



Seconda edizione di successo, a occhio ho notato un incremento di visitatori, della manifestazione **NOT**, dedicata ai vini cosiddetti naturali e svoltasi dal **18 al 20 Gennaio 2020** presso i **Cantieri Culturali alla Zisa di Palermo**. Infatti secondo gli organizzatori, quest'anno è raddoppiato il pubblico che ha avuto la possibilità di assaggiare ben 500 vini esposti dalle 130 cantine provenienti non solo dalla **Sicilia**, ma anche da tutta **Italia** con qualche partecipazione dall'estero.

Che il trend di crescita di questa filosofia di vino sia in crescita è ormai sicuro, come d'altronde anche io affermo da tempo, il consumatore di oggi è sempre più alla ricerca di un prodotto diverso dal solito, soprattutto nel settore vinicolo, e il vino naturale garantisce un'accentuata variabilità non solo tra vitigni e tra territori, ma anche tra annate della stessa etichetta, ecco perchè secondo me gran parte del futuro del vino sta proprio in questo meccanismo che lo riporta indietro nel tempo, ma con le conoscenze di oggi che ci permettono, senza modificare e senza interferire (*Do Not Modify, Do Not Interfere*), di riprodurre l'impronta dell'ambiente e della materia prima da cui si è partiti.

Purtroppo non ho potuto assistere al convegno di apertura che ha trattato proprio questi temi, ad esso si sono susseguiti una serie di altri incontri e degustazioni di grande rilievo presso la struttura del vicino **Cre.Zi.Plus**, sempre all'interno dei **Cantieri Culturali**, tuttavia secondo me, quest'anno la parte del leone l'hanno fatta i banchi di assaggio, a prima vista con molte più aziende provenienti da fuori **Sicilia**, quindi un panorama molto più completo e rappresentativo per il settore, ridotta invece la parte con l'agroalimentare siciliano, d'altronde ci sta se si considerando l'argomento principale della manifestazione.

Non meno importanti sono stati i **NOT OFF**, con l'**Osteria dei Vespri** dei fratelli **Rizzo** ed ovviamente i locali **Gagini Restaurant**, **Aja Mola**, **Buatta** e **Bocum** di **Good Company** che insieme allo **Studio Gagliardi** hanno organizzato la kermesse, perchè il vino va bene assaggiarlo, ma prima o poi bisognerà pur abbinarlo al cibo.



Impossibile citare i produttori che mi sono piaciuti di più, [come ho già scritto per la precedente edizione](#), piacevolezza nel 96% dei campioni degustati e tutti quelli che vedete nell'album delle foto, tuttavia c'è stato un prodotto che mi ha veramente entusiasmato, cioè la **Vendemmia Tardiva** di **Mastro di Baglio** di **Marsala** (TP), i cui profumi e sapori erano esattamente quelli dell'uva passa di **Viognier** impiegata per la sua produzione, etichetta che prossimamente prenderà il nome di **Baccaria**. Inoltre come ho scritto l'anno scorso, preferisco riprendere a parlar di... aceto, molto probabilmente sarò l'unico a scriverne a proposito di **NOT**, devo quindi riprendere una lancia a favore di quest'ultimo, sì perchè questo straordinario "sottoprodotto" del vino, anche se tanto "sotto" non è, secondo me costituisce un passaggio interessante e fondamentale per i produttori di vino naturale. Infatti solo con la filosofia **NOT**, *Do Not Modify, Do Not Interfere*, si può affrontare la produzione dell'aceto, attenzione però a non scambiare per un condimento, esso ha infatti una sua identità e delle applicazioni specifiche che non sono certo quelle di utilizzarlo per aggiungerlo all'insalata. Infatti le proprietà benefiche dell'aceto sono note, vi basterà fare una googolata per rendervene conto, esse probabilmente derivano anche dal fatto che è comunque un prodotto fermentato ancora vivo, più dello stesso vino naturale. A **NOT** ho incontrato alcuni produttori che l'aceto lo preparano per uso personale, ma **Bosco Falconeria** lo imbottiglia e ne ha portato in degustazione ben due, uno di vino bianco e l'altro di vino rosso.

In conclusione, manifestazione dal tema azzeccato e ben frequentata, tuttavia parlando con qualche visitatore, ho notato una scarsa conoscenza del prodotto in degustazione, insomma il wine lover tipo non sempre ha la percezione di cosa significhi con precisione "vino naturale", peraltro l'attuale legislazione non ci aiuta per niente, pertanto secondo me, accanto ai laboratori sensoriali di altissimo profilo e gli incontri con blasonatissimi

NOT ci riprova e vince con i vini naturali

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 29 Gennaio 2020 13:16

ospiti, bisognerebbe battere di più su una divulgazione terra-terra, aperta anche ai neofiti del naturale e del vino in generale, il comparto è in crescita e proprio per questo la base di interessati va allargata spiegando bene il prodotto, formando bene quelli che sono e saranno i clienti delle enoteche e della ristorazione.



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)