

Sovranaturale torna a Bari: tre giorni per scoprire il vino naturale, tra vignaioli indipendenti e nuove culture del gusto.

Dal 24 al 26 ottobre, a Spazio Murat e all'ex Mercato del Pesce.

Oltre 40 produttori da tutta Europa, giovani cantine pugliesi, degustazioni, incontri e un percorso che unisce vino, birra artigianale e specialty coffee. Tra gli ospiti attesi il vignaiolo alsaziano Pierre Frick.

Rispetto della terra, biodiversità e un intervento il più possibile limitato nei processi di produzione sono i tre pilastri su cui si basa la filosofia del vino naturale. Un approccio che invita a conoscere il lavoro del vignaiolo, le caratteristiche del territorio e le scelte compiute per accompagnare l'uva dai suoi filari fino al bicchiere. Diversamente quindi dalla produzione convenzionale, spesso più orientata al controllo tecnico e alla standardizzazione del risultato, il mondo dei vini naturali privilegia generalmente fermentazioni spontanee, interventi enologici ridotti e un uso contenuto degli additivi, compresa la solforosa. Il risultato è una varietà di espressioni che racconta luoghi, annate e sensibilità differenti.

È proprio questa diversità a rendere **Sovranaturale**, la rassegna dedicata ai vini artigianali e naturali, un'occasione di scoperta, confronto e incontro organizzata dall'associazione Brevi Manu con il patrocinio del Comune di Bari e dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. **Dal 24 (inizio ore 16) al 26 ottobre** il programma 2026 riunisce tra **Spazio Murat** e l'**ex Mercato del Pesce, in piazza del Ferrarese, oltre 40 produttori provenienti da tutta Europa**, con un'attenzione particolare alle nuove generazioni di vignaioli pugliesi. Tra i nomi segnalati dagli organizzatori ci sono **Monte e Di Palma**, da Gravina, **Nicola Siriaco**, da Putignano, e **Sergio Elia**, da Ceglie Messapica: realtà che contribuiscono a raccontare un territorio vitivinicolo in evoluzione, capace di confrontarsi con esperienze e visioni diverse. L'elenco completo dei produttori presenti è su <https://sovrannaturale.it/produttori/>

Tra gli ospiti di rilievo figura **Pierre Frick**, vignaiolo alsaziano tra i pionieri della biodinamica applicata alla viticoltura. Accanto al salone di degustazione, la manifestazione annuncia anche un incontro con **Valter Kramar**, proprietario di Hisa Franko, il ristorante sloveno insignito di tre stelle Michelin.

Con il vino come punto di partenza, Sovranaturale costruisce un vero e proprio percorso in grado di mettere in relazione agricoltura, artigianato e consapevolezza alimentare. Non soltanto una rassegna per degustare nuove etichette, ma un invito a conoscere le persone e le idee che stanno dietro a ciò che portiamo in tavola, riscoprendo nel cibo e nel vino un legame diretto con il territorio, il lavoro e le comunità. Contemporaneamente nell'ex Mercato del Pesce, ci sarà l'Area Market dedicata all'artigianato, alla creatività e alle produzioni indipendenti.

*«Torna a Bari "Sovranaturale": tre giorni di degustazioni nel centro cittadino, un appuntamento che siamo davvero orgogliosi di poter proporre nuovamente - ha detto **Vitandrea Baccellieri**, referente marketing e comunicazione dell'associazione Brevi Manu per Sovranaturale -. Per*

noi è motivo di grande vanto dare centralità e lustro ai progetti agricoli e al lavoro artigianale di tutti questi produttori tra vignaioli, birrai, olivicoltori e torrefattori di caffè artigianale. La loro guida è un'agricoltura sostenibile e priva di qualsiasi additivo chimico: una scelta che comporta indubbiamente maggiori difficoltà di realizzazione. Ed è proprio per questo che riteniamo un privilegio poter raccontare le loro storie, la loro passione e l'eccellenza dei loro prodotti.»

*«Sovranaturale è un festival importante non solo perché parla di vino, ma perché promuove il valore delle produzioni naturali e il lavoro di chi sceglie di realizzarle, contrastando la standardizzazione che rischia di rendere sempre più simili prodotti e sapori. La ricchezza dei territori sta proprio nella possibilità di esprimere, attraverso uno stesso vitigno o una stessa materia prima, caratteristiche e identità differenti, frutto del legame con i luoghi e della sensibilità di chi produce - ha sottolineato **Pietro Petruzzelli**, assessore alla Blue Economy del Comune di Bari -. Il festival offre una vetrina a vignaioli che lavorano con passione per valorizzare i propri vini naturali, creando occasioni di degustazione, incontro e approfondimento. Dietro ogni prodotto ci sono lavoro, ricerca e competenze: raccontare queste esperienze significa riconoscere il valore dei produttori e la capacità dei territori di esprimere qualità e peculiarità che non possono essere ricondotte a un modello unico. Per questo siamo felici di ospitare a Bari la seconda edizione di Sovranaturale, che animerà il centro cittadino grazie a un'iniziativa che coniuga cultura del vino, convivialità e valorizzazione delle produzioni naturali.»*

*«Sono davvero orgogliosa del ritorno di Sovranaturale a Bari. Vedere i giovani talenti pugliesi del vino naturale incontrarsi a Spazio Murat e confrontarsi con alcuni dei più importanti produttori europei significa raccontare una città che cresce, crea connessioni e valorizza le competenze e le energie del proprio territorio - ha aggiunto la consigliera comunale **Nicoletta Milone** -. Quello del vino naturale è un settore di grande interesse, che unisce ricerca, qualità e una filosofia fondata sul rispetto della terra e dei suoi frutti. Valori che, come amministratori e come cittadini, dovremmo riscoprire e mettere sempre più al centro delle nostre scelte e delle nostre azioni. Siamo felici che una manifestazione come Sovranaturale contribuisca a riportare l'attenzione su questi temi, tanto importanti nel momento storico che stiamo vivendo. La cura della terra, la valorizzazione delle produzioni locali e il rispetto delle persone sono principi da cui ripartire per costruire un modello di sviluppo più consapevole e sostenibile, capace di ispirare anche le istituzioni nelle loro politiche e nelle loro scelte.»*

Con tre giorni di degustazioni, incontri, musica e conferenze dedicate al vino naturale, Sovranaturale promette di essere un appuntamento sì per gli operatori del settore, ma anche aperto a tutti gli appassionati e ai curiosi, desiderosi di approfondire le proprie conoscenze sul mondo del vino artigianale.

Info e dettagli su <https://sovrannaturale.it/>

I DETTAGLI DEL PROGRAMMA

La manifestazione si aprirà **sabato 24 ottobre** alle 16 all'ex Mercato del Pesce, con l'Area Market dedicata all'artigianato, alla creatività e alle produzioni indipendenti. La sera, dalle 19 a Spazio Murat, lo **Street Wine Party**, a cura di Ianus, inaugurerà il festival. Spazio Murat si trasformerà così in un punto d'incontro per brindare insieme e scoprire in anteprima alcuni dei vini protagonisti del Salone di domenica e lunedì, una festa pensata per incontrarsi e avvicinarsi al mondo del vino naturale in un'atmosfera informale.

Il cuore della rassegna sarà **domenica 25 e lunedì 26 ottobre**, con il Salone dei vini artigianali e naturali aperto dalle 11 alle 19 a Spazio Murat. I banchi d'assaggio permetteranno di conoscere direttamente gli oltre 40 produttori di vino provenienti da tutta Europa, ascoltarne le storie e scoprire vitigni, territori e tecniche di vinificazione. Un'esperienza rivolta agli appassionati, ma anche agli operatori del settore e al mondo della ristorazione.

Negli stessi giorni (25 e 26 ottobre), l'ex Mercato del Pesce oltre all'Area Market sempre presente, allargherà il percorso ad altre espressioni del gusto. Accanto al **Mercato Agricolo**, con formaggi, salumi, oli e produzioni gastronomiche artigianali, arrivano il **Roaster Village**, dedicato alle torrefazioni indipendenti e allo specialty coffee, e il **Beer Village**, con quattro birrifici pugliesi: Birranova, Birra del Gargano, MOI e Lieviteria. Tre le torrefazioni coinvolte, protagoniste di un approfondimento sulla cultura del caffè, dalle origini delle materie prime ai processi di lavorazione e tostatura.

Domenica 25 ottobre la giornata sarà accompagnata da un brunch con Mauro Petronella e Specialty Coffee (ore 11.30), dal talk dedicato al caffè di qualità (ore 12) per incontrare le torrefazioni presenti al salone e approfondire il mondo del caffè specialty, dalla selezione delle origini ai processi di lavorazione e tostatura; e dall'incontro *Naturalmente sani, naturalmente consapevoli*, con Mauro Niso e Luciana Laricchia (ore 18), per riflettere sul rapporto tra alimentazione, benessere e scelte quotidiane. Lunedì 26 ottobre alle 15, spazio invece alla masterclass **“La Bourgogne sans soufre”**, a cura di Marco Venezian (accesso su prenotazione <https://www.instagram.com/sovrannaturale?obrf=NHhIYjUwNmNvd3Ax>): un approfondimento sulla Borgogna attraverso i suoi vini, e sulle interpretazioni produttive senza solforosa aggiunta, tra territorio, tradizione e ricerca enologica.

L'accesso a tutte le attività nell'Ex Mercato del Pesce sono gratuite. I talk e il mercato agricolo sono ad accesso libero.

Biglietti su

<https://sovrannaturale.it/tickets-2/>