VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

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 territorio 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.

La Manifestazione

VIGNAIOLI CONTRARI 2025: VINO, TERRITORIO, UNICITÀ – L'ARTE DEL VINO ARTIGIANALE TORNA A SPILAMBERTO

La **nona edizione** di "Vignaioli Contrari" torna a Spilamberto (MO) per celebrare la passione, la biodiversità e l'autenticità del vino artigianale. L'evento, che si terrà l'10 e 11 maggio 2025 nella suggestiva Rocca Rangoni, conferma il proprio ruolo di punto di riferimento per gli amanti del vino "Buono, Pulito e Giusto".

Oltre 65 produttori provenienti da tutta Italia e da alcune realtà europee offriranno al pubblico un viaggio tra **vitigni autoctoni e pratiche enologiche sostenibili, biologiche e biodinamiche**, mettendo in primo piano la tutela del territorio e la valorizzazione delle tradizioni vinicole. Con **più di 400 etichette** in degustazione, "Vignaioli Contrari" continua a promuovere un modello di produzione basato su artigianalità, rispetto per la terra e rifiuto dell'omologazione del gusto.

NOVITÀ DELL'EDIZIONE 2025

Dopo il successo dell'edizione precedente, tornano i laboratori e le masterclass, arricchiti da nuovi approfondimenti dedicati alla rifermentazione in bottiglia, all'abbinamento territoriale tra i formaggi "Presidi Slow Food" ed il vino, fino alla scoperta di due grandi vini piemontesi, l'Erbaluce ed il Timorasso. Le sessioni si terranno nella splendida cornice della ex-chiesa di Santa Maria degli Angeli, offrendo un'esperienza immersiva tra degustazioni guidate e racconti diretti dai vignaioli e dagli esperti del settore.

Altra grande conferma è lo **Slow Food Park**, che per la sua terza edizione si amplia ulteriormente, accogliendo **oltre 20 espositori del food** da tutta Italia. Una mostra mercato di sapori autentici della nostra tradizione, tra formaggi d'alpeggio, salumi artigianali, lievitati da grani antichi e birre indipendenti, in
un'atmosfera di convivialità e condivisione. L'accesso a Slow Food Park è gratuito ed animerà le vie del centro storico di Spilamberto. Per l'edizione 2025, lo Slow Food Park estenderà inoltre i suoi orari di apertura, accogliendo i visitatori **fino alle 23:00**, offrendo così un'esperienza ancora più coinvolgente e accessibile a tutti.

VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

UN'ESPERIENZA DA NON PERDERE

Vignaioli Contrari non è solo un evento di degustazione, ma una celebrazione dell'identità territoriale, della cultura enogastronomica e della viticoltura responsabile.

Con il patrocinio del Comune di Spilamberto, dell'Unione Terre di Castelli e della Regione Emilia-Romagna, e il coinvolgimento di importanti realtà associative locali, l'edizione 2025 si preannuncia ancora più ricca di contenuti e opportunità di incontro tra produttori e appassionati.

Segnate in agenda le date del **10 e 11 maggio 2025** e preparatevi a vivere un weekend all'insegna del vino autentico, della tradizione e della convivialità!

VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

PROGRAMMA MANIFESTAZIONE

Sabato 10 Maggio

- **Ore 10.45 – Inaugurazione ufficiale**
- Ore 11.00 – Apertura banchi d'assaggio e Slow Food Park
- Ore 15.00 – **Laboratorio "A tavola col produttore"** ***Rifermentati in bottiglia***

"Roulette de vin": ogni 20 minuti i produttori si spostano da un tavolo all'altro.

Un' esperienza unica per conoscere, approfondire il metodo tradizionale della rifermentazione spontanea in bottiglia, raccontata da chi ha sempre avuto come obiettivo primario, quello di portare avanti questo metodo con i vitigni vocati del territorio e le fermentazioni con lieviti indigeni.

I vignaioli protagonisti:
Stefano Pescarmona – **Podere Magia**
Gianluca Bergianti – **Terrevive**
Vittorio Graziano
Vanni Nizzoli – **Cinque Campi**

Solamente 24 posti disponibili

- Ore 19.00 – Chiusura prima giornata dedicata ai Vignaioli
- Ore 23.00 – Chiusura Slow Food Park

VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

- **Domenica 11 Maggio**

- Ore 10.00 – Apertura banchi d'assaggio e Slow food Park
- Ore 11.00 – **Laboratorio Sensoriale "All'Origine del Gusto"**

  4 formaggi Presidio Slow Food incontrano 4 vini autoctoni dei territori di appartenenza.

  Formaggi e vini in degustazione
  - *EMILIA-ROMAGNA*
    - *Parmigiano Reggiano DOP di Vacca Bianca Modenese - Presidio Slow Food*
    - *Lambrusco Grasparossa Metodo Classico Brut DOC - Cantina Ferraretti - Spilamberto (MO)*
  - *ABRUZZO*
    - *Pecorino di Farindola - Presidio Slow Food*
    - *Trebbiano d'Abruzzo San Felice DOCG - Tenuta Torretta - Controguerra (TE)*
  - *ALTO ADIGE*
    - *Graukäse della Valle Aurina - Presidio Slow Food*
    - *Schiava Kalterersee DOC - Klosterhof - Caldaro (BZ)*
  - *SARDEGNA*
    - *Fiore Sardo dei Pastori DOP - Presidio Slow Food*
    - *Karamare Cannonau Bianco IGT - Pusole - Lotzorai (NU)*

  I vini selezionati sono prodotti dai Vignaioli Contrari presenti in manifestazione in Rocca Rangoni
  Evento in collaborazione con APR – Assaggiatori Parmigiano Reggiano
  Conducono Fabio Giberti Maestro assaggiatore APR e Simone Balestri vice curatore Vignaioli Contrari.

  36 posti disponibili
- Ore 14.00 – **Masterclass esclusiva** - **Erbaluce e Timorasso "I Gemelli Diversi"**

  Un simposio d'eccezione di due vini bianchi piemontesi sicuramente differenti, ma che hanno in comune la grande capacità di viaggiare nel tempo.

  Verticale di 4 annate di Erbaluce a confronto con le stesse annate di Timorasso
  Erbaluce di Caluso "Le Chiusure" Benito Favaro – annate 2022 – 2021 – 2020 – 2017
  Timorasso "Derthona" Vigneti Massa – annate 2022 – 2021 – 2020 – 2017

  Conducono i Vignaioli ***Camillo Favaro e Walter Massa***
  Modera Marcello Tebaldi Curatore Vignaioli Contrari
  36 posti disponibili

VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

- Ore 19.00 – Chiusura evento
- Ore 23.00 – Chiusura Slow Food Park

I laboratori e le masterclass si svolgeranno nella splendida cornice di Santa Maria degli Angeli a Spilamberto a 150m da Rocca Rangoni

- Luogo: Rocca Rangoni, piazza Rangoni 6 – Spilamberto (MO)
- Date: Sabato 10 Maggio 11-19 – Domenica 11 Maggio 10-19
- Organizzazione: Vignaioli Contrari, Slow Food “Vignola e Valle del Panaro”
- Patrocinio: Regione Emilia Romagna, Unione Terre di Castelli, Comune di Spilamberto
- Sito Web per info ed acquisto biglietti: www.vignaiolicontrari.it
- Email: info@vignaiolicontrari.it – eventi@vignaiolicontrari.it
- Facebook: https://www.facebook.com/VignaioliContrari
- Instagram: vignaiolicontrari
- Ingresso a pagamento: biglietti e abbonamenti acquistabili direttamente sul sito internet – previsti sconti per soci AIS, AIES, Slow Food, FIS, ONAV, FISAR, ASSOSOMMELIER, APR

VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

MODALITA' INGRESSO

- **Ingresso Giornaliero**:
  - **Intero 25€**
  - **Ridotto 20€** per soci Slow Food, AIS, AIES, FIS, FISAR, ONAV, ASSOSOMMELIER, APR, Studenti Facoltà di Viticoltura ed Enologia – Scienze Agrarie ed alimentari
- **Abbonamento 2 giorni**:
  - **Intero 25€**
  - **Ridotto 20€** per soci Slow Food, AIS, AIES, FIS, FISAR, ONAV, ASSOSOMMELIER, APR, Studenti Facoltà di Viticoltura ed Enologia – Scienze Agrarie ed alimentari

- **Partecipazione al laboratorio "A tavola col produttore" Rifermentati in Bottiglia**
  sabato 10 Maggio ore 15– location Ex-Chiesa Santa Maria degli Angeli:
  - Solo ingresso laboratorio: 20€
  - Laboratorio + ingresso manifestazione per una giornata: 35€

- **Partecipazione al Laboratorio Sensoriale "All'Origine del Gusto"**
  domenica 11 Maggio ore 11 – location Ex-Chiesa Santa Maria degli Angeli:
  - Solo ingresso masterclass: 25€
  - Laboratorio + ingresso manifestazione per una giornata: 40€

- **Partecipazione alla Masterclass Esclusiva "Erbaluce e Timorasso -I Gemelli Diversi"**
  domenica 11 Maggio ore 14 – location Ex-Chiesa Santa Maria degli Angeli:
  - Solo ingresso masterclass: 30€
  - Laboratorio + ingresso manifestazione per una giornata: 45€

L'ingresso include: in omaggio il calice inciso con logo Vignaioli Contrari, tasca porta-bicchiere, catalogo della manifestazione e degustazione libera dei vini presenti.

VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

VIGNAIOLI CONTRARI

Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro