



presenta

VINI NATURALI  
IN  
SARDEGNA

4 GIUGNO 2012 - CAPOTERRA (CA)

Per la prima volta in Sardegna, l'evento internazionale del Vino secondo Natura

[www.accademiaterroir.org](http://www.accademiaterroir.org)

# "Il peggior vino contadino è migliore del miglior vino d'industria"

Luigi Veronelli

Finalmente in Sardegna il primo evento dove gli **addetti ai lavori** e gli **appassionati** potranno gustare direttamente col produttore oltre 100 Vini Naturali provenienti dall'Italia e dall'estero.

**Vignaioli, Artigiani, Artisti.** Il Vino Naturale è l'essenza del terroir grazie al vignaiolo che lavora personalmente la propria terra con sapienza e grande sensibilità. La stessa sensibilità che gli permette di agire in simbiosi con la natura, capirla ed assecondarla e che gli permette di non usare in vigna fertilizzanti chimici, pesticidi, diserbanti, prodotti sistemici. In cantina il vignaiolo naturale non usa lieviti e ogni varietà di additivi aromatici, enzimi, batteri ed altri riempitivi e coadiuvanti tanto cari a chi, invece, ha smesso da tempo di produrre vino e produce solamente una bevanda alcolica a base d'uva, derivato dell'omologazione studiata a tavolino per conquistare i mercati. **Siete pronti a cambiare modo di bere il vino?** Il Vino Naturale è una nuova esperienza di vita. Il Vino esplose nel palato e, lungo il percorso, allo stomaco. Una Presenza Viva che conquista il nostro cuore prima ancora della nostra anima. Il cervello può solo osservare incredulo. Non riusciremo più a tornare indietro, non riusciremo più a bere vini tutti uguali, monotoni, vini che sanno di tutto tranne che di uva.

*PEPE EMIDIO* Abruzzo, *CANTINA GIARDINO* Campania, *CASEBIANCHE* Campania, *CONTRADE DI TAURASI* Campania, *PODERE PRADAROLO* Emilia Romagna, *LA STOPPA* Emilia Romagna, *RADIKON* Friuli Venezia Giulia, *SAN GIOVENALE* Lazio, *BERA* Piemonte, *CASCINA DEGLI ULIVI* Piemonte, *CARUSIN* Piemonte, *MORELLA* Puglia, *PANEVINO* Sardegna, *MONTISCI* Sardegna, *ALTEA ILLOTTO* Sardegna, *TENUTE DETTORI* Sardegna, *SEDILESU* Sardegna, *ARIANNA OCCHIPINTI* Sicilia, *CALABRETTA* Sicilia, *BARRACO* Sicilia, *TENUTA DI VALGIANO* Toscana, *TERRE A MANO* Toscana, *LA PIEVUCCIA* Toscana, *SIMONETTI CARLA* Toscana, *CASTELLO DI LISPIDA* Veneto, *Domaine de l'Ecu* Francia *LOIRA*, *Nicolas Joly* Francia *LOIRA*, *Chateau le Puy* Francia *BORDEAUX*, *Domaine Binner* Francia *ALSAZIA*, *Domaine Ballorin* Francia *BORGOGNA*, *Domaine Guillemot* Francia *BORGOGNA*, *Domaine Lapierre* Francia *BEAUJOLAIS*, *Chateau de Roquefort* Francia *PROVENZA*, *Domaine Milan* Francia *PROVENZA*, *Clos du Rouge Gorge* Francia *ROUSSILLON*, *Our Wine* *GEORGIA (CAUCASO)*, *Barranco Oscuro* *SPAGNA*, *Movia* *SLOVENIA*, *Cotar* *SLOVENIA*, *Chateau Musar* *LIBANO*

**10:00 - 12:00** **Convegno: "Il Vino Naturale, esiste? Differenze tra il vino convenzionale, biologico, biodinamico e naturale".**

Relatori di fama internazionale. Graditissimo l'intervento del pubblico.

**12:00 - 18:00** **Entrata e Degustazione** per soli operatori (ristoratori, enoteche, wine-bar, distributori, agenti di commercio, AIS, Slow Food, Aibes, Onav, Fisar, simili). Ingresso Gratuito.

**18:00 - 22:00** **Entrata e Degustazione** per gli operatori e privati consumatori. Ingresso € 15,00.

**Dalle 22:00** **Festa di chiusura** con brindisi davanti al falò in spiaggia.

**Buffet** dalle 12.30 alle 16.00 e dalle 18.00 alle 22.00 sarà possibile deliziarsi col Buffet preparato dal Ristorante Sa Cardiga al prezzo di € 15,00 a persona.

**Location** Ristorante Sa Cardiga e Su Schironi, 09012 Capoterra (CA) **Per Accredito** [www.accademiaterroir.org](http://www.accademiaterroir.org)  
**Info** [www.facebook.com/ViniNaturaliSardegna](http://www.facebook.com/ViniNaturaliSardegna) **T.** 07071652 **T.** 079512772

*Attenzione si prega di consultare il nostro sito per verificare l'elenco dei produttori ed il programma dell'evento in continuo aggiornamento.*