

L' "Evoluzione Naturale" dei vini in arrivo a Grottaglie

GROTTAGLIE – Torna a fine gennaio, con la quarta edizione, la fiera Evoluzione Naturale.

La rassegna pugliese dedicata al mondo dei vini naturali, ormai conosciuta e apprezzata da vignaioli, professionisti e wine lovers aprirà i banchi d'assaggio il 22 e 23 gennaio prossimi. A Grottaglie, terra conosciuta in tutto il mondo per la pregiata ceramica artistica e l'uva da tavola, una due giorni alla scoperta di etichette e vignaioli provenienti da diverse regioni italiane e dall'estero uniti dall'attenzione all'ambiente e dalla sostenibilità delle pratiche adottate in vigna e in cantina.

Anche quest'anno, nella cornice della storica Masseria Lella, non solo degustazioni ma spazio anche all'approfondimento. Previsto per domenica 22 gennaio il convegno "Il vigneto, bioindicatore climatico naturale". Con Sante Laviola, climatologo e ricercatore del CNR e Matteo Galello, cronista del vino, esperto conoscitore del movimento dei vini naturali si cercherà di ricostruire la vita di un vigneto attraverso i dati climatici ufficiali. Un cammino che ripercorre gli andamenti stagionali delle decadi passate e che guarda verso quello che potrebbe vivere una vigna di oggi nel prossimo futuro.

Interessante sarà il contributo di Corrado Dottori, vignaiolo a Cupramontana, attivista e autore di libri che affrontano, con sguardo critico, la tematica del cambiamento climatico.

Presenti, come sempre laboratori di degustazione tematici e l'area food dove poter degustare prodotti tipici raccontati in modo dettagliato da chi vive ogni giorno la tradizione del territorio.

Per maggiori dettagli sulla rassegna è possibile visitare il sito www.evoluzionenaturale.org oppure inviare un'email info@evoluzionenaturale.org.