



## Slow Wine: 16 cantine biologiche e biodinamiche per provare il vino più buono (e giusto) d'Italia



Sfoggia gallery Esce la nuova edizione della guida di Slow Food che racconta come cambia il mondo del vino e dei vignaioli. Qui le novità, cominciando dalle aziende che hanno scelto di produrre nel totale rispetto della natura

**È stata un'ottima annata per il nostro vino:** lo racconta la **Slow Wine 2022**, la guida di Slow Food che puntuale ogni anno spiega cosa succede nel mondo in continuo divenire di **bianchi, rossi, rosati e bollicine italiane**, ma anche di chi li produce e dei territori in cui nascono. Lo fa grazie a 200 collaboratori che – unico caso nelle guide sul vino – visitano personalmente cantine e filari: quest'anno **1958 aziende agricole**, in cui hanno degustato **27 mila vini**.

«**La negatività che ha contraddistinto il 2020 non è corrisposta a un'annata sfortunata per il vino**», commenta Giancarlo Gariglio, curatore della guida insieme a Fabio Giavedoni.

«Abbiamo avuto la possibilità di assaggiare grandi bottiglie, soprattutto nei **bianchi** che quest'anno spiccano dal punto di vista organolettico e qualitativo. In generale, è un'edizione ricca di ottime annate, con una **sostanziosa crescita del Centro e Sud Italia** che si attesta come una solida realtà nel panorama nazionale».

### IL VINO SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE: LE CHIOCCIOLE

Tutto questo succede mentre il mondo del vino continua a cambiare in meglio anche in termini di **sostenibilità**: l'abbandono della chimica sia nei campi che in cantina in favore di metodi di produzione rispettosi dell'ambiente sta diventando costante. Lo confermano le **218 Chiocciole** della Slow Wine di quest'anno (la maggior parte delle quali in Piemonte) che sono il riconoscimento più ambito della guida assegnato a **una cantina per il modo in cui interpreta i valori organolettici, territoriali e ambientali** in sintonia con la filosofia di Slow Food e quindi del suo **Manifesto per il vino buono, pulito e giusto**: tra queste, 156 hanno già scelto di sistemi di coltivazione



completamente biologici o biodinamici. Un folto gruppo destinato ad allargarsi (molte sono in attesa di certificazione ufficiale o sono in conversione) di cui fanno parte anche **16 tra le nuove Chiocciolate entrate in guida quest'anno**, che ***scoprite sfogliando la gallery sopra***.

#### **TUTTI I PREMI DELLA SLOW WINE 2022**

Altro riconoscimento assegnato in fatto di sostenibilità è quello dedicato ai **Vini Slow** che, oltre ad avere una qualità eccellente, condensano valori legati a territorio, storia e ambiente: nella **Slow Wine 2022** sono **345** e come sempre fanno parte dei **Top Wine**, i migliori in assoluto di ogni regione (quest'anno 750), insieme ai **Vini Quotidiani**, che garantiscono un'alta qualità entro i 12 euro (quest'anno 196). **La Moneta** (quest'anno 87) è invece il riconoscimento assegnato alle cantine che esprimono un buon rapporto qualità-prezzo in tutte le bottiglie prodotte. Infine c'è la **Bottiglia** (188) assegnata ai produttori che esprimono un'ottima qualità per tutte le bottiglie presentate in degustazione.

#### **GLI APPUNTAMENTI PER ASSAGGIARE**

Per assaggiare tutto il meglio l'appuntamento è **sabato 9 e domenica 10 ottobre**: al Mega Watt Court (in Via Watt 15) a Milano, dalle 12 alle 19 ci sarà **la più grande degustazione di vini in Italia** con oltre 1000 etichette delle cantine che hanno ottenuto un riconoscimento nella Guida Slow Wine 2022. I biglietti (già finiti per il sabato) sono disponibili su [shop.slowfood.it](http://shop.slowfood.it) e per accedere è necessario il Green Pass.

L'altro evento da non perdere è a Bologna, dal 26 febbraio al 1 marzo in occasione della **Slow Wine Fair**, la manifestazione organizzata da BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food, con la **Slow Wine Coalition**, la nuova rete mondiale di produttori che rispetta i principi del **Manifesto Slow Food per il vino buono, pulito e giusto**. ***Nella gallery sopra le cantine biologiche e biodinamiche tra le nuove Chiocciolate della Slow Wine di quest'anno***

LEGGI ANCHE

Le donne del vino: 10 storie che stanno facendo la differenza

LEGGI ANCHE

Il vino sfuso è un trend: tutti gli indirizzi a Milano

LEGGI ANCHE

10 cose da sapere sul vino

