

VinNatur Tasting 2026: il vino naturale protagonista a Gambellara dall'11 al 13 aprile

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Marzo 2026



Dall'11 al 13 aprile 2026, lo show-room Margraf di Gambellara (Venezia) ospita VinNatur Tasting, appuntamento europeo di riferimento per il vino naturale. Centottanta produttori da sei Paesi stranieri e 19 regioni italiane animano tre giorni di degustazioni, masterclass e incontri dedicati al legame tra vino naturale e gastronomia, con intrattenimento musicale e un'area food artigianale.

Dall'11 al 13 aprile 2026 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 **dai 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 Barbat** 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 *kokutō* e riso *kōji*, prodotto esclusivamente nelle Isole Amami. Confermata per il secondo anno la partecipazione di **Scuola Libera – Alla Nostra Portata**, associazione di promozione della pedagogia steineriana che proporrà un **menu** esclusivamente **vegetariano** nell'area food, dove troveranno posto anche numerose **realità 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.

Punti chiave

1. **VinNatur Tasting 2026 riunisce 180 produttori** da sei Paesi stranieri e 19 regioni italiane a Gambellara dall'11 al 13 aprile.
2. **Masterclass e incontri tecnici arricchiscono il programma:** dalle alterazioni microbiologiche del vino all'abbinamento cibo-vino secondo il metodo Vinology.
3. **L'Alsazia è protagonista domenica 12 aprile** con una masterclass sulla sua straordinaria diversità geologica e ampelografica condotta da Samuel Cogliati.
4. **Novità 2026:** debuttano Controcorrente Vermouth, AVLA – Association Vins Libres d'Alsace e The Terroirs Project, ampliando la proposta internazionale.
5. **Parte del ricavato dei biglietti sarà devoluto a Progetto Alepé**, onlus attiva nella città di Alepé, nel sud della Costa d'Avorio.