- Organizzazione: Vignaioli Contrari, Slow Food “Vignola e Valle del Panaro”, Comune di Spilamberto
- Sito Web: [www.vignaiolicontrari.it](http://www.vignaiolicontrari.it)
- Link acquisto biglietti: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-vignaioli-contrari-6a-edizione-241817220817>
- Email: [info@vignaiolicontrari.it](mailto:info@vignaiolicontrari.it) – [eventi@vignaiolicontrari.it](mailto:eventi@vignaiolicontrari.it)
- Facebook: <https://www.facebook.com/VignaioliContrari>
- Instagram: vignaiolicontrari
- Ingresso a pagamento: biglietti ed abbonamenti acquistabili direttamente sul sito internet – previsti sconti per soci AIS, AIES, Slow Food, FIS, ONAV, FISAR