

SLOW WINE FAIR

BOLOGNAFIERE
26-28 FEBBRAIO, 2023

La fiera
internazionale
dedicata
al vino buono
pulito e giusto



CARTELLA STAMPA

organizzato da



da un'idea di



con il Patrocinio di



con il supporto di



in partnership con



Ufficio stampa Slow Wine Fair

BolognaFiere SpA - Relazioni istituzionali e marketing
Daniela Modonesi, +39 333 2537218, daniela.modonesi@bolognafiere.it

Slow Food:

Elisa Virgillito, +39 345 2598615, e.virgillito@slowfood.it
Valter Musso, +39 335 7422962, v.musso@slowfood.it

Torna a Bologna Slow Wine Fair, dal 26 al 28 febbraio 2023

La seconda edizione della fiera dedicata al vino buono, pulito e giusto, organizzata da BolognaFiere e Sana, con la direzione artistica di Slow Food

Online da oggi su [Slowinefair.slowfood.it](https://slowinefair.slowfood.it) la biglietteria e la possibilità di prenotare le prime masterclass in programma

Slow Wine Fair, la fiera del vino buono, pulito e giusto, torna per la seconda edizione a BolognaFiere da domenica 26 a martedì 28 febbraio 2023.

Organizzata da BolognaFiere e SANA, Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, con la direzione artistica di Slow Food, Slow Wine Fair è nata dal connubio fra la trentennale esperienza di BolognaFiere nel mondo del biologico con SANA e lo storico impegno di Slow Food sui temi della biodiversità, della sostenibilità ambientale e dell'equità sociale.

La fiera gode del supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, di FederBio, del patrocinio della Regione Emilia-Romagna e della partnership con AmaroTea e ANADI - Associazione Nazionale Amaro d'Italia.

I numeri dell'edizione 2022

Al suo debutto, lo scorso marzo, nonostante le difficoltà del periodo, Slow Wine Fair ha attratto nel Quartiere fieristico di Bologna oltre 6.000 appassionati, buyer e professionisti, che hanno potuto degustare più di 2.300 etichette e conoscere ben 542 cantine (la metà delle quali certificate biologiche o biodinamiche), provenienti da 20 Paesi del mondo e da tutte le regioni italiane.

Nella seconda edizione, Slow Wine Fair continuerà a promuovere i vini frutto di un'agricoltura sostenibile, che hanno come parole d'ordine la biodiversità, la tutela del paesaggio agricolo, l'uso ponderato delle sue risorse, la crescita culturale e sociale delle comunità contadine, oltre a una sempre maggiore consapevolezza dei consumatori.

La sostenibilità protagonista

«Con Slow Wine Fair, BolognaFiere ha arricchito e consolidato la propria offerta di eventi in tema di sostenibilità agroalimentare – afferma Domenico Lunghi, Direttore Manifestazioni Dirette di BolognaFiere –, frutto anche dell'esperienza maturata in ben 35 edizioni di SANA, unico appuntamento fieristico di riferimento per la business community del biologico e del naturale. Per queste ragioni, lo scorso anno abbiamo deciso di impegnarci insieme a Slow Food in questa nuova avventura, coinvolgendo il nostro partner di lunga data FederBio. L'edizione 2023 di Slow Wine Fair promette bene in termini di grande qualità degli espositori vinicoli. Inoltre, abbiamo voluto dare impulso a un primo ampliamento delle referenze merceologiche per l'horeca estendendo agli Spirits e agli amari la possibilità di partecipare, mentre un settore della fiera sarà dedicato ai produttori di soluzioni tecnologiche innovative, impianti, attrezzature e servizi connessi alla filiera del vino, i veri partner della sostenibilità».

Media partner di Slow Wine Fair è tabUi, un'app che contiene tutte le informazioni utili a turisti, local o curiosi per esplorare il territorio attraverso la realtà aumentata. Grazie a tabUi, i partecipanti alla manifestazione potranno immergersi nelle atmosfere bolognesi e scoprire tutte le curiosità che la città sa regalare.

Sono, inoltre, media partner: BioFiera.it, Horecanews.it, Italy Export, Luxury Food & Beverage Magazine, Premiata Salumeria Italiana.

La viticoltura come strumento per incidere sulla crisi climatica e l'appello alla politica

«Per frenare il calo di produzione di queste ultime annate legato alla siccità e all'irregolarità delle stagioni bisogna contrastare significativamente la crisi climatica e cambiare l'attuale modello agricolo da intensivo in agro-ecologico, ascoltando la natura – sottolinea Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia. Il modello intensivo minaccia l'ambiente, impoverisce i produttori generando la rincorsa sui prezzi, favorisce il caporalato e il lavoro nero. Per questo è importante essere a Bologna per la seconda edizione della Slow Wine Fair, insieme a centinaia di produttori provenienti da tutte le regioni d'Italia e da tutto il mondo, per confrontarsi sul futuro del vino e per incidere nel futuro della viticoltura, oggi ancora troppo legata all'uso della chimica di sintesi che ha stravolto la biodiversità dei terreni e il paesaggio rurale in cambio del profitto e della produttività».

La prima edizione di Slow Wine Fair ha messo in luce quanto sia importante per i produttori avere spazi per confrontarsi e promuovere un vino buono, pulito e giusto, tutti insieme. «Necessità, quella di fare fronte comune, che abbiamo potuto toccare con mano anche realizzando la guida Slow Wine: un'annata straordinaria, con condizioni climatiche mai registrate prima, che i produttori hanno affrontato mettendo in campo risposte agronomiche in ordine sparso – dichiara Giancarlo Gariglio, coordinatore della Slow Wine Coalition e curatore della guida -. L'edizione 2023 della Fair sarà, invece, l'occasione per discutere e chiedere alla politica un impegno concreto per finanziare la ricerca scientifica, essenziale per dare risposte ai problemi di un ambiente che muta a velocità assurda. La sostenibilità ambientale, tanto cara a Slow Food, va integrata con un virtuoso sistema economico che possa sostenere questo sforzo. E in questa direzione va la Fair, creando le giuste occasioni di promozione per questi vini di grande qualità, prodotti perlopiù con metodi biologici o biodinamici».

Vino bio, un settore in crescita

«In Italia, la viticoltura bio è aumentata in maniera significativa e incide per il 19% sulla superficie complessiva di vigneto, la percentuale più alta nel mondo, che supera la quota complessiva di superficie bio nazionale del 17,4%. Secondo uno studio effettuato da Nomisma, Osservatorio SANA e Wine monitor le prospettive di sviluppo del vino bio Made in Italy sono molto interessanti. In questo momento di criticità ritengo importante sottolineare anche l'aspetto sociale e ambientale legato allo sviluppo del vino bio. Sul piano sociale si determina una concreta opportunità di crescita per le piccole e medie aziende viticole italiane orientate al territorio e alla produzione bio. A livello ambientale, la gestione del suolo del vigneto bio contribuisce a contrastare il cambiamento climatico. Inoltre, dati scientifici attestano che con una cura sostenibile del suolo e del microbiota migliora notevolmente la qualità del vino. Lo sviluppo della viticoltura bio fornisce un contributo fondamentale all'affermazione di una sostenibilità economica, sociale e ambientale di cui ritengo ci sia davvero bisogno per il futuro», sottolinea Maria Grazia Mammuccini, presidente di FederBio.

Gli eventi in programma

Tra le conferme in calendario, le masterclass, le conferenze, gli appuntamenti in Arena, e ovviamente le degustazioni del banco di assaggio. Ecco le prime anticipazioni del programma della Slow Wine Fair.

Le masterclass

Si riconfermano le masterclass, degustazioni guidate rivolte agli appassionati o ai professionisti del settore e dedicate a esplorare il panorama vinicolo italiano e internazionale e l'affascinante mondo degli amari.

La prima delle due masterclass già prenotabili online riguarda prestigiose etichette di un'annata che, grazie a un meteo e a un clima ideale, rasenta la perfezione e in cui sono stati creati autentici gioielli che fanno gola ai collezionisti enoici di tutto il mondo. Nonostante non sia una vendemmia così lontana nel tempo, già oggi, anche a causa dell'enorme successo avuto sul mercato d'oltreoceano, è diventato assai complicato riuscire a reperire bottiglie di questi vini. In questa masterclass la [Banca del Vino](#) di Pollenzo apre il suo scrigno per intraprendere un bellissimo viaggio nel 2010 attraverso tre fra le denominazioni più prestigiose e iconiche in Italia: Barolo, Amarone della Valpolicella e Brunello di Montalcino.

La seconda masterclass guarda invece al Caucaso, ossia la culla della viticoltura, attraverso una degustazione di alcuni tra i vini più significativi che raccontano il percorso della Slow Wine Coalition, la rete internazionale che conta oggi oltre 1000 adesioni da parte di produttori e appassionati che si riconoscono in una filosofia comune, ed è diffusa in 37 Paesi del mondo. Il focus sul Caucaso farà conoscere e apprezzare magnifici vini georgiani, azeri e turchi.

Altre masterclass – in via di definizione – prevedono una strepitosa selezione di etichette dal portfolio di [Tannico](#) la più grande enoteca online specializzata nella vendita di vini italiani ed esteri, distillati, birre artigianali e champagne e numerose proposte per esplorare il vasto e per molti aspetti ancora poco noto mondo degli amari.

Le conferenze

Organizzate online nelle settimane precedenti la Slow Wine Fair, le conferenze mettono a fuoco i tre principali temi al centro del dibattito della manifestazione consentendo a esperti e appassionati in ogni angolo del mondo di collegarsi e partecipare usufruendo del servizio di interpretariato.

Il vino e la crisi climatica

8 febbraio 2022, h 18

Il 2022 sarà da molti ricordato come l'anno più caldo e siccitoso mai vissuto fino a ora. E gli effetti del riscaldamento globale sono evidenti, e catastrofici, soprattutto a chi lavora in campagna. Nel 2022, dall'osservatorio privilegiato della guida Slow Wine, con i suoi 300 collaboratori in tutta Italia, abbiamo riscontrato numerosi problemi. I vignaioli, di fronte a un'emergenza così grande, hanno risposto tentando di interpretare i bisogni delle piante e traendone preziose lezioni per il futuro, ragionando in piccolo e in modo ecosistemico. Hanno percepito da vicino il messaggio che arriva dalla natura. Ora dobbiamo dedicarci al

confronto, allo studio, alla ricerca scientifica e a mettere a sistema le esperienze positive e negative di ognuno di loro.

Come si affronta il cambiamento climatico a partire dalla cura del suolo? Quali segnali possono cogliere i viticoltori dalle viti? Quali sono i passaggi utili e fondamentali in vigna, in cantina e fino alla distribuzione per ridurre il proprio impatto sul clima?

Lo abbiamo chiesto ad Adriano Zago, una laurea in Agraria all'Università di Padova e una specializzazione in Viticoltura ed enologia a Montpellier, da una ventina d'anni lavora come consulente agronomico ed enologico. Alla Slow Wine Fair, interverrà insieme all'agronoma Martina Broggio e a Franco Meggio, docente all'Università di Padova, per affrontare il tema della crisi climatica in vigna. «Parleremo di tre ambiti: la pianta, il suolo e l'uomo. Cercheremo di spiegare che cosa sta succedendo, con la crisi climatica, nel suolo e nella pianta e di come l'uomo sta reagendo, inteso come organizzazione aziendale». Una cosa è certa, aggiunge Zago: «La crisi climatica sta portando all'attenzione il tema della fertilità del suolo. In altre parole, per reagire meglio a qualsiasi cambiamento climatico i suoli devono avere una fertilità molto sviluppata in termini di ciclo di sostanza organica». Siccità e fenomeni atmosferici estremi sono più frequenti di un tempo e, per non perdere il raccolto, occorrono suoli con specifiche caratteristiche: «In caso di grandi siccità abbiamo bisogno di suoli che sappiamo trattenere l'acqua e che permettano alle radici di andare molto in profondità – continua Zago –, mentre in caso di eccessive piogge abbiamo bisogno di suoli che sappiamo drenare». Le soluzioni esistono, sia per quanto riguarda la cura della fertilità del suolo stesso sia per quanto riguarda i sistemi di landscaping della vigna: «Ad esempio si possono organizzare filari più corti, per permettere agli eccessi di acqua di defluire più facilmente».

Suolo, pianta e uomo: un'azienda vitivinicola deve investire su tutti e tre questi aspetti. «Secondo me, la crisi climatica ci dice che la fertilità, il buon funzionamento della pianta e l'organizzazione aziendale sono tre argomenti fondamentali: non basta più fare un vino buono e preoccuparsi di portare a casa un'uva sana, obiettivi divenuti troppo deboli in un tempo storico molto diverso dal passato. Quando parlo di organizzazione aziendale, ad esempio, intendo dire che è opportuno essere in grado di prendere decisioni in tempi più brevi: per farlo, bisogna conoscere ancora meglio la propria azienda». Ecco allora che serve investire sugli elementi che compongono i gruppi di lavoro, formandoli e promuovendone anche l'integrazione all'interno della realtà imprenditoriale stessa.

Le denominazioni, bene comune?

15 febbraio 2022, h 18

In Italia nel 2022 si contavano 341 Doc e 78 Docg: 419 denominazioni in tutto, con il Piemonte a fare da capofila dal punto di vista numerico.

Ma, al di là del dato numerico, quali sono gli elementi positivi delle denominazioni in Italia e nel contesto europeo? E quali gli elementi che necessiterebbero una rilettura? Infine, quali fenomeni dovrebbero farci riflettere con attenzione?

Sul valore delle denominazioni di origine in termini assoluti non abbiamo dubbi. Lì dentro, infatti, c'è un'idea di difesa e di valorizzazione dei territori del vino che ha radici antiche e una ragion d'essere giustificata perlomeno dallo sviluppo tentacolare delle industrie del comparto agroalimentare, che tendono ad appiattire tutto, ad annacquare il valore (anche culturale) dei prodotti e a erodere il margine economico di chi fa agricoltura e trasformazione diretta.

D'altra parte l'elenco delle denominazioni restituisce una visione d'insieme sin troppo frammentaria e incoerente dal punto di vista delle scelte strategiche e politiche adottate nel tempo; certe denominazioni appaiono marginali se non addirittura inconsistenti; e infine si registra la mancanza di una visione unitaria a livello nazionale, e anche di regione in regione.

In un panorama immenso e ricco di sfumature e di criticità – che merita un approfondimento specifico – sta inoltre emergendo in modo sempre più evidente una tendenza che impone una riflessione. Negli ultimi tempi è infatti balzato agli occhi un tema che agita il mondo degli appassionati e dei professionisti del vino sotto diversi punti di vista: si stanno moltiplicando i casi di vignaiole o vignaioli che escono da una DOC o da una DOCG, mentre d'altra parte le commissioni di assaggio dei consorzi bocchiano vini che nelle denominazioni dovrebbero rientrare a pieno titolo, e che spesso sono addirittura premiati nelle guide del settore. Una conferenza dedicata a esplorare i motivi della crescente sfiducia in questo sistema, ma anche a riflettere su come rivederlo e adeguarlo alla situazione presente.

Vai su slowfood.it/slowine per approfondire il dibattito sulle denominazioni.

Bio è vita

22 febbraio 2022, h 18

Benché stiamo attraversando una fase di grandi ed epocali cambiamenti, il bio ha confermato la tendenza di crescita in tutto il 2022. Nell'export si è arrivati sino a un +11%, con alcuni settori, come il vino, arrivati sino al 19%.

Non è difficile intuire il perché di questo successo. I prodotti bio sono percepiti come portatori di qualità, ne viene meglio compresa la provenienza territoriale e ne è premiato il metodo di produzione, sicuramente più sano rispetto all'agricoltura convenzionale. Sempre più presenti nel settore HoReCa e nei negozi di settore, le etichette bio scontano ancora alcune difficoltà a livello di consumi familiari, una difficoltà dovuta al loro prezzo più alto che, in questa fase economica delicata – per i consumatori e per i produttori – può costituire un problema.

A volte, però, il bio rischia di essere percepito solo come una moda, mentre è necessario fare un passo ulteriore e rendere il pubblico sempre più consapevole dei benefici che questa pratica agricola porta alla fertilità del suolo – grazie all'utilizzo di sola sostanza organica –, alle piante, a un uso più consapevole e parsimonioso delle risorse – in primis le risorse idriche – e anche come forma di contrasto e prevenzione dei cambiamenti climatici.

Grazie alla preziosa partnership con la [Federazione italiana agricoltura biologica e biodinamica](#) (Federbio) proponiamo un convegno di riflessione sul bio che, a partire dall'analisi della situazione attuale disegni anche gli scenari futuri di questo settore.

Un anno di Slow Wine Coalition

La rete internazionale che riunisce vignaioli e vigneron, professionisti e appassionati del mondo del vino spegne la sua prima candelina. Guidati dal Manifesto per il vino buono, pulito e giusto, che nasce dall'esperienza maturata da Slow Food in tutti questi anni, i protagonisti della rete hanno consolidato alleanze, accolto nuovi partecipanti e scritto importanti progetti per il futuro. Guardando ai numeri, dopo questo primo anno il Manifesto conta già oltre 1100 firmatari da 37 Paesi, che hanno contribuito all'organizzazione di più di 80 eventi sul territorio italiano e di quattro a livello internazionale. Dopo il successo di Slow Wine Fair 2022, ora la Coalition si prepara alla seconda edizione, per discutere insieme le principali sfide del mondo del vino legate al cambiamento climatico, alla tutela del paesaggio e a quella dei lavoratori del mondo della viticoltura. Negli ultimi mesi, inoltre, è stata creata la prima comunità parte della rete in Turchia, con l'obiettivo di tutelare e mappare vitigni autoctoni e vigne antiche sul territorio. In America Latina, invece, si celebra il primo Slow Wine Latam Day il 24 novembre, per promuovere e incoraggiare la produzione di vino buono, pulito e giusto nel continente sudamericano. Inoltre, la guida Slow Wine è stata presentata per la prima volta in cinese e in macedone.

Per saperne di più segui la [Slow Wine Coalition](#).

Gli appuntamenti della Slow Wine Fair Arena

Tutte queste tematiche saranno altresì oggetto degli appuntamenti della Slow Wine Fair Arena, il luogo privilegiato per gli incontri e i dibattiti della Slow Wine Coalition. Dall'America Latina alla Croazia, dalla Cina agli Stati Uniti, passando per i preziosi contributi dei partner dell'evento, nella Slow Wine Arena diamo conto del fermento che caratterizza il mondo della viticoltura internazionale.

L'Italia del vino a Slow Wine Fair 2023

Ecco un assaggio delle centinaia di realtà vitivinicole che si sono già registrate

Non solo degustazioni, masterclass e grandi vini: **Slow Wine Fair** è innanzitutto un'occasione di confronto e dibattito per vignaioli e vigneroni provenienti da tutte le regioni d'Italia e dal mondo. Sono centinaia gli espositori che hanno già confermato la loro presenza alla seconda edizione che si terrà a **BolognaFiere, dal 26 al 28 febbraio 2023**, per affrontare insieme il dibattito sulla crisi climatica, scambiarsi idee e buone pratiche produttive e per farsi portavoce delle necessità di chi lavora già nel rispetto della terra. Tra questi troviamo i produttori che aderiscono alla rete internazionale della **Slow Wine Coalition** e che portano avanti i principi messi per iscritto nel **Manifesto Slow Food per il vino buono, pulito e giusto**: la sostenibilità ambientale, la tutela del paesaggio e il ruolo culturale e sociale che le aziende vitivinicole possono giocare nei territori in cui operano. Dal nord al sud del Paese, ecco qualche piccola anticipazione sul panorama vitivinicolo italiano che sarà presente alla Slow Wine Fair.

Trentino-Alto Adige

A San Giuseppe Lago, frazione del comune di Caldaro, nella provincia autonoma di Bolzano, la **Tenuta Manincor** porta avanti una perfetta simbiosi tra viticoltura biodinamica e fermentazioni spontanee. Sostenibilità e tradizione sono infatti i pilastri che **Michael Goëss-Enzenberg** tramanda dal 1996, secondo una visione illuminata che ha trovato nell'enologo Helmuth Zozin mani sicure per essere concretizzata al meglio.

Lombardia

Sono trascorsi pochi anni da quando **Francesca Seralvo**, terza generazione della famiglia proprietaria della **Tenuta Mazzolino** di Corvino San Quirico (Pavia), ha deciso di gettarsi a capofitto nella gestione dell'azienda. L'ha fatto con umiltà, visione e voglia di apprendere dai colleghi più virtuosi dell'Oltrepò. Senza dimenticare la determinazione che 40 anni fa ha spinto suo nonno Enrico a sfruttare le potenzialità che la cosiddetta collina del Pinot Nero poteva offrire.

Piemonte

Nonostante la giovane età, **Marco Capra** ha reso l'attività di famiglia una realtà di riferimento per la produzione artigianale di **Santo Stefano Belbo** (Cuneo), comune troppo spesso associato soltanto all'industria spumantistica. Sulla collina di Seirole, tra Langhe e Monferrato, Marco porta avanti la tradizione familiare dando la giusta spinta innovativa, privilegiando i vini autoctoni, frutto del miglior connubio tra vitigno e territorio, e una produzione limitata che rende a pieno le potenzialità del vigneto. Un altro giovane produttore è **Nicholas Altare** che, dopo un decina di anni di lavoro presso la cantina di Ferdinando Principiano (Dogliani, Cuneo), dove afferma di avere imparato tutto quello che sa del mestiere, ha deciso di dedicarsi solo alle vigne di famiglia, piantate in prevalenza a dolcetto. Il suo stile parla di vini immediati e diretti, prodotti in modo tradizionale, senza filtrazioni e con pochissima solforosa totale.

Toscana

«Gli scarti sono risorse»: questo è il pensiero lungimirante che guida **Francesco Galgani** e **Flavia Del Seta**, titolari dell'azienda **Cappellasantandrea** situata a San Gimignano (Siena). Protagonisti di una rinascita contadina rimasta fedele ai profumi e ai sapori di una volta, Francesco e Flavia portano avanti questa realtà biodinamica in cui viti, alberi da frutto e animali convivono in perfetta sinergia, secondo un'ottica di azienda a ciclo chiuso orientata a preservare la biodiversità. Un valore fondamentale anche per l'**Erta di Radda**, il progetto di **Diego Fenocchi** nato nel 2006 dalle forti pendenze dei vigneti situati a pochi passi dal

centro storico di Radda in Chianti (Siena). L'azienda è il frutto del legame di Diego con il territorio, che viene lavorato secondo i principi della produzione biologica, nel rispetto dell'ambiente e del suolo.

Veneto

Incastonata sulle sponde del fiume Adige, tra il Monte Baldo e l'Altopiano della Lessinia, l'**azienda agricola Roeno** di Brentino Belluno (Verona) sorge nella cosiddetta Terra dei Forti, avamposto di confine in cui la famiglia Fugatti custodisce oltre 200 anni di storia, fortemente influenzata dalla convivenza con queste valli aspre e dure scavate dal secondo corso d'acqua più lungo d'Italia. La curiosità e lo studio ininterrotto delle potenzialità del territorio hanno reso l'azienda, condotta dai fratelli Giuseppe, Cristina e Roberta, uno tra i più espressivi testimoni e interpreti dei vini della zona. Merito anche di un patrimonio di vigne centenarie invidiabile, tra le quali spicca il vigneto a piede franco di enantio, da quest'anno Presidio Slow Food.

Emilia Romagna

A Imola (Bologna), l'azienda **Tre Monti** custodisce il lavoro di due generazioni: quella dei fondatori, Sergio Navacchia e la moglie Thea, e quella dei loro figli David e Vittorio, che hanno saputo far crescere l'azienda senza mai fermarsi nel campo della ricerca e della sperimentazione, arrivando anche a cambiare lo stile dei propri vini. Ne sono un esempio i rossi, sempre coerenti con le zone d'origine, resi più leggeri grazie a un minore impatto del legno.

Lazio

L'azienda agricola **Damiano Ciolli** si trova a Olevano Romano, borgo medievale a circa 600 metri slm, ai piedi del Monte Celeste, 45 chilometri a est della Capitale. In questo areale vocato alla viticoltura, Damiano inizia la sua attività nel 2001, forte di una tradizione familiare dedita alla vendita dello sfuso. Fin da subito si concentra sulla produzione di qualità, convinto che dal Cesanese si possano ottenere vini pregiati. Oggi, insieme alla compagna Letizia Rocchi, cerca di esprimere al meglio l'interazione tra suolo, microclima e vitigno attraverso un lavoro in campo sempre più curato e una grande conoscenza del territorio.

Marche

A pochi chilometri da Ascoli Piceno, nella frazione di Colonnata Alta, Federica e Francesca dell'**azienda Pantaleone** portano avanti la coraggiosa scelta del padre Nazzareno Pantaloni, che aveva visto in quei terreni scoscesi e inframezzati da boschi il giusto potenziale per dare vita a uve speciali. Equilibrio, natura e territorio sono le parole chiave di questa realtà biologica, dove la valorizzazione delle viti autoctone si unisce al desiderio di lasciare alle future generazioni terre e vigne migliori.

Umbria

Filippo Antonelli è l'anima dinamica di **Antonelli San Marco**, impresa di famiglia di Montefalco, in provincia di Perugia, che negli anni ha saputo scrivere pagine memorabili del vino umbro. Dal 2009 l'azienda ha effettuato la conversione integrale all'agricoltura biologica, mentre è in fase di ampliamento la cantina: si sta realizzando un percorso sotterraneo che comprenda tutte le fasi della produzione, da quando il grappolo raccolto entra in pressa fino all'imbottigliamento.

Abruzzo

I vini concettuali dell'azienda **Cataldi Madonna**, immersa nel Forno d'Abruzzo, l'altopiano che giace sotto l'unico ghiacciaio degli Appennini, il Calderone, sono espressione del territorio di Ofena (Aquila) e della filosofia del titolare Luigi: «Per fare bisogna prima pensare, e senza pensiero non si può fare un vino. Il pensiero, come l'arte, moltiplica la

natura». Vinificati in purezza e in riduzione, ovvero in assenza di ossigeno, tutti i vini provengono da uve certificate biologiche dal 2016 e rispecchiano l'esclusività e l'autenticità della zona di produzione.

Campania

Espressione dell'eroica viticoltura di Tramonti (Salerno), nel cuore verde della Costa d'Amalfi, **Tenuta San Francesco** è l'ambiziosa avventura intrapresa nel 2004 da Gaetano Bove assieme ai soci Vincenzo D'Avino e Luigi Giordano. L'azienda agricola, che si estende su 14 ettari, produce vini provenienti da viti ultracentenarie prefillossera, tra cui spiccano i vitigni autoctoni del territorio: tintore, piedirosso e aglianico per i rossi, falanghina, biancolella, biancazita, biancatenera, pepella e ginestra per quanto riguarda i bianchi.

Puglia

Circondata da circa 100 ettari di vigneti e gli uliveti, a Cutrofiano (Lecce) nel cuore del tacco d'Italia a metà strada tra Gallipoli e Otranto, la **Masseria L'Astore** è il luogo ideale per immergersi nella cultura e nella tradizione del Salento. Il progetto di fare vino dai vigneti intorno alla masseria di famiglia e al suo antico frantoio ipogeo è nato negli anni Novanta, ma la dedizione e la consapevolezza di Paolo Benegiamo, medico contadino, lo hanno poi radicalmente trasformato: i vitigni internazionali hanno ceduto il posto agli autoctoni, e la volontà di espressione del terroir si è fatta stella polare.

Sardegna

A **Sorgono (Nuoro)**, piccolo comune nel centro della Sardegna, Pietro Uras, Renzo Manca e Simone Murru si definiscono **Garagisti**. Se in Francia questo termine viene utilizzato per i vini di nicchia dai prezzi poco accessibili, qui si riferisce al fatto che le uve coltivate vengono poi lavorate proprio in un garage del paese, con attrezzature elementari ma efficaci. Il resto lo fanno il territorio, la storia, la vocazione e la passione dei produttori uniti da un sogno: valorizzare gli antichi vitigni impiantati dai nonni e genitori per fare della regione del Mandrolisai la nuova frontiera dei vini sardi.

Sicilia

Dalla vendemmia alla cantina, dalla commercializzazione alla distribuzione: nell'azienda agricola **Possente** di Salaparuta (Trapani), nella Valle del Belice, ogni fase viene seguita con la massima attenzione. I fratelli Stefania, Maria e Antonio condividono l'esperienza trasmessa dal padre e continuano a lavorare in vigna rispettando il terreno e valorizzando le varietà autoctone, come il Catarratto, il Grillo e lo Zibibbo, che negli ultimi anni hanno acquisito maggiore definizione varietale e territoriale.

La commissione di assaggio

Per Slow Wine, il vino che vorremmo si definisce attraverso tre aggettivi: buono, pulito e giusto. Gli elementi del pulito e del giusto sono garantiti dall'adesione delle aziende al [Manifesto](#), che durante la Slow Wine Fair sarà presentato nella sua forma aggiornata e arricchita dai contributi della Slow Wine Coalition. Una delle novità dell'edizione 2023, importante per certificare ulteriormente l'elemento del buono è la presenza di una commissione internazionale di assaggio composta da membri della redazione *Slow Wine* e da altri degustatori professionisti: Antonio Boco, Paolo De Cristofaro e Giampaolo Gravina, per quanto riguarda l'Italia; Juan Gualdoni e Deborah Parker Wong, per quanto riguarda i vini internazionali. La commissione costituisce un importante elemento distintivo rispetto alle altre fiere del settore.

Antonio Boco

È uno dei più apprezzati wine writer italiani, con esperienza ventennale e collaborazioni di pregio con riviste e guide di settore. Curiosità, sensibilità e molte esperienze sul campo gli hanno permesso di accumulare un'enorme conoscenza dei più importanti territori del vino internazionale. Nel 2009, con il collega Paolo De Cristofaro, fonda il magazine online *Tipicamente*, spazio narrativo indipendente che di recente ha realizzato il podcast *Vino al vino 50 anni dopo*, sulle orme dei viaggi d'assaggio di Mario Soldati. Nell'aprile 2010 l'Associazione Grandi Cru d'Italia gli conferisce il titolo di Miglior giovane giornalista del vino italiano.

Paolo De Cristofaro

Paolo De Cristofaro è giornalista, assaggiatore, divulgatore e autore radio-televisivo. Da circa 20 anni collabora con alcune fra le più importanti testate del settore, tra cui *Enogea* di Alessandro Masnaghetti, che ha coadiuvato nella realizzazione del libro *Chianti Classico. L'Atlante dei Vigneti e delle UGA* (2022). Con l'amico e collega Antonio Boco ha fondato nel 2009 il magazine multimediale indipendente *Tipicamente*, per il quale ha ideato e curato la serie di podcast *Vino al vino 50 anni dopo*.

Giampaolo Gravina

Già collaboratore delle riviste *Enogea* e *Pietre Colorate*, è stato coordinatore nazionale della guida *I Vini d'Italia* dell'Espresso dalla prima edizione del 2002 fino al 2015. Dal 2015 è docente a contratto presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, nel master in Wine culture and communication, e presso l'Università San Raffaele di Milano, nel master in Filosofia del cibo e del vino. Tra i suoi libri più recenti, *Vini e terre di Borgogna* (con Camillo Favaro, Edizioni Artevino); *Vini da scoprire – La riscossa dei vini leggeri* (Giunti, 2016-17) e *Vini artigianali italiani* (Paolo Buongiorno Editore, 2018), tutti e tre scritti insieme ad Armando Castagno e Fabio Rizzari. Nel 2023 è in uscita un suo libro dedicato alla lingua e all'estetica del vino artigianale, nella collana *Habitus* dell'editore DeriveApprodi.

Deborah Parker Wong

Deborah Parker Wong è una giornalista californiana specializzata in vini e distillati. Scrive da anni sulle prestigiose pubblicazioni *The SOMM Journal* e *The Tasting Panel magazine*. È insegnante ai corsi WSET ed è membro della California Teachers' Association. Giudice nei principali concorsi mondiali e curatrice dal 2020 della guida *Slow Wine USA*, che recensisce 300 cantine di California, Oregon, Washington State e New York State.

I 15 anni di L'assemblea della FIVI e l'Assemblea nazionale dei soci

Tra gli espositori, molti fanno parte della FIVI, [Federazione Italiana Vignaioli indipendenti](#), che conta 1300 vignaioli iscritti e che si batte per difendere gli interessi di tutti i vignaioli che in Italia hanno lo stesso approccio alla vigna e alla produzione di vino.

Lorenzo Cesconi, presidente nazionale FIVI, racconta così il coinvolgimento della Federazione nella prossima edizione di Slow Wine Fair: «Nel 2023 FIVI festeggerà i suoi primi 15 anni. È un'associazione ancora giovane, ma che in poco tempo si è ritagliata un ruolo centrale nella rappresentanza e nella valorizzazione del ruolo dei vignaioli e delle vignaiole italiane. Questo successo lo dobbiamo a chi, nel 2008, vide lontano e mise le basi per costruire un'associazione basata su responsabilità e spirito di servizio, ma senza scordare mai il calore umano e il piacere dello stare assieme. Slow Food ebbe un ruolo importante, nella nascita di FIVI, e quindi è stato naturale per noi decidere di festeggiare questo compleanno nel contesto della Slow Wine Fair. Domenica 26 febbraio ci sarà una piccola cerimonia, coi protagonisti di allora e di oggi, alla quale seguirà l'Assemblea nazionale dei soci».

Vino e non solo...

Numerose, poi, le novità che Slow Wine Fair 2023 ha in serbo per il proprio pubblico, che comprende vignaioli e vigneron, professionisti (importatori, distributori, osti, ristoratori, sommelier, enotecari e giornalisti) e wine lover che frequentano il mondo del vino in modo consapevole.

La prima consiste nell'allargamento della platea degli operatori coinvolti, che comprenderanno anche i produttori di soluzioni tecnologiche innovative, impianti, attrezzature e servizi connessi alla filiera del vino, i veri partner della sostenibilità.

La seconda new entry riguarda, invece, l'universo delle bevande spiritose, dei distillati, degli amari, dei liquori e molto altro. Slow Wine Fair proporrà, dunque, un'esperienza unica e completa, che va dall'aperitivo al dopo pasto.

La Fiera dell'Amaro d'Italia ospite di Slow Wine Fair

Tra le novità di questa edizione, Slow Wine Fair ospita la terza edizione della Fiera dell'Amaro d'Italia, con un'area dedicata, dove produttori d'eccellenza potranno esporre i loro amari. Alcuni fra questi, selezionati da [Amaroteca](#) e dall'Associazione Nazionale Amaro d'Italia, potranno organizzare masterclass esclusive per raccontare la propria produzione. Un'occasione imperdibile per tutti gli operatori del settore, gli appassionati e potenziali acquirenti per scoprire una selezione qualificata di professionisti e partner della filiera dell'Amaro d'Italia.

Nessuna carta dedicata al ristorante, nessun sommelier, nessuna denominazione d'origine controllata, nessun consorzio. Eppure l'amaro è un prodotto tipico italiano per eccellenza: con una lunga tradizione, legata a ingredienti e ricette del territorio, un prodotto che all'estero non si trova quasi da nessuna parte.

Fra le presenze confermate, l'azienda siciliana Paesano che presenterà l'Amaro al carciofo Paesano, realizzato con un ingrediente chiave davvero unico: il [carciofo nostrale di Niscemi](#), Presidio Slow Food. E ancora l'azienda abruzzese Scuppoz, l'unica in Italia con una sua produzione di Genziana Lutea.

Un evento a misura di buyer

Nord Europa, con prevalenza di Germania e Danimarca, e Stati Uniti sono stati i Paesi con la maggiore presenza di buyer a Slow Wine Fair 2022, i quali hanno espresso grande soddisfazione per l'altissima selezione delle cantine, con prevalenza di aziende biologiche e biodinamiche, per la salubrità dei vini naturali proposti e per l'attenzione al consumo consapevole. Tutti elementi che hanno fatto di Slow Wine Fair un nuovo punto di riferimento nel panorama fieristico internazionale per chi vuole soddisfare le esigenze di un mercato che va oltre alle caratteristiche del vino nel bicchiere e cerca il buono a 360 gradi.

Nel 2023 la proposta dedicata ai professionisti del settore, forte anche della partnership con la [Italian Trade Agency](#) (ICE) e del [Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale](#) (MAECI) si arricchisce, poiché la qualità dei vini esposti sarà ulteriormente certificata dal lavoro delle commissioni di assaggio italiana e internazionale e da incontri appositamente progettati per loro. Inoltre, la piattaforma [B2Match](#) svolgerà una funzione fondamentale nell'ambito di un evento fortemente connotato sul B2B. Grazie a questo strumento, infatti, i buyer potranno profilare nella maniera più dettagliata possibile le aziende e le etichette che corrispondono ai loro interessi, individuando facilmente annate,

terroir, tipologie di vini, ma anche dettagli relativi al terroir (ad esempio tutti i vini provenienti da un suolo argilloso, marnoso, sabbioso eccetera), all'affinamento, e alla commercializzazione dei vini stessi. Potranno inoltre crearsi una propria agenda di appuntamenti, in modo da rendere l'esperienza di visita il più proficua possibile.

Il premio alle migliori Carte dei vini

Appassionati e professionisti del settore sono chiamati a dar vita a una delle principali iniziative – e novità – di Slow Wine Fair 2023: il Premio alle migliori Carte dei vini. Si tratta di un ulteriore tassello per valorizzare il lavoro di chi promuove la cultura del bere bene e del vino buono pulito e giusto, e per rafforzare il legame tra locali che incentrano le proprie selezioni su vini di questo tipo e winelovers.

I premi, territoriali e tematici, saranno conferiti a 12 diverse categorie. Fra i premi territoriali italiani, migliore selezione di Barolo e di Chianti Classico (per le denominazioni più affermate) e migliore selezione di vini irpini e di Trebbiano d'Abruzzo (per le denominazioni emergenti). Per i premi territoriali internazionali i focus sono invece la Loira e la Mosella e, per quanto riguarda i territori emergenti l'Austria e la Slovenia.

Non solo i terroir! Alla Slow Wine Fair diamo spazio anche ad alcune categorie tematiche, che rendono protagonisti i vitigni, le certificazioni, o l'idea stessa di vino buono, pulito e giusto.

- Migliore selezione di vini provenienti da vitigni autoctoni
- Migliore selezione di vini certificati (biologici e/o biodinamici)
- Migliore selezione di vini con un buon rapporto qualità/prezzo
- Migliore selezione di vini italiani buoni, puliti e giusti all'estero

Per tutto dicembre, il pubblico potrà candidare i propri locali del cuore sul sito dell'evento e, dopo una prima scrematura, affidata sempre al voto degli appassionati, subentrerà il lavoro della giuria internazionale di esperti, che decreterà i tre indirizzi premiati per ogni categoria.

Federica Randazzo

Federica Randazzo è vice curatrice nazionale della guida *Slow Wine*. Metà altoatesina e metà siciliana, dopo una laurea in giurisprudenza e una diploma da sommelier inizia a occuparsi di vino. Oltre al lavoro di critica, scrive articoli, idea e cura progetti ed eventi, conduce degustazioni e corsi e crea contenuti per la comunicazione online ed offline.

Giancarlo Gariglio

Giancarlo Gariglio nel 2001 entra nelle commissioni regionali di degustazione della guida *Vini d'Italia* (Gambero Rosso e Slow Food), per poi entrare a far parte in pianta stabile delle commissioni finali che assegnano i Tre Bicchieri. È il curatore dell'edizione 2008 della *Guida al vino quotidiano* di Slow Food Editore. Nel 2007 organizza l'evento *Vignerons d'Europe* a Montpellier in Francia. È tra i fondatori, il 29 luglio del 2008, della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI). Il Consiglio Direttivo della FIVI lo sceglie come primo Segretario generale dell'associazione. Nel 2010 partecipa all'ideazione della guida *Slow Wine* e dall'edizione 2011 diventa co-curatore della stessa. Dal 2021 è coordinatore della rete tematica internazionale dedicata al vino *Slow Wine Coalition*.

Dal 1982 al 2003. Slow Food e il vino: un amore lungo oltre 40 anni.

Gli anni Ottanta e Novanta

- 1982, Carlo Petrini e un gruppo di amici fondarono la Libera e Benemerita Associazione degli Amici del Barolo. Prima di Arcigola e molto prima di Slow Food, le nostre radici affondano tra le vigne. L'associazione produce per l'occasione un proprio catalogo di vini, che unisce le schede tecniche alla narrazione, anticipando in piccolo l'intuizione della guida Vini d'Italia.
- 17 marzo 1986, scoppia lo scandalo del metanolo, il punto più basso raggiunto dal settore enologico in Italia. Ventitré morti e un duro colpo inferto alla credibilità del nostro vino che pareva letale. Al tempo stesso, quel momento rappresenta in Italia l'inizio del risveglio per tutto il settore. Al tempo stesso, quel momento rappresenta l'inizio del risveglio del settore in Italia.
- 1988, Arcigola Slow Food e Gambero Rosso pubblicano la prima edizione della guida ai Vini d'Italia.
- 1992, esce la prima edizione della Guida al vino quotidiano, che censisce i vini italiani migliori per il rapporto qualità / prezzo, accompagnando, giorno per giorno, il lettore più o meno esperto nella scelta dei vini.

I primi anni Duemila

- 2004, nasce la Banca del Vino. Nel complesso di Pollenzo, che comprende l'Università di Scienze Gastronomiche, viene inaugurata la Banca del Vino, una struttura che ha l'obiettivo di valorizzare il patrimonio enologico italiano attraverso un'opera di formazione, promozione e tutela dei vini da invecchiamento. In questi 18 anni la Banca ha organizzato centinaia di degustazioni nella sua sede e in giro per l'Italia.
- 2007, Vignerons d'Europe, a Montpellier. In occasione del centenario della rivolta dei produttori di vino in Languedoc e Roussillon si svolge la prima edizione di Vignerons d'Europe. Centinaia di vitivinicoltori europei si riuniscono per un confronto reso necessario dalle pressanti sfide imposte dal mercato, sempre più condizionato dalla globalizzazione. Si apre il dibattito sulla crisi viticola, che non era solo economica, ma soprattutto identitaria.
- 2009, la seconda edizione di Vignerons d'Europe a Montecatini e Firenze lascia come eredità il Manifesto dei Vignerons d'Europe e identifica il vignaiolo come colui che opera nel rispetto dell'ambiente, della salute del consumatore e dei destini della propria comunità, della terra e del vino, quest'ultimo visto come espressione autentica di una cultura.

Dal 2011 ai giorni nostri

- 2011, nasce la guida Slow Wine, con l'obiettivo di spostare la lente d'ingrandimento dai vini (e dai loro punteggi) alle cantine, ai produttori e ai territori, raccontandoli con dovizia di particolari sugli stili di vinificazione e le tecniche agronomiche adottate. Slow Wine 2011 intende anche descrivere i cento profumi differenti che un vino talvolta sprigiona e fornire una chiave di lettura chiara e precisa, che evidenzia le etichette che meglio esprimono il territorio e il vitigno di provenienza.
- 2012, al via il primo Slow Wine Tour. Contestualmente alla prima edizione in inglese della Slow Wine Guide, parte lo Slow Wine Tour che al suo debutto fa tappa a New York, Chicago, San Francisco. Alle prime tappe statunitensi gli anni seguenti se ne aggiungono altre sempre negli Stati Uniti, e in Germania, Danimarca, Giappone, Canada...

La degustazione

Nel corso della presentazione ufficiale di Slow Wine Fair 2023, presentiamo in degustazione tre etichette ognuna delle quali dà modo di approfondire uno dei tre temi cardine dell'evento.

La viticoltura e la crisi climatica

Chianti Classico Caparsino Ris. 2019, [Caparsa](#)

La ricchezza di polpa trova un buon grado di contrasto al palato: è caratteriale, reattivo, fresco, con qualche contrazione tannica in chiusura.

Abbiamo scelto questa azienda di Radda in Chianti (Si), Chiocciola della guida Slow Wine, perché qui la vita scorre in armonia con i ritmi dettati dalla natura, e l'azienda rappresenta un esempio di viticoltura sostenibile e rispettosa. Le vigne, piantate a cominciare dal 1965, sono state tutte ricostruite tra il 1999 e il 2018. Le esposizioni che guardano a nord, i terreni ricchi di scheletro e i boschi attorno contribuiscono a fornire protezione naturale, ricchezza di biodiversità e contrasto ai cambiamenti climatici, tutti fattori che permettono a Paolo Cianferoni di preservare complessità e salubrità dell'ecosistema, con interventi mirati e minimi.

«La filosofia di Caparsa si può riassumere in un'unica parola: tradizione. La tradizione vitivinicola si tramanda fin dalle origini della mezzadria, quando il vino era considerato al pari del cibo e come accompagnamento al cibo stesso. Tradizione e salubrità di tutti i processi produttivi e del vino sono la caratteristica e l'espressione dei vini di Caparsa: salubrità del vino significa qualità. In particolare è il territorio stesso a dare originalità ai nostri prodotti: flora, fauna, insetti, funghi, microorganismi, terreno, condizioni climatiche, esposizione dei campi, combinati al lavoro umano, rendono i prodotti unici al mondo».

Le vigne, i vini e il bio

Il Frappato 2020 – [Arianna Occhipinti](#)

Una piccola parte della massa affina in legno grande, per il resto in cemento. Tutto ciò esalta la complessità del percorso in bocca, regalandoci un vino di spiccata longevità.

Abbiamo scelto questa azienda di Vittoria (Rg), Chiocciola della guida Slow Wine, perché Arianna Occhipinti è contadina nello spirito, enologa lungimirante, sperimentatrice appassionata. Ha investito tutta se stessa nella vite quando aveva poco più di 30 anni, ed è riuscita nell'obiettivo di riportare al centro dell'attenzione il territorio del Cerasuolo di Vittoria, e in primis uno dei vitigni che maggiormente lo rappresenta, il frappato.

«Goethe diceva: “La materia non è nulla, quello che conta è il gesto che l'ha fatta”. E il primo gesto che ho imparato facendo vino è stato accettare. Accettare la diversità dei suoli, dell'inclinazione del terreno, dell'altitudine, e l'originalità di un vigneto. Accettare vuol dire rispettare. Rispettare la terra e il suo equilibrio. Rispettare la vigna con i gesti sapienti di una agricoltura sensibile. Rispettare la fermentazione grazie all'uso di lieviti indigeni. Rispettare il vino come se fosse una persona. Una persona che si porta dietro un mondo, una storia, un'atmosfera. E sa della terra da cui nasce. Il vino che mi piace fare non è semplicemente un vino biologico. È un vino naturale come penso di essere io. Che nasce dalla mia sensibilità per le cose vere e dai miei gesti, le mie attenzioni d'amore. Un vino che,

nelle sue armonie e asperità, dice della terra dove è nato e anche di me. Per questo sono convinta che il vino naturale, oltre a un vino buono, sia anche un vino umano».

I vini e le denominazioni

La Briccona Bocciata dalla Commissione – [Cascina San Michele Marco Minnucci](#)

Una Barbera che, come recita il nome, non ha passato il vaglio della commissione della Doc. Per l'ennesima volta ci chiediamo il perché, visto che ci ha conquistati per la sua capacità di unire concentrazione e maturità a un palato polposo, avvolgente e molto bilanciato, in cui addirittura non si sente il 15,8% di alcol.

Abbiamo scelto questo vino – che sulla guida Slow Wine è premiato come Vino Slow, mentre l'azienda è premiata come Chiocciola – prodotto a Costigliole d'Asti (At), perché la sua bocciatura costituisce uno spunto di riflessione sulla questione delle denominazioni. L'attenzione di Marco Minnucci verso la campagna si fa di anno in anno più intensa, a partire dalla necessità di avere più collaboratori su quel versante. L'approccio biologico è il minimo: la sensibilità agronomica qui va molto oltre. In cantina c'è una sola regola: portare una materia prima matura e sana, e trasformarla senza cedere a sovrastrutture enologiche.

«Le nostre vigne vengono lavorate in regime di agricoltura biologica, senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici, erbicidi e altri prodotti che possano modificare il normale ciclo vegetativo delle viti. L'obiettivo è di non interferire troppo con il lavoro della vite, bensì di aiutarla ad esprimersi nel migliore dei modi in ogni singola annata mantenendo una resa adeguata. In cantina non aggiungiamo nessun tipo di lievito per favorire le fermentazioni e non utilizziamo alcuna sostanza che possa modificare le caratteristiche del vino; l'anidride solforosa, al momento dell'imbottigliamento, è normalmente al di sotto della metà del limite imposto dalla legge. I vini non vengono filtrati».

- 2017, nasce Slow Wine Slovenia. La guida espande il suo lavoro per la prima volta a un paese straniero e lo fa con la vicina Primorska slovena. Lo fa recensendo oltre 30 aziende della Brda e del Kras, denominazioni confinanti con il Collio e il Carso. Zone del tutto simili a quelle italiane, dalle quali, però, le divide un confine politico che poco ha a che vedere con le tipologie coltivate, lo stile dei vini e le caratteristiche del territorio.
- 2018, nasce Slow Wine Usa. Dopo la fortunata esperienza slovena, inizia il lavoro di recensione in California, con una prima guida a 50 aziende di quello stato. Negli anni seguenti questa avventura cresce, includendo nel 2019 l'Oregon e nel 2020 anche Washington State e New York. Il numero di cantine presenti sulla guida sfiora le 300 unità.
- 2020, presentazione a Bologna Fiere del Manifesto Slow Food per il vino buono, pulito e giusto. È la posizione sul vino dell'associazione Slow Food, 10 punti su cui confrontarsi e da sviluppare attraverso ulteriori scambi, dibattiti e incontri.
- 2021, nasce la Slow Wine Coalition, la rete mondiale che riunisce tutti i protagonisti della filiera. La Slow Wine Coalition si propone di mettere in atto una rivoluzione del vino all'insegna di sostenibilità ambientale, tutela del paesaggio e crescita sociale delle campagne.
- 2022, nasce Slow Wine China. Da Ningxia a Xinjiang, da Shandong a Hebei, da Gansu a Yunnan, da Shanxi a Sichuan, da Shaanxi al Tibet. La Cina del vino di qualità svela i propri assi, i territori più promettenti e vocati, dove nascono veri e propri gioielli enoici. A Bologna si tiene invece la prima edizione della Slow Wine Fair con oltre 6.000 appassionati, buyer e professionisti, che hanno potuto degustare più di 2.300 etichette e conoscere ben 542 cantine (la metà delle quali certificate biologiche o biodinamiche), provenienti da 20 Paesi del mondo e da tutte le regioni italiane.

organizzato da



da un'idea di



con il Patrocinio di _____



con il supporto di _____



in partnership con _____



slowinefair.it
#SlowWineFair2023

