



“Inconfondibile”, il festival dei vini ancestrali e rifermentati in bottiglia

Il 17 ottobre nel quartiere fieristico di Santa Lucia di Piave (Tv) la seconda edizione della manifestazione che vuole celebrare i “vini col fondo”

INCON FOND IBILE

*Festival nazionale
dei vini ancestrali
e rifermentati
in bottiglia*

*non
confonderti*

17/10/2021

Fiera di Santa Lucia di Piave (TV)
dalle ore 10.30 → ore 19.30



La locandina di "Inconfondibile 2021" (Foto © Ufficio stampa).

Torna "**Inconfondibile**", la seconda edizione della più completa **rassegna italiana dedicata ai vini ancestrali**, con rifermentazione in bottiglia, meglio conosciuti come **vini col fondo**, **sur lie**, (cioè "sui lieviti", una tipologia sempre più apprezzata dagli appassionati wine lover) che nel trevigiano registra una lunghissima tradizione produttiva.

"Inconfondibile", il festival dei vini ancestrali e rifermentati in bottiglia

L'evento è in calendario **domenica 17 ottobre** nel quartiere fieristico di **Santa Lucia di Piave (Tv)**, dalle 10,30 fino alle 19,30 e ha come partner **l'Associazione Italiana Sommelier Veneto**.

Saranno 50 le aziende presenti, con altrettante diverse sfumature, bianche, rosse e rosate, sia nella versione frizzante che spumante, in cui ciascun produttore esprime la sua peculiare interpretazione, racconta la sua storia e quella del suo territorio.

I protagonisti di Inconfondibile sono i produttori

"Inconfondibile" vuole celebrare anche gli interpreti dei **vini col fondo**, produttori rimasti fedeli a questo campo ed orgogliosi di presentare il frutto del proprio lavoro e di narrare le loro storie. Fatte di abbandoni e di riscoperte, di tradizione e di futuro. Un intreccio virtuoso di terra, dialetto, cultura contadina che ha permesso di realizzare questi vini. Piccoli capolavori frutto di una **viticultura rispettosa dell'ambiente** e di altrettanto delicate tecniche enologiche; vini

incredibilmente versatili nell'abbinamento con il cibo e dotati di una straordinaria capacità evolutiva. Facili da bere ma tutt'altro che banali.



“Inconfondibile” celebrerà anche gli interpreti dei vini col fondo (Foto © Ufficio stampa).

Tre degustazioni guidate

Il percorso di conoscenza sarà arricchito da tre degustazioni guidate, che formeranno l'oggetto di altrettante **masterclass** condotte dai giornalisti e degustatori **Gianpaolo Jacobbo** e **Massimo Zanichelli**.

“Sui Lieviti”: 17 ottobre ore 11.30

La prima, **in programma alle 11,30** – un'ora dopo l'apertura dei banchi d'assaggio – si chiama “**Sui Lieviti**”, la nuova (ma antichissima) interpretazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc Brut Nature. “**Sui Lieviti**” è la derivazione del “**vin col fondo**” delle colline di Conegliano Valdobbiadene, antesignano della più moderna tecnica di spumantizzazione. Il seminario darà la possibilità di approfondire questa particolare tipologia, ascoltando dalla voce degli esperti le nozioni utili su biodiversità, terroir e metodo di produzione. La degustazione comprende l'assaggio guidato dei vini delle aziende: Adami, Borgoluce, Drusian, La Farra, Riva Granda, Roccat, Romolo Follador e Sorelle Bronca.

“Radice”: 17 ottobre ore 11.00

La seconda, prevista per le 14, contempla un viaggio a ritroso nel tempo con una degustazione “verticale” a staffetta ” tra “**Radice**” Lambrusco di Sorbara DOC della Cantina Paltrinieri di Modena e lo “**Zero Infinito**”, vino icona della cantina trentina Pojer e Sandri, fiore all’occhiello dell’enologia trentina, che opera nell’alta Val di Cembra.

“**Zero Infinito**” è un vino ancestrale a impatto chimico nullo: zero in campagna e zero in cantina. Nasce dalla vinificazione in purezza di uve bianche da [vitigni resistenti \(Piwi\)](#) collocati in un terroir ventilato e dominato dal bosco. Le annate in degustazione sono sei e vanno da 2013 al 2018.

L’altro vino in degustazione, “**Radice**”, invece è il rifermentato della Cantina Paltrinieri, collocata nella **zona storica del Cristo, “Grand Cru” di Sorbara, in provincia di Modena**, grandissima espressione di un territorio dalla storia vinicola molto antica. Il nome del vino richiama la tradizione delle origini: fermentazioni naturali con lieviti indigeni che seguono riti familiari e accompagnano processi spontanei, profumi di bosco e di terra. Le annate in degustazione sono sei: 2012 e poi dal 2015 al 2019.



Tre saranno le degustazioni durante la giornata (Foto © Ufficio stampa).

Colfondo Agricolo: 17 ottobre ore 16.30

La terza ed ultima degustazione, **alle 16,30**, porterà alla scoperta del **Colfondo Agricolo**, il progetto “agri-rock” di quattordici vignaioli artigianali trevigiani che rende omaggio alle colline trevigiane e alla loro valorizzazione, perché non si tratta solo di un vino rifermentato in bottiglia, ma del legame indissolubile tra viti, territorio e persone. Uve selezionate, lieviti naturali, colori torbidi e tappi a corona. Naturalmente artigianali, con un tocco rock. Particolare importante: **la degustazione avverrà alla cieca.**

«È un'edizione di “resistenza” – spiega Roberto Dalla Riva, ideatore e organizzatore della kermesse – per riprendere un discorso iniziato nel 2019, un segnale importante di partecipazione e condivisione in cui i produttori sono i veri protagonisti dell'evento. Per loro Inconfondibile rappresenta un momento di ripartenza importante».

La mostra mercato di Inconfondibile

Ma Inconfondibile – oltre a essere una festa di profumi e sapori tra **banchi d'assaggio e degustazioni guidate** – è anche una mostra mercato, occasione imperdibile per acquistare i vini direttamente da chi li produce. Accanto ai banchi d'assaggio di vino ci saranno in vendita anche numerose specialità alimentari proposte direttamente dai produttori.

Informazioni e prenotazione biglietti sul [sito web dell'evento](#).

Data di creazione

06/10/2021

Autore

tiziano-argazzi