

SLOW FAIR WINE

BOLOGNAFIERE
26-28 FEBBRAIO, 2023

La fiera
internazionale
dedicata
al vino buono
pulito e giusto



organizzato da



da un'idea di



Slow Food®

con il Patrocinio di _____



in partnership con _____



con il supporto di _____



main partner _____



in-kind partner _____

Il vino buono, pulito e giusto è a Bologna per Slow Wine Fair, dal 26 al 28 febbraio 2023

La seconda edizione della fiera organizzata da BolognaFiere e SANA, con la direzione artistica di Slow Food

Su <https://slowwinefair.slowfood.it/> la biglietteria e la possibilità di prenotare le masterclass in programma. E fino al 14 febbraio approfitta della **Promo di San Valentino**, perchè *il vino è più buono se lo si degusta insieme*

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.

I numeri dell'edizione 2023

750 cantine, + 50% rispetto all'edizione 2023, la metà delle quali certificate biologiche, biodinamiche o in conversione, **da tutte le regioni italiane e da 21 Paesi** dei cinque continenti, e **oltre 3.000 etichette** attendono in degustazione un pubblico di appassionati, buyer e professionisti, che avrà la possibilità di scoprire vini frutto di un'agricoltura sostenibile, le cui parole d'ordine sono biodiversità, tutela del paesaggio agricolo, uso ponderato delle sue risorse, crescita culturale e sociale delle comunità contadine, oltre a una sempre maggiore consapevolezza dei consumatori. Un'occasione di conoscenza e approfondimento offerta dal **ricco banco di assaggio**, dalle **8 Masterclass** e dalle **conferenze** in programma nella Slow Wine Arena - Reale Mutua e in Sala Opera. Tra queste ultimi, citiamo la consegna del **Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow**, lunedì 27, e il convegno di domenica 28 *La comunicazione e promozione del vino tra revisione Ocm e istanze salutiste*, a cui sono invitati i maggiori rappresentanti politici e professionali del settore.

Slow Wine Fair è soprattutto un momento di incontro tra buyer o professionisti dei settori Gdo e Horeca e i produttori presenti nel banco d'assaggio. Grazie alla collaborazione con [Italian Trade Agency](#) (Ice) e del [Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale](#) (Maeci) sono oltre 100 i buyer internazionali che partecipano alla fiera e numerosi sono i professionisti italiani che in questi giorni si stanno registrando sul sito e che utilizzeranno la piattaforma B2Match per incontrare le aziende che più corrispondono ai loro interessi. Tra i Paesi maggiormente attenti alle caratteristiche espresse dal catalogo espositori segnaliamo quelli del Nord America e del Nord Europa, e tra questi in particolare la Germania - il più importante mercato europeo per il vino bio, il quarto mercato al mondo per consumi e la seconda destinazione del nostro export di vino - Paese su cui la Slow Wine Fair ha concentrato la sua attenzione con circa un terzo dei buyer selezionati.

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 ha pienamente soddisfatto le nostre aspettative, in termini di grande qualità degli espositori vinicoli presenti. 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'area della fiera sarà dedicata a una selezione di produttori di soluzioni tecnologiche innovative, impianti, attrezzature e servizi connessi alla filiera del vino, i veri partner della sostenibilità».

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

«A fine mese Slow Food torna a Bologna per la seconda edizione della Slow Wine Fair. Un evento che cresce con nuove attività, partner e tanti delegati internazionali, con un obiettivo comune: difendere il vino buono, pulito e giusto, confrontarsi sul mondo vino e promuovere la viticoltura sostenibile. Lo faremo, come sempre, insieme a centinaia di vignaioli e vigneron da tutto il mondo per unire le forze, discutere e cercare soluzioni comuni per reagire agli effetti sempre più evidenti dei cambiamenti climatici anche nella viticoltura – dichiara **Federico Varazi**, vicepresidente di Slow Food Italia. Soluzioni per ridurre l'impatto sul clima in tutti i passaggi produttivi: in vigna, in cantina, fino alla distribuzione. Un'occasione per guardare al futuro dell'agricoltura e dei territori del vino italiano e un modo per riflettere insieme al mondo della politica sull'alternativa al modello di agricoltura fin qui perseguito, quello della massima produttività e del profitto che sta minacciando il suolo e l'ambiente naturale, che sperpera materie prime e impoverisce i produttori. Produttori, tecnici, distributori, comunicatori, giornalisti o appassionati, tutti possiamo contribuire come comunità del vino Slow Food ad avviare la rivoluzione nel mondo del vino che ci aspettiamo».

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. «Per questo motivo pensiamo che la fiera di Bologna rappresenti un unicum tra le varie manifestazioni di settore: sta nascendo, infatti, una comunità di persone che crede fermamente come attraverso la coltivazione dell'uva e la sua trasformazione si possa cambiare il sistema agricolo dalle basi, facendo sì che le nuove parole d'ordine siano sostenibilità ambientale e uso oculato delle risorse naturali, difesa del paesaggio e la sua tutela per contrastare cementificazione, incendi, dissesti idrogeologici – sottolinea **Giancarlo Gariglio**, coordinatore della Slow Wine Coalition. Infine, non sottovalutiamo il ruolo sociale ed economico delle cantine sia nei confronti dei propri dipendenti, sia per la crescita dei luoghi dove operano. Chi sceglie un vino fa una scelta di campo ben precisa, così come chi lo commercializza. Solo con una precisa unità d'intenti si può cambiare il sistema produttivo e una fiera può contribuire a mettere in connessione tutte queste energie positive».

Vino bio, un settore in crescita

«Il vino biologico piace sempre di più sia in Italia che all'estero. Da un'indagine condotta da Nomisma-Wine Monitor risulta che 1 italiano su 2 sceglie vino biologico, apprezzandone la qualità, legata all'attenzione alla sostenibilità ambientale. La forza dei vini italiani è proprio la denominazione d'origine che, unita alla certificazione bio, fa davvero la differenza, valorizzando i territori di provenienza. Il vino bio Made in Italy è particolarmente apprezzato anche all'estero, dove vale il 19% dell'esportazione globale di agroalimentare bio. In termini assoluti parliamo di 626 milioni di euro di vino bio Made in Italy venduto

all'estero, +18% rispetto al 2021 e una quota sul totale dell'export vitivinicolo italiano dell'8% (dati Nomisma Osservatorio Bio). Inoltre, l'Italia con 128 mila ettari di vite coltivate con metodo biologico detiene il primato per incidenza di superficie vitata biologica: il 19% sul totale della viticoltura nazionale. Negli ultimi 10 anni le superfici di vite coltivate a bio sono aumentate di oltre il 109%. Il vino bio conferma, dunque, il suo ruolo centrale all'interno del processo di transizione ecologica verso un'agricoltura sostenibile, che non utilizza sostanze chimiche di sintesi, a tutela della fertilità del suolo, della biodiversità e come contrasto al cambiamento climatico» dichiara **Maria Grazia Mammuccini**, presidente di FederBio.

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 del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, della Regione Emilia-Romagna e dell'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna, e della partnership con Tannico, Amaroteca e ANADI - Associazione Nazionale Amaro d'Italia. Tra le realtà che credono nel progetto della Slow Wine Fair citiamo: i Main partner, Luigi Bormioli, Bormioli Rocco, Parmigiano Reggiano, Reale Mutua; gli InKind partner Direct From Italy, NakPack, Pulltex, San Bernardo, WinterHalter; Media partner sono Il Sole 24 Ore, Bar.it, BioFiera.it, Premiata Salumeria Italiana, Green Retail, Horecanews.it, I Grandi Vini, Italy Export, Luxury Food & Beverage Magazine, Tabui, Vendemmie.

Ufficio Stampa Slow Wine Fair

BolognaFiere SpA: Relazioni istituzionali e marketing

Daniela Modonesi, daniela.modonesi@bolognafiere.it

Slow Food: Elisa Virgillito, e.virgillito@slowfood.it

Valter Musso, v.musso@slowfood.it

10 cose da fare a Slow Wine Fair

Conoscere, degustare, ascoltare... questo e molto altro a BolognaFiere, dal 26 al 28 febbraio

1. Conoscere produttrici e produttori di 750 cantine da 21 Paesi

Condividono nuovi orizzonti, sfide comuni e obiettivi futuri. Vengono da Cina, Croazia, Georgia, Macedonia del Nord, Romania e Slovenia, senza dimenticare ovviamente Francia, Germania e Spagna, e tutte le regioni della nostra penisola. Sono le [produttrici e i produttori](#) che a Slow Wine Fair si riuniscono 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. E per far conoscere a tutti i loro vini, ovviamente!

2. Bere buono, pulito e giusto

Avventurarsi tra i produttori del banco d'assaggio e innamorarsi delle oltre 3.000 etichette presenti nella [Wine List](#): a Slow Wine Fair professionisti e appassionati hanno l'occasione di esplorare, scoprire e gustare la splendida diversità del mondo del vino.

3. Ascoltare le storie dei delegati della Slow Wine Coalition

Slow Wine Fair è innanzitutto l'incontro internazionale della Slow Wine Coalition, la rete internazionale, inclusiva e collaborativa che unisce i protagonisti del mondo del vino: vignaioli, appassionati e professionisti della filiera. Un'occasione di confronto e dibattito tra tutti gli attori della rete, nel solco della quasi ventennale esperienza di Terra Madre.

4. Degustare

Vini caucasici, champagne francesi ed etichette biodinamiche, dall'Italia alla Cina: le masterclass di Slow Wine Fair sono l'occasione perfetta per esplorare il panorama vinicolo italiano e internazionale, e il mondo degli amari. Otto appuntamenti di approfondimento in cui appassionati e professionisti del settore potranno conoscere millesimi, terroir e produttori, degustando vini realizzati nel rispetto dell'ambiente e dei lavoratori, con amore per il paesaggio e per il bene della comunità agricola di riferimento. [Scopri qui tutte le degustazioni.](#)

5. Riflettere

Non solo vino, degustazioni e masterclass: a Slow Wine Fair diamo spazio a dibattiti e incontri nei quali approfondire i temi al centro della manifestazione. Dall'America Latina alla Croazia, dalla Cina agli Stati Uniti, passando per i preziosi contributi dei partner dell'evento, nella Slow Wine Arena - Reale Mutua e in Sala Opera, membri della Slow Wine Coalition, professionisti del settore e appassionati si confrontano su crisi climatica, packaging sostenibili, viticoltura internazionale, associazionismo territoriale e legami culturali. [Scopri qui tutti gli appuntamenti.](#)

6. Scoprire il dolcissimo mondo dell'amaro

Nessuna carta dedicata al ristorante, nessun sommelier, nessuna denominazione d'origine controllata, nessun consorzio. Eppure l'amaro è un prodotto tipico italiano per eccellenza. A Slow Wine Fair ne approfondiamo storia, tradizioni e ingredienti grazie a degustazioni, incontri e un'area dedicata, in cui espositori e professionisti del settore possono raccontare la propria produzione.

7. Fare scouting degli oltre 150 locali con la migliore selezione vinicola

Durante l'evento, appassionati e professionisti potranno assistere alla cerimonia del [Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow](#), nato dalla collaborazione tra Slow Food e la Milano Wine Week. Il Premio conferisce in tutto 36 riconoscimenti a quei locali del cuore – ristoranti, enoteche, winebar – che vantano una selezione particolarmente forte su alcuni terroir o su alcune categorie tematiche.

8. Mangiare

Per una pausa gustosa tra una degustazione e l'altra, Slow Wine Fair propone una [selezione di cucine di strada](#) in cui assaporare specialità locali e regionali. Non possono mancare i padroni di casa, come I due gatti, nati nella Food Valley emiliana, e i food truck del territorio specializzati nella pasta fresca: La Collina delle meraviglie by Stappo e Bstradi. Sempre presenti le olive Migliori e Quelli della bombetta, ormai punti di riferimento degli eventi targati Slow Food, insieme a Pantura, cucina itinerante con base a Milano.

9. Visitare

Quale migliore occasione della Slow Wine Fair per visitare Bologna e il suo centro storico? Grazie agli amici di Bologna Welcome e alla Condotta Slow Food di Bologna, nei giorni precedenti e durante la manifestazione i visitatori avranno l'opportunità di partecipare a visite guidate, degustazioni, cene conviviali, curiose lezioni storiche... e tanto altro! Maggiori informazioni sono [disponibili qui](#).

10. Entrare a far parte di Slow Food

Diventare socia e socio Slow Food permette di partecipare a eventi e iniziative organizzate dall'associazione della chiocciola, entrare in relazione con altre persone che condividono l'idea di un cibo (e vino) buono, pulito e giusto per tutte e tutti, saperne di più sul sistema alimentare e fare scelte quotidiane consapevoli e responsabili. Grazie a uno stand dedicato, a BolognaFiere sarà possibile associarsi, accedere alle esperienze dell'app Slow Food in tasca e acquistare i libri di Slow Food Editore dedicati al mondo del vino e non solo.

Crisi climatica, denominazioni e biologico: tre conferenze online per fare il punto sul vino

È partito l'8 febbraio con la prima delle conferenze online, in cui produttori ed esperti discutono degli effetti del cambiamento climatico sulla produzione vitivinicola, il conto alla rovescia per la seconda edizione della Slow Wine Fair, in presenza a BolognaFiere dal 26 al 28 febbraio 2023. Organizzate prima della manifestazione per coinvolgere il maggior numero di appassionati, tecnici, professionisti e delegati della Slow Wine Coalition, le conferenze online mettono a fuoco i principali temi al centro della manifestazione, anticipando il programma di incontri in presenza che si svolgeranno a BolognaFiere, nella Slow Wine Arena, realizzata in collaborazione con Reale Mutua, main partner della manifestazione e Sostenitore ufficiale di Slow Food Italia.

Se nell'edizione 2022 i convegni digitali si erano concentrati sui cardini del Manifesto Slow Food per il vino buono, pulito e giusto, ovvero la sostenibilità ambientale del vino, la tutela del paesaggio, l'equità sociale nel lavoro in vigna e il ruolo sociale del vino, in questa seconda edizione le conferenze online pongono l'accento su tre temi di grande attualità: la crisi climatica, il sistema delle denominazioni e l'importanza del biologico.

Le conferenze sono gratuite e aperte a tutti, basta registrarsi sul sito nella pagina dell'evento digitale. A ridosso dell'evento, tutti i prenotati ricevono il link per poter seguire il dibattito, fruendo del servizio di interpretariato. I video sono, inoltre, disponibili – senza interpretariato – sulla homepage del sito dell'evento.

Il vino e la crisi climatica

Mercoledì 8 febbraio alle 18

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, che da una ventina d'anni lavora come consulente agronomico ed enologico. Alla Slow Wine Fair interviene per affrontare il tema della crisi climatica in vigna insieme a Martina Broggio, consulente di viticoltura sostenibile, Franco Meggio, docente all'Università di Padova e Alberto Acedo, imprenditore biotecnologico ed esperto della Commissione europea. «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, inteso come organizzazione aziendale, sta reagendo. 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». Una cosa è certa, aggiunge Zago: «La crisi climatica sta portando all'attenzione il tema della fertilità del suolo». Oltre 350 partecipanti hanno seguito questa prima conferenza online.

[Leggi l'intervista completa](#)

Le denominazioni, bene comune? Una visione europea

Mercoledì 15 febbraio alle 18

Una conferenza dedicata a esplorare i motivi della crescente sfiducia nel sistema delle denominazioni, ma anche a riflettere su come rivederlo e adeguarlo alla situazione presente. Nel 2022, tanto per dare un'idea, potevano fregiarsi della Docg, la denominazione più prestigiosa di tutte, 78 vini italiani; altri 341 erano invece Doc. Le Igt? Un altro centinaio abbondante. «Secondo me la questione delle denominazioni ha un problema a monte e cioè

che il suo scopo originario è stato in gran parte disatteso. Se l'obiettivo delle denominazioni era salvaguardare alcune produzioni che avevano un forte radicamento territoriale, storico e culturale, e che, con l'apertura del mercato unico europeo, rischiavano di non essere più difese, si è finiti per cercare di ottenere un monopolio artificiale, utilizzandole come strumento di marketing. Si è ribaltata la logica» sottolinea Alberto Grandi, scrittore e professore associato di Storia dell'integrazione europea, Storia economica e Storia dell'alimentazione presso l'Università di Parma, che partecipa all'incontro online del 15 febbraio insieme a Matilde Poggi, presidente CEVI (Confédération Européenne des Vignerons Indépendants) e viticoltrice, Iacopo Di Teodoro, importatore e distributore dell'azienda statunitense Artisanal Cellars e Chiara Bolner, Direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione europea. Modera l'incontro Gabriele Rosso, vicecuratore della Guida Slow Wine.

[Leggi l'intervista completa](#)

Bio è vita

Mercoledì 22 febbraio alle 18

Grazie alla preziosa partnership con la Federazione italiana agricoltura biologica e biodinamica (FederBio), proponiamo un convegno di riflessione sul biologico che, a partire dall'analisi della situazione attuale, disegni anche gli scenari futuri di questo settore. Intervengono Emanuele Busacca di IFOAM Europa, Carlo Bazzocchi, presidente AtBio (Associazione Nazionale dei Tecnici e Ispettori per le Produzioni Biologiche), Michele Bono, Dipartimento di scienze delle produzioni vegetali, FiBL Svizzera, Eduardo Tilatti, certification manager di Demeter - Latin America.

Modera Maria Grazia Mammuccini, presidente di FederBio.

Non è Slow Wine Fair senza masterclass!

Ecco le degustazioni da non perdere, a Bologna Fiere dal 26 al 28 febbraio
Otto appuntamenti tra iconiche denominazioni, etichette straniere e amari stravaganti

Dai vini di confine della Valle del Caucaso, tra Georgia, Armenia e Turchia, passando per i prestigiosi Champagne della Maison Lombard, fino ad arrivare alle denominazioni più rappresentative della viticoltura italiana e alla scena biodinamica in Cina: sono solo alcune delle esperienze di degustazione riservate a professionisti e appassionati che partecipano alle masterclass della Slow Wine Fair.

Otto appuntamenti di approfondimento in cui conoscere i vini della Slow Wine Coalition, la rete internazionale, inclusiva e collaborativa che riunisce i protagonisti della filiera del vino, degustare i grandi vini rossi e bianchi di Francia importati in esclusiva da Tannico, ripercorrere annate importanti per la storia del vino italiano, come quella del 2010, attraverso rinomate etichette di Barolo, Amarone e Brunello, ma anche esplorare l'affascinante mondo degli amari, grande novità di questa seconda edizione, in cui diamo spazio a prodotti artigianali che esaltano i Presìdi Slow Food e le materie prime del territorio.

Ecco un assaggio degli appuntamenti, [prenotabili sul sito della Slow Wine Fair](#).

Caucaso, la culla della viticoltura

Domenica 26 febbraio alle 13.30

È stata avviata nel 2021, in seguito al lancio del Manifesto per il vino buono pulito e giusto, e da allora si è rafforzata nei numeri e con le idee. Oggi la Slow Wine Coalition conta oltre 1.000 adesioni da parte di produttori e appassionati che si riconoscono in una filosofia comune, ed è diffusa in 37 Paesi. Tra questi, non manca il Caucaso, in una masterclass che propone in degustazione magnifici vini georgiani, armeni e turchi.

2010: La vendemmia perfetta

Domenica 26 febbraio alle 15.30

Ci sono alcune annate che, grazie a un meteo e a un clima ideale, rasentano la perfezione. Il 2010 è stato, per molti vini, uno di quei millesimi e, nonostante non sia una vendemmia così lontana nel tempo, già oggi, anche a causa dell'enorme successo avuto sul mercato d'oltreoceano, è diventato molto complicato riuscire a reperire bottiglie di questi vini.

In questa masterclass, la Banca del Vino di Pollenzo (Bra, Cuneo) offre una grande occasione e apre il suo scrigno per condurre i partecipanti in un viaggio attraverso tre fra le denominazioni più prestigiose e iconiche d'Italia: Barolo, Amarone della Valpolicella e Brunello di Montalcino.

I grandi bianchi e rossi di Francia

Domenica 26 febbraio alle 17.30

Grazie alla presenza di suoli e microclimi molto differenti, 14 regioni vitivinicole e grandi vitigni, i vini francesi sono in grado di esprimere caratteristiche organolettiche e sensazioni completamente diverse da zona a zona. In questa masterclass, Tannico propone alcune grandi etichette importate in esclusiva per degustare le eccellenze di uno dei Paesi con la tradizione vitivinicola più antica e sviluppata d'Europa.

Alla scoperta dei distretti biologici italiani con FederBio

Lunedì 27 febbraio alle 11

In collaborazione con FederBio, una masterclass che pone al centro dell'attenzione i vini più rappresentativi di alcuni tra i principali distretti biologici italiani. Un'occasione per

conoscere sei terroir del nostro Paese che hanno scelto di certificare il proprio territorio con l'obiettivo di migliorare radicalmente la vita dei propri cittadini e di affrontare la sostenibilità ambientale non solo dal punto di vista strettamente agronomico.

La grande degustazione di Champagne Lombard

Lunedì 27 febbraio alle 13

Protagonista di questa masterclass è la Maison Lombard, azienda condotta da Thierry Lombard e da suo figlio Thomas, proprietaria di 5,5 ettari di superficie vitata, principalmente classificati Premier Cru, situati nella parte ovest della zona vitivinicola della Montagne di Reims. Grazie a Tannico, degustiamo sei grandi Champagne vinificati da uve Chardonnay e Pinot Noir in purezza, espressioni dell'identità minerale di ogni singolo terroir.

La biodinamica secondo Emma Gao

Lunedì 27 febbraio alle 17

La regione di Ningxia, nel nord ovest della Cina, è la nuova stella nascente nel panorama vinicolo mondiale. Silver Heights Vineyard ne è l'ambasciatore di punta. Fondata nel 2007 dalla famiglia Gao e pioniera della produzione biodinamica, oggi è ben conosciuta per la qualità e l'eleganza dei suoi vini. Li degustiamo insieme a Emma Gao, che ha trasformato l'industria del vino cinese portandola a interessantissimi livelli.

Il mondo degli amari a Slow Wine Fair

La scoperta del mondo degli amari inizia dai monti d'Abruzzo, dove nasce la genziana di Scuppoz, storica realtà abruzzese a conduzione familiare che dal 1982 produce liquori valorizzando l'artigianalità e la qualità dei prodotti tipici della regione. Nella masterclass di lunedì 27 febbraio alle 15, scopriamo la storia di questo prodotto legato alla tradizione abruzzese, degustando uno dei capisaldi dell'azienda: la Genziana delle Pecore.

Ci spostiamo poi a Niscemi, in Sicilia, dove l'azienda Paesano esalta con i suoi liquori e amari le materie prime isolate. Tra queste il carciofo di Niscemi, Presidio Slow Food, di cui l'azienda utilizza solo il cuore e i gambi, le parti più pregiate, per realizzare un prodotto unico nel suo genere, proposto in degustazione nella masterclass di martedì 28 febbraio alle 13, dedicata alle amarezze siciliane.

Slow Wine Fair Tips

Le masterclass si svolgono nei tre giorni della manifestazione e sono aperte a professionisti e appassionati. L'acquisto di una masterclass nei giorni di lunedì 27 e martedì 28, riservati agli operatori della filiera del vino, consente anche agli appassionati la possibilità di acquistare l'ingresso alla manifestazione in questi giorni. Basta scrivere a info.eventi@slowfood.it.

L'Italia del vino a Slow Wine Fair 2023

Ecco un assaggio delle centinaia di realtà vitivinicole già selezionate

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 750 gli espositori che hanno già confermato la loro presenza alla seconda edizione, che si terrà a Bologna Fiere 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.

Valle d'Aosta

Oltre a Elvira Rini, è presente nell'[azienda Di Barrò](#) di Saint-Pierre (Ao) anche il figlio Andrea Barmaz, che ormai opera in pianta stabile nella conduzione dell'azienda. Una nuova generazione che si affaccia e che proseguirà la storia di questa cantina nata ormai più di 20 anni fa, che ha saputo ingrandirsi poco alla volta senza mai perdere il senso dell'artigianalità.

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 quarant'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](#) di Dogliani (Cuneo) che, dopo un decina di anni di lavoro presso la cantina di Ferdinando Principiano, dove afferma di aver 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.

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 duecento 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.

Friuli-Venezia Giulia

Radicati da secoli nella zona di Zegla, i Keber di Cormons (Gorizia) da agricoltori a tutto tondo si sono specializzati con Edi nella produzione di vini di qualità. Ora il figlio Kristian, attivo sul versante vitivinicolo con una realtà a suo nome oltre confine, coadiuvato dalla sorella Veronica conduce l'azienda di famiglia con il desiderio di riportarla alle sue origini policolturali, con un progetto articolato di produzione per l'autosostentamento.

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.

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.

Lazio

I Carpineti sono contadini da generazioni, ma è con Marco che la storia di famiglia ha avuto un cambiamento radicale: solo vitigni autoctoni, approccio biologico, sperimentazione, utilizzo del cavallo in vigna, lieviti indigeni, affinamenti in anfora, fino a giungere al biodinamico. Da pochi ettari di vigna a tendone e di oliveto immersi nella campagna di Cori, sulla Via Francigena, è nata la tenuta Capolemole, sede dell'azienda. Il desiderio di sperimentare ha portato, poi, all'acquisizione di nuovi terreni, ultimo fra tutti l'Antoniana, un'oasi di biodiversità con allevamento vaccino brado e vigneto a doppia spirale concentrica. Paolo, figlio di Marco, lo definisce il labirinto in cui «perdersi per ritrovarsi».

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 alla 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

In Abruzzo, nel cuore di Chieti, tra le colline che dalla Maiella scendono fino all'Adriatico, la Tenuta i Fauri è il frutto della dedizione di Domenico, vignaiolo schietto ed estroverso, e i figli Valentina e Luigi Di Camillo, che hanno preso in mano l'azienda di famiglia nel 2007, quando avevano meno di trent'anni. Distribuiti in sei comuni confinanti, tra i sabbiosi terreni di Contrada Santa Cecilia di Francavilla al Mare e quelli più calcarei di Villamagna, i vigneti dell'azienda vengono coltivati secondo il metodo della lotta integrata e accolgono le varietà tipiche della zona: montepulciano, pecorino, trebbiano e passerina.

Molise

Sulle colline della costa bianca di Ripalimosani, in provincia di Campobasso, è la natura a scandire il lavoro di Agricolavinica, azienda agricola biologica nata nel 2007 dall'idea di Rodolfo Gianserra, odontoiatra di professione e vignaiolo per passione. Un progetto di agricoltura sostenibile incentrato sulla valorizzazione del territorio e il rispetto della natura, che oggi Rodolfo porta avanti grazie a una squadra affinata, unendo vitigni internazionali e autoctoni e lavorando soltanto con tecniche colturali conservative e prodotti naturali.

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 le quali 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 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.

Basilicata

Cantina giovane dal cuore antico, [Arteteke](#) è nata nel 2017 con l'idea di fare vino recuperando gli stili e i linguaggi dei contadini, migliorandoli con la conoscenza e la tecnica enologica di Luca Faccenda. Il nome, che in dialetto significa irrequietezza, è anche un progetto di inclusione sociale di ragazzi con disabilità.

Calabria

La vigna che sorge nella proprietà di famiglia di Casa Comerci, Nicotera (Vibo Valentia), si chiama Badia, è coltivata a magliocco canino ed è stata completamente rinnovata nel 2001. Un altro corpo vitato situato a 3 chilometri di distanza è stato acquistato nel 2008 e, oltre al magliocco canino, vanta anche viti di greco bianco.

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 da 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.

... e alcune storie dal mondo

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 1.100 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.

E a Bologna sono oltre 70 da 21 Paesi le cantine oltre confine selezionate per raccontare le proprie etichette alla Slow Wine Fair. Molte di queste fanno parte della Slow Wine Coalition e sono presenti alla fiera non solo per incontrare il pubblico, ma anche per confrontarsi con i loro colleghi italiani e stranieri nei numerosi eventi in programma nella Slow Wine Arena - Reale Mutua. Vini esotici o grandi vitigni che nei loro terroir d'elezione esprimono l'essenza del loro carattere. Dalla Cina alla Croazia, passando per la Georgia, la Macedonia del Nord, la Romania e la Slovenia, senza dimenticare ovviamente Francia, Germania e Spagna, ecco qui alcune delle storie di vigne, vini, donne e uomini da scoprire a BolognaFiere.

Il posto delle vigne più alte del mondo

Quando pensiamo al vino argentino, la prima regione che ci viene in mente è Mendoza, dove si producono circa due terzi del vino totale del Paese. Tuttavia, ci sono vignaioli che sfidano i pendii aridi e ad alta quota del nord. Anche a Jujuy, la regione più settentrionale di tutte, dove Luciano Peirone e Sebastian Escalante conducono Antropo Wines, con vigne che si spingono fino ai 2.700 metri di quota e oltre. «Ad Antropo non siamo proprietari di vigne, ma abbiamo una cantina dove vinifichiamo uve acquistate da produttori selezionati sia nelle Valles Templados, sia nella Quebrada de Huahuaca. Ci consideriamo ricercatori, esploratori di grandi uve e di grandi luoghi. Un modo importante per creare legami è il prezzo equo che paghiamo ai produttori, che sono l'anello più importante della catena» ci raccontano i due amici. Poiché la maggior parte dei vigneti di Jujuy ha una superficie ridotta, in genere possono essere coltivati manualmente. Questo evita l'uso di diserbanti e favorisce la crescita di diverse specie vegetali, dando origine a un sistema biodiverso. Tra queste possiamo citare il tarassaco, la piantaggine, il suico. Inoltre, in autunno e in inverno si coltivano insieme erbe, legumi e crucifere. Ciò comporta diversi benefici per i vigneti (miglioramento della struttura del suolo, maggiore umidità, riduzione della compattazione e microclima favorevole per diversi organismi, aumento della fertilità naturale e della materia organica).

Il patrimonio viticolo della Turchia

La Turchia è tra i primi cinque Paesi al mondo per superficie vitata, davanti a Stati Uniti e Argentina, e seconda solo a Spagna, Francia, Cina e Italia. Tuttavia, la Turchia produce una quantità relativamente bassa di vino, meno di 100mila litri l'anno. La maggior parte delle uve, infatti, non è utilizzata in vinificazione. Il Paese ospita, inoltre, un'enorme varietà di vitigni. Parliamo di questo patrimonio, in gran parte trascurato, con una donna che si batte per tutelarlo attraverso una campagna di sensibilizzazione, un simposio e una comunità Slow Food creata a questo proposito: Sabiha Apaydın. «Oggi il 70% del vino prodotto nel mondo proviene da soli 30 vitigni! A breve potrebbe verificarsi un grave problema di diversità; si potrebbe finire per bere vini quasi identici, privi di quell'elemento cruciale di eccitazione. Per questo è necessario discutere del passato, del presente e del futuro dei nostri vitigni, e noi lo facciamo con il simposio Root, Origin, Soil» sottolinea Sabiha, che lavora come sommelier al ristorante Mikla di Istanbul.

Quando la Borgogna si converte al Bio

«Non è solo una questione di interesse personale: gli studi dimostrano che l'agricoltura biologica e rigenerativa è migliore per la fertilità del suolo, la gestione dell'acqua e la salute di agricoltori e consumatori». Ad affermarlo è Sarah Lagarde, educatrice e relatrice in uno degli appuntamenti della Slow Wine Arena - Reale Mutua, il cui lavoro consiste principalmente nel promuovere una forma di agricoltura più pulita in una delle regioni vinicole più conosciute al mondo: la Borgogna. Certamente si tratta, infatti, di una regione molto tradizionale per la viticoltura. Tuttavia, possiamo vedere che anche le tenute più note sono passate al biologico, compresi nomi leggendari come il Domaine de la Romanée-Conti. Un altro esempio più recente è il Domaine des Hospices de Beaune, che ha iniziato la conversione alla viticoltura biologica nel 2022. Nel 2021, nella regione Bourgogne-Franche-Comté c'erano 784 aziende vinicole biologiche, che rappresentavano il 20% della superficie viticola, ossia una percentuale superiore alla media nazionale. «Incontro i produttori personalmente e spiego loro il percorso verso le pratiche biologiche passo dopo passo. Sono convinta che i risultati si possano osservare già a breve termine, nelle conversioni all'agricoltura biologica e grazie allo sviluppo di pratiche che rispettano gli ecosistemi e la biodiversità in vigna; ma anche a lungo termine, attraverso pratiche che in Borgogna sono sempre più la norma» continua Lagarde.

Conferenze, dibattiti e presentazioni: a Bologna Fiere sul vino c'è fermento

Dall'America Latina alla Croazia, dalla Cina agli Stati Uniti, passando per i preziosi contributi dei partner dell'evento, nella [Slow Wine Arena - Reale Mutua](#) i membri della Slow Wine Coalition, i professionisti del settore e gli appassionati si confrontano sul fermento che caratterizza il mondo della viticoltura internazionale.

Gli appuntamenti del 26 febbraio

La giornata di domenica si apre con la celebrazione dei 15 anni della Fivi, Federazione italiana vignaioli indipendenti, ospitata presso la Sala Opera, e il welcoming dei delegati e degli espositori della fiera, alle 11. In seguito esploriamo il vino in tutte le sue declinazioni: si comincia alle 12.30 con *Vino e comunità*, un incontro in cui raccontiamo storie di collaborazione tra produttori di vino e ragioniamo su quale sia il legame tra l'identità di un territorio e l'associazionismo. Segue alle 14.30 *Vino e paesaggio*, in cui assistiamo al racconto di differenti produzioni simbolo di biodiversità, come il Presidio ligure dello Sciacchetra delle Cinque Terre e il Rancio Sec del Roussillon in Francia. Infine, alle 16.30 scopriamo come parlare, bere e raccontare il vino nella sua dimensione culturale, e la sua capacità di narrare territori, tradizioni, persone e paesaggi nell'ultimo appuntamento, *Vino come cultura*.

Gli appuntamenti del 27 febbraio

La giornata di lunedì 27 si apre alle 10.30 con il workshop *Slow Wine Coalition: attiviamoci per il vino buono, pulito e giusto*, un'occasione per professionisti e appassionati di discutere sui passi e gli orizzonti futuri nel mondo del vino, seguita alle 11 dalla cerimonia dedicata al *Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow*, in cui una giuria di professionisti decreterà i locali che si sono distinti per le loro selezioni territoriali e tematiche, e alle 12.30 da *Il viaggio del vino, dalla vigna alla bottiglia*, per conoscere le imprese che contribuiscono al rinnovamento del sistema agricolo e permettono ai vignaioli di adottare metodi di produzione sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Alle 14.30 segue *l'incontro Come cambia la geografia del vino: le risposte alla crisi climatica*, in cui raccogliamo spunti per fronteggiare il cambiamento, dall'Argentina alla Turchia, passando per l'Italia, mentre sempre alle 14.30 ma in Sala Opera, FederBio e Unione Italiana Vini organizzano una Tavola rotonda dal titolo *Contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili di prodotti fitosanitari in agricoltura biologica*. Chiude il secondo ciclo di appuntamenti alle 16.30 l'incontro *Le enoteche di Eataly, cantiere aperto per la Slow Wine Coalition* per presentare le attività che Eataly realizzerà con Slow Food con l'obiettivo di aprire le sue enoteche ai principi della Slow Wine Coalition, promuovendo il modello di "cantiere aperto" a tutti, dai produttori ai selezionatori, dove incontri, eventi e formazione siano propedeutici alla creazione di un manifesto condiviso da tutti gli attori della coalizione.

Gli appuntamenti del 28 febbraio

Un momento di approfondimento è il convegno organizzato in collaborazione con Vendemmie, *La comunicazione e promozione del vino tra revisione OCM e istanze salutiste*, lunedì alle 11 in Sala Opera, in cui i principali attori del mondo del vino, tra cui consorzi, associazioni di categoria ed esponenti istituzionali si confrontano sull'impianto – attualmente in bilico – creato negli anni dall'Unione europea per supportare la promozione del vino. La nuova revisione delle regole fissate dall'Ocm, che si prefigge di salvaguardare le migliori tradizioni vitivinicole, è prossima, mentre sono sempre più forti le voci che mettono in discussione il vino per i suoi effetti sulla salute dell'uomo.

E dopo una tre giorni di scambi, degustazioni, dibattiti e incontri, salutiamo la seconda edizione della Slow Wine Fair nell'incontro di martedì 28 febbraio alle 12.30, in cui delegati e professionisti potranno discutere di sfide e fronti comuni , e tracciare, grazie al Manifesto per il vino buono, pulito e giusto, il fondamento di una rivoluzione in campo vitivinicolo.

Premio Carta vini Terroir e Spirito Slow

Vota il tuo locale del cuore tra le oltre 100 segnalazioni da tutta Italia

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 nato dalla collaborazione tra Slow Food e Milano Wine Week 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, vengono 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.

Dopo aver raccolto oltre 150 candidature da parte del pubblico fino al 31 gennaio, gli appassionati possono effettuare una prima scrematura. Mentre a BolognaFiere, lunedì 27, è una giuria di esperti a decretare i premiati tra enoteche, ristoranti, winebar e osterie che si sono distinti per le loro selezioni territoriali e tematiche. Scopri qui la [lista dei locali candidati](#) e vota il tuo preferito.

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. Scopri qui la [selezione effettuata da Slow Wine Fair](#).

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, sono protagonisti di masterclass esclusive per raccontare la propria produzione. Un'occasione imperdibile per tutti gli operatori del settore, gli appassionati e i 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.

Tra gli amari presenti a Slow Wine Fair troviamo prodotti che hanno come ingrediente principale un Presidio Slow Food, come l'amaro al carciofo nostrale di Niscemi. L'Amaro al Carciofo Paesano, realizzato con l'antica varietà del carciofo di Niscemi, Presidio Slow Food, si ottiene da cuori e gambi, le parti più pregiate del carciofo, prodotti in agricoltura etica, lasciati macerare nell'alcol per 60 giorni e miscelati, poi, con un infuso di erbe e caramello, secondo un'antica ricetta locale. Ma a Slow Wine Fair troviamo anche Scuppoz, storica azienda abruzzese che dal 1982 si impegna a valorizzare l'artigianalità e la qualità dei liquori tipici della regione. La Genziana Secca e Amabile sono ormai le colonne portanti di questa realtà, alle quali si sono affiancate altre linee di genziana più pregiata come la Genziana delle Pecore, liquore di Genziana a base di Trebbiano D'Abruzzo, composta da un blend di tre radici tagliate a mano provenienti da tre differenti montagne, raccolte a tre diverse altitudini.

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 e che si riconfermano per l'edizione 2023, esprimendo 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. Tra i Paesi maggiormente attenti alle caratteristiche espresse dal catalogo espositori segnaliamo quelli del Nord America e del Nord Europa, e tra questi in particolare la Germania, più importante mercato europeo per il vino bio, il quarto mercato al mondo per consumi e la seconda destinazione del nostro export di vino, Paese su cui la Slow Wine Fair ha concentrato la sua attenzione.

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 è 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 possono 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, all'affinamento, e alla commercializzazione dei vini stessi. Possono, inoltre, crearsi una propria agenda di appuntamenti, in modo da rendere l'esperienza di visita il più proficua possibile.

Al momento sono oltre 100 i buyer internazionali per i quali è stata organizzata la partecipazione, mentre centinaia di professionisti italiani dei settori Horeca e Gdo si stanno registrando attraverso la piattaforma presente sul sito.

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](#): nata nel 2008, conta oggi oltre 1.500 soci ed è impegnata nella promozione e nella tutela della figura, del lavoro e degli interessi del vignaiolo indipendente italiano, inteso come il soggetto che attua il completo ciclo produttivo del vino, dalla coltivazione delle uve fino all'imbottigliamento e alla commercializzazione del prodotto finale.

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».

L'appuntamento è per alle 9 presso la Sala Opera di BolognaFiere.

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.

Federica Randazzo

Federica Randazzo è vice curatrice nazionale della guida *Slow Wine*. Metà altoatesina e metà siciliana, dopo una laurea in Giurisprudenza e un 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.
- 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. Il 2004 ha visto anche la nascita della rete Terra Madre e dell'evento mondiale che a Torino ogni due anni riunisce migliaia di delegati da tutto il mondo.
- 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 non intende descrivere i cento profumi differenti che un vino talvolta sprigiona, ma 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...

- 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.

Dietro le quinte della Slow Wine Fair 2023

Ecco chi sono i partner che supportano la manifestazione

Anche quest'anno Slow Wine Fair può fare affidamento sul sostegno di numerose aziende che con Slow Food condividono valori e visione. Organizzata da BolognaFiere e Sana, il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, con la direzione artistica di Slow Food e il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, la seconda edizione è possibile anche grazie a partner nuovi e storici che mettono a disposizione degli organizzatori e delle centinaia di migliaia di visitatori competenze e attrezzature, oltre al sostegno economico fondamentale per la realizzazione dell'evento.

Non solo i main partner come **Bormioli Luigi** e **Bormioli Rocco**, **Parmigiano Reggiano** e **Reale Mutua**, ma anche il prezioso supporto degli in kind partner e dei media partner. Conosciamoli insieme.

In qualità di in kind partner **Direct from Italy**, software che in occasione della Slow Wine Fair mette a disposizione la piattaforma Direct from Show, un sistema che permette agli espositori di vendere con associazione di spedizione e gestione doganale ai clienti esteri in più di 40 paesi. Ma anche **Nakpack**, l'innovativo sistema di imballaggio plastic free adatto a tutti i formati di bottiglia, studiato in ogni minimo dettaglio per garantire il massimo della loro protezione e **Pulltex**, scelta da oltre 5.000 aziende vinicole, sommelier, ristoratori e operatori per la resistenza, leggerezza e affidabilità dei suoi cavatappi e accessori. In kind partner sono anche **Winterhalter**, azienda che da tre generazioni sviluppa sistemi per tecniche di lavaggio professionali, e l'acqua ufficiale della Slow Wine Fair, e **San Bernardo**, che dal 1926 rappresenta la perfetta unione di qualità, tradizione ed eleganza con le sue fonti a 1.300 metri sulle Alpi Marittime.

Molteplici i media partner dell'evento, tra cui grandi gruppi editoriali come **Il Sole 24 Ore**, principale quotidiano economico e finanziario italiano. Ma anche testate specializzate come il sito d'informazione **Bar.it**, gestito dalla società Horeca srl e punto di riferimento per le principali news del settore e **Green Retail**, quotidiano online dedicato alle tematiche della sostenibilità nell'ambito della vendita al dettaglio. Ma anche **BioFiera.it**, la fiera digitale dedicata ai professionisti del settore biologico, **Premiata Salumeria Italia**, il bimestrale che racconta le eccellenze del made in Italy, **Horecanews.it**, portale online con aggiornamenti quotidiani sul mondo dell'alimentazione e sulle novità del settore Horeca. Slow Wine Fair è anche in partnership con **I Grandi Vini**, rivista digitale e cartacea che promuove le aziende e i professionisti dell'intera filiera enologica, il trimestrale **Italy Export**, che dal 1984 mette in contatto produttori, importatori, distributori e manager della distribuzione italiana ed estera, **Luxury Food & Beverage Magazine**, il sito dedicato ai responsabili acquisti, chef e sommelier delle grandi catene alberghiere e dei ristoranti di lusso e **Vendemmie**, portale online che racconta il mondo del vino attraverso storie, esperienze e notizie su trend, mercati e consumi.

Luigi Bormioli
ITALY



IL GRUPPO BORMIOLI LUIGI MAIN PARTNER DI SLOW WINE FAIR – Bologna 26-28 Febbraio 2023

ARTE VETRARIA DA GENERAZIONI

La tradizione nell'arte vetraria della Famiglia Bormioli affonda le proprie radici nella Francia del XIV secolo, creando un legame indissolubile da oltre 25 generazioni. Qualità ed eccellenza fanno parte della storia dell'Azienda e ne rappresentano ancora oggi i pilastri fondanti. Nella continuità della sua cultura, il **Gruppo Bormioli Luigi**, lavora con l'obiettivo di crescere, in modo sostenibile, realizzando prodotti dedicati alla **Casa e alla Ristorazione** e al Packaging di alta gamma per la **Profumeria, la Cosmetica e la Distilleria**.

Il Gruppo Bormioli Luigi vive come un privilegio la possibilità di **valorizzare la sostenibilità intrinseca del vetro**: un materiale **igienico, sicuro, versatile e infinitamente riciclabile**. A differenza di altri materiali, il vetro può essere riciclato un numero infinito di volte senza perdere le proprie qualità e rientra dunque nell'ottica dell'economia circolare poiché, una volta trattato, può diventare materia prima per nuovi ed infiniti cicli di produzione. Il vetro è inoltre un **materiale sicuro ed igienico**, ideale per contenere bevande, cibi, medicinali, profumi, perché è un materiale completamente inerte, privo di cessioni verso l'elemento in esso contenuto.

Il Gruppo Bormioli Luigi gestisce i processi produttivi in modo responsabile con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale; concepisce le proprie realizzazioni in termini di **Eco Design** ed **Eco Process**, secondo la **filiera virtuosa** delle **5 R**:

Rethink: ripensare sistemi, materiali e prodotti per soluzioni che sostengano un'economia circolare. **Reduce**: ridurre il peso dei prodotti, il numero di accessori e le materie prime impiegate. **Reuse**: pensare a prodotti con **diverse**

funzioni d'uso e un ciclo di vita elevato.

Recycle: concepire prodotti semplici da ridurre alle loro

componenti primarie, separabili e **riciclabili**.

Respect: acquistare materiali che contengano componenti riciclati,

riducendo l'uso di acqua, i **consumi** energetici e i rifiuti.

Queste scelte produttive riflettono una forte **consapevolezza ambientale**, frutto di una reale cultura artigiana unita a un **know-how d'avanguardia** e a una costante **innovazione** sul piano dei processi e del design.

E' con questa consapevolezza che Il Gruppo Bormioli Luigi condivide i valori di Slow Food, sostenendo l'evento **Slow Wine** con la fornitura dei suoi prodotti. I calici **Inalto Tre Sensi** a marchio **Bormioli Rocco**, dall'indiscussa eleganza ed espressione del Made in Italy nel mondo, saranno i protagonisti di tutte le degustazioni che si svolgeranno durante i tre giorni di manifestazione.

Il **Gruppo Bormioli Luigi** è tra i principali protagonisti nello scenario globale con un portfolio di marchi leader nei mercati di riferimento: **Luigi Bormioli Italy**, sinonimo di creatività e assoluta eleganza nel design con articoli dedicati alla tavola di alta gamma; **Accademia Luigi Bormioli**, una collezione che propone un'ampia gamma di prodotti professionali, dedicata al mondo della degustazione del vino e della miscelazione, realizzati in Vetro Sonoro Superiore soffiato **High-Tech SON.hyx** e sottoposti al trattamento anti-abrasione permanente **Titanium Reinforced**; **Lock Eat**, contenitori per la conservazione degli alimenti dal design accattivante, ideale anche per il servizio in tavola; **Thermic Glass**, articoli in vetro borosilicato dalle forme ricercate, caratterizzati dalla doppia parete la cui intercapedine garantisce l'isolamento termico del contenuto, per servire cibi e bevande; **Bormioli Rocco**, un'ampia gamma di calici, bicchieri, piatti e complementi in vetro da sempre garanzia di una table experience ricca di stile e personalità, contraddistinta dall'autenticità dello stile italiano; **Quattro Stagioni**, un marchio simbolo della conservazione casalinga sottovuoto, per preservare in modo semplice, sicuro e sano; **Fido** (Marchio Storico di interesse nazionale), è l'iconico vaso a chiusura ermetica dall'inconfondibile stile vintage, perfetto per conservare, servire e arredare; **Frigoverre**, il brand per rispondere a tutte le esigenze di utilizzo della moderna conservazione: dal frigorifero alla tavola, ma anche ideale per il take away e il food delivery; Frigoverre Future è la nuova collezione di contenitori per la conservazione degli alimenti sempre più sostenibili perchè rispetta il Pianeta, grazie a soluzioni che contengono sempre meno componenti in plastica a favore del vetro; **Careware**, una collezione creata per la Ristorazione Collettiva che offre versatilità, funzionalità e perfetta compatibilità con i Sistemi, rispettando gli standard internazionali; i prodotti hanno un'elevata resistenza agli shock termici e meccanici, garantendo una maggior durata nel tempo.

Il Gruppo Bormioli Luigi è presente con 5 stabilimenti produttivi e 4 atelier di decorazione in Europa e oltre 2.000 dipendenti, per una produzione di oltre 800 milioni di pezzi prodotti ogni anno. Con 6 filiali commerciali esporta i suoi prodotti in tutto il mondo.



Parmigiano Reggiano

Quello vero è uno solo

Oggi, come mille anni fa.

Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. La Dop si produce oggi sostanzialmente come mille anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare **una produzione del tutto naturale**, senza l'uso di additivi.

Il legame indissolubile con il territorio.

Ciò che lega saldamente il Parmigiano Reggiano alla propria terra e che fa sì che in nessun altro luogo del mondo sia possibile ottenere lo stesso prodotto, pur impiegando le medesime tecniche produttive, non sono solo gli aspetti culturali e di tradizione. È prima di tutto una **caratteristica microbiologica** a legare il Parmigiano Reggiano alla propria zona di origine. Per la produzione di Parmigiano Reggiano, infatti, **si utilizza latte crudo** prodotto esclusivamente in quel territorio. Si tratta di un latte particolare, caratterizzato da una singolare e intensa attività batterica della flora microbica autoctona, influenzata da fattori ambientali, soprattutto dai **foraggi, erbe e fieni del territorio** che costituiscono il principale alimento delle bovine dedicate a questa particolare produzione.

Buono e fa bene.

Le sue proprietà sono molteplici e tutte legate alle qualità intrinseche del prodotto: **digeribilità, alto contenuto di calcio** presente in forma biodisponibile, **assenza di additivi e conservanti**, fonte di minerali, piacevolezza e gradimento organolettico. Per queste caratteristiche, il Parmigiano Reggiano è un alimento fondamentale nella dieta di tutti, dai piccoli agli anziani, passando per gli sportivi che trovano nel Parmigiano Reggiano una carica di energia totalmente naturale. Grazie al suo processo produttivo, il Re dei formaggi è anche **naturalmente privo di lattosio** già dopo 48 ore dalla nascita dal momento che tutto lo zucchero (lattosio) viene trasformato in acido lattico ad opera dei batteri lattici.

Solo latte, sale e caglio.

Gli ingredienti per fare il Parmigiano Reggiano sono solo tre: il latte, il caglio e il sale. Il latte utilizzato è crudo, vale a dire **non trattato termicamente**, quindi con **la ricchezza dei fermenti lattici presenti naturalmente**. La composizione della flora microbica è influenzata dai fattori ambientali della zona d'origine, soprattutto dai fieni e dalla particolare alimentazione delle bovine. Per la produzione di Parmigiano Reggiano si utilizzano esclusivamente caglio di vitello, ottenuto dallo stomaco dei vitelli lattanti (sono proibiti i cagli di origine batterica) e sale comune (cloruro di sodio). È vietato l'uso di qualsiasi additivo e di starter batterici selezionati.

COMUNICATO STAMPA

REALE MUTUA È MAIN PARTNER DI SLOW WINE FAIR, A SUPPORTO DI UN'AGRICOLTURA SEMPRE PIU' SOSTENIBILE

Bologna, 10 febbraio 2023 – Reale Mutua per il secondo anno consecutivo sarà Main Partner di *Slow Wine Fair*, per continuare a promuovere un'agricoltura sostenibile, che fa della biodiversità e della tutela del paesaggio le proprie parole d'ordine. L'evento internazionale organizzato da BolognaFiere, con la direzione artistica di Slow Food, si svolgerà a Bologna dal 26 al 28 febbraio, e riunirà centinaia di produttori e operatori della filiera del vino, provenienti dall'Italia e dall'estero.

Il supporto a *Slow Wine Fair* è frutto della proficua partnership tra Reale Mutua e Slow Food; una collaborazione che nasce nel 2018, in occasione di Terra Madre Salone del Gusto, si rafforza nel 2019, con l'adesione di Reale Mutua al progetto dei Sostenitori Ufficiali di Slow Food Italia, e prosegue con lo spazio Cibo e Salute nell'edizione di Terra Madre 2022. Un percorso congiunto per raccontare quanto una sana alimentazione e uno stile di vita attivo rappresentino la prima forma di assicurazione per una vita longeva e in salute, e per sensibilizzare sull'importanza dell'agrobiodiversità e della scelta di un cibo sostenibile.

Durante la manifestazione, Reale Mutua allestirà l'arena principale all'interno dello spazio Slow Food: **"Slow Wine Arena - Reale Mutua"**, in cui si terranno incontri per confrontarsi sul futuro del vino e della viticoltura.

"L'Italia è da sempre uno dei principali protagonisti del settore vitivinicolo mondiale, comparto tra i più importanti e rappresentativi dell'agricoltura italiana, sempre più all'avanguardia e sostenibile - ha dichiarato Andrea Bertalot, Vicedirettore Generale di Reale Mutua – Essere Sostenitori Ufficiali di Slow Food Italia e Main Partner di Slow Wine Fair significa per noi fornire un forte impulso alla promozione di iniziative virtuose che generano valore sociale, culturale ed economico, a vantaggio dell'equilibrio ambientale, delle persone, della loro salute e delle eccellenze del nostro Made in Italy".

Fondata a Torino nel 1828, la Società Reale Mutua di Assicurazioni è la più importante Compagnia di assicurazioni italiana in forma di mutua. È capofila di Reale Group, un Gruppo internazionale nel quale operano oltre 3.800 dipendenti per tutelare oltre 4,7 milioni di Clienti in campo assicurativo, bancario e dei servizi. Reale Mutua offre una gamma molto ampia di prodotti, sia nei rami Danni sia nei rami Vita. I suoi Soci/Assicurati sono più di 1,4 milioni, facenti capo a 360 agenzie presenti su tutto il territorio italiano. La Società evidenzia un'elevata solidità, testimoniata da un Indice di Solvibilità (Solvency II), calcolato con il Modello Interno Parziale, che si attesta al 390% (Year End 2021).

Per ulteriori informazioni e approfondimenti:

Ufficio Stampa Reale Group | www.realegroup.eu | ufficiostampa@realegroup.eu

Katia Rabbio – 337 1468152 | Beatrice Gamarra – 334 8302981



SLOW FAIR WINE



slowinefair.it
[#SlowWineFair2023](https://twitter.com/SlowWineFair2023)