



Vignaioli Contrari 2026: a Spilamberto dieci anni di vini identitari e scelte indipendenti

Dal 9 all'11 maggio, alla Rocca Rangoni, 70 produttori raccontano un'altra idea di vino tra biodiversità, pratiche sostenibili e cultura del territorio

C'è un'Italia del vino che sfugge alle logiche dell'omologazione e della standardizzazione. È quella dei **Vignaioli Contrari**, piccoli produttori che rivendicano un approccio artigianale, fondato sul legame con il territorio, sulla tutela dei vitigni autoctoni e su pratiche agricole rispettose dell'ambiente.

A questa visione è dedicata la decima edizione di **Vignaioli Contrari**, in programma **dal 9 all'11 maggio 2026 alla Rocca Rangoni** di Spilamberto (MO). Si tratta di un traguardo significativo per una manifestazione che, nel corso degli anni, ha conquistato sempre più successo e credibilità presso un pubblico che ama le degustazioni di vini non standardizzati e capaci di rivelare le sfumature dei vari terroir.



Vignaioli Contrari si svolge dal 9 all'11 maggio alla Rocca Rangoni di Spilamberto (Foto © Ufficio stampa).

Vignaioli Contrari 2026 a Spilamberto: il vino contro l'omologazione

I Vignaioli Contrari si definiscono attraverso la scelta di produrre vini che esprimano il territorio di origine, evitando scorciatoie produttive e uniformità stilistiche. Sono produttori che seguono direttamente ogni fase, dalla vigna alla cantina, e che lavorano per preservare cultivar spesso marginali o a rischio scomparsa.

Ne deriva una produzione fatta di micro-lotti, identità riconoscibili e un forte legame con il terroir. Un modello che, quindi, mette al centro il vino, il paesaggio agricolo e le comunità che lo abitano.

Tre giorni tra degustazioni e confronto

Per celebrare i dieci anni, l'edizione 2026 si sviluppa su tre giornate e non due. **Sabato 9 e domenica 10 maggio** saranno aperte al pubblico, mentre lunedì 11 sarà riservato agli operatori del settore Ho.Re.Ca., con l'obiettivo di creare occasioni di incontro e confronto tra produttori e ristoratori.

Saranno presenti circa **70 vignaioli provenienti da tutta Italia e da alcune realtà europee**, con **oltre 400 etichette in degustazione**. Si può intuire quanto ricco e articolato sarà il viaggio tra biodiversità, artigianalità, pratiche agricole sostenibili e vinificazioni attente.



Quest'anno saranno presenti 70 vignaioli provenienti da tutta Italia ed Europa (Foto © Ufficio stampa).

Accanto alla mostra mercato, la programmazione culturale si sviluppa nella **ex chiesa di Santa Maria degli Angeli**, con una serie di appuntamenti sulla cultura del vino.

Tra questi, una **masterclass dedicata alle tecniche naturali** come risposta al cambiamento climatico; un **laboratorio sensoriale sugli abbinamenti tra Parmigiano Reggiano**, proveniente da diverse razze bovine, e vini rifermentati in bottiglia emiliani; il format **“A tavola con il produttore”**, quest'anno incentrato sull'Albana di Romagna, analizzata attraverso quattro differenti terroir.



Durante l'evento si terranno anche diverse masterclass (Foto © Ufficio stampa).

Slow Food Park: il borgo come spazio diffuso del gusto

Parallelamente, il centro storico di Spilamberto ospiterà diversi punti di degustazione gastronomici, con prodotti artigianali grazie allo **Slow Food Park**. Piazzale Rangoni e le vie limitrofe ospiteranno oltre 20 produttori provenienti da diverse regioni italiane, con formaggi, salumi, lievitati da grani antichi, conserve e birre indipendenti.

La presenza dei **Presìdi Slow Food dell'Emilia-Romagna** e di altre condotte nazionali sottolinea l'attenzione verso filiere sostenibili e produzioni tradizionali. L'accesso sarà libero e gratuito, con stand attivi fino alle ore 21.

Nel corso di un decennio, Vignaioli Contrari ha costruito una rete che coinvolge associazioni locali, volontari e istituzioni. L'edizione 2026 si svolge con il patrocinio del Comune di Spilamberto, dell'Unione Terre di Castelli, della Provincia di Modena e della Regione Emilia-Romagna, oltre al supporto di Confesercenti Modena.

Per altre informazioni è disponibile il [sito web della kermesse](#).

Data di creazione

21/04/2026

Autore

enzo-radunanza