Slow Wine: un cantiere aperto 365 giorni all'anno

Il 24 ottobre la presentazione della guida 2016
e la premiazione delle Chiocciole

Nel 2015 ha ancora senso acquistare una guida cartacea ai vini d'Italia? Certo che sì, se si tratta di Slow Wine!



Giunta alla sesta edizione, la guida pubblicata da Slow Food Editore continua a essere un importante punto di riferimento per la vitivinicoltura italiana. «Oggi tutte le informazioni sono a portata di click, semplici da trovare e gratuite», ci dicono Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni, curatori della guida. «Vista in quest'ottica, Slow Wine parrebbe un orpello inutile: ma se così fosse, non si spiegherebbe come mai delle cinque edizioni, quella del 2015 ha registrato il maggior successo di vendite. Probabilmente, allora, ciò che si acquista con questa guida non si trova così facilmente sul web: noi vendiamo un sistema operativo, una chiave di lettura frutto dell'esperienza quasi trentennale di Slow Food in materia di vino e cibo». Una guida, questa, che ha cambiato l'approccio alla valutazione dei vini, che non si limita più alla degustazione delle bottiglie con relativa assegnazione di punteggi. «Slow Wine è un cantiere aperto 365 giorni all'anno», continuano i curatori «**una finestra spalancata sui vigneti**. Si riparte dalla terra e questa è la vera rivoluzione: aver spostato a monte l'asticella, con la visita alla singola cantina e al territorio che la ospita. È questa la chiave di lettura che ci permette di giudicare in un secondo momento il vino, facendo nostri i valori del rispetto del lavoro in vigna, dell'interpretazione del *terroir* e dell'esaltazione delle caratteristiche di una cultivar, che sono il fine ultimo dell'opera di un vignaiolo».

Valori ormai noti a chi segue Slow Wine da tempo: già nel 2009 i **Vignerons d'Europe**, riuniti proprio a Montecatini, espressero nel loro Manifesto la necessità di una vitivinicoltura sostenibile, assumendosi la responsabilità di preservare e migliorare la fertilità del suolo e l'equilibrio degli ecosistemi e di custodire e modellare il paesaggio nel rispetto della biodiversità e della cultura del proprio territorio. Il ritorno a Montecatini segna il bisogno di ribadire, a distanza di sei anni, l'importanza di questi valori affinché non vadano dimenticati né sottovalutati.

Per segnalare ai lettori le cantine che interpretano al meglio i valori di Slow Food dal punto di vista organolettico, territoriale e ambientale, la guida usa il noto simbolo della **Chiocciola**; la **Bottiglia**, invece, indica i produttori capaci di esprimere un'ottima qualità per ciascuna delle etichette presentate, e la **Moneta**, premia il buon rapporto qualità-prezzo delle bottiglie recensite.
Come nelle edizioni precedenti, inoltre, la redazione segnala i **Vini Slow**, che oltre a essere ottimi dal punto di vista organolettico riescono a esprimere caratteri legati a territorio, storia e ambiente; i **Grandi Vini**, eccellenti sotto il profilo organolettico, e i **Vini Quotidiani**, ottimi anche per il loro prezzo contenuto (non più di 10 euro in enoteca).
Menzionate anche le cantine che offrono ristoro (con una **Pentola**) e quelle che danno ospitalità per la notte (con una **Chiave**).

Slow Wine 2016, *Storie di vita, vigne, vini in Italia*
Curatori: Giancarlo Gariglio, Fabio Giavedoni
Pagine: 1088 - Prezzo: 24 euro

I numeri della guida *Slow Wine 2016*

1917	cantine recensite
23.000	vini degustati

188	Chiocciole
174	Bottiglie
132	Monete
252	Vini Slow
156	Grandi Vini
246	Vini quotidiani
456	aziende con possibilità di ospitalità e ristoro
704	cantine che offrono lo sconto del 10% sull'acquisto dei vini presentandosi con una copia di Slow Wine

La guida *Slow Wine 2016* viene presentata **sabato 24 ottobre alle ore 10.30 al Nuovo Teatro Verdi di Montecatini Terme**, nell'ambito del convegno ***Vino e media: oltre i soliti noti. Un racconto lungo tutta la penisola tra produttori, cantine e territori.***

Introduce: **Gaetano Pascale**, presidente Slow Food Italia
Intervengono:
Gad Lerner, giornalista e scrittore
Luciano Pignataro, giornalista e wineblogger
Paolo Pellegrini, giornalista e critico enogastronomico
Giancarlo Gariglio, co-curatore della guida
Conclude: **Carlo Petrini**, presidente Slow Food
Modera: **Fabio Giavedoni**, co-curatore della guida

Il convegno offre un'occasione per approfondire con giornalisti e critici enogastronomici un tema molto sentito da tutto il mondo vitivinicolo: quello della comunicazione dei vini delle piccole imprese, che non hanno budget, tempo e personale da dedicare alla promozione e al racconto delle caratteristiche dei loro prodotti. Inoltre, i concetti di artigianalità e sostenibilità, che sono i loro cavalli di battaglia e su cui la loro comunicazione si dovrebbe fondare, sono spesso utilizzati ingiustamente dalle grandi e medie aziende di proprietà di persone famose. Come fare quindi affinché i piccoli vignaioli si riapproprino di questi termini e riescano a comunicare con il grande pubblico?

Nel pomeriggio, per celebrare il meglio dell'enologia italiana, l'appuntamento è alle Terme del Tettuccio, un incantevole scenario per la degustazione più completa e importante di sempre. Grandi numeri quelli portati a Montecatini da Slow Wine: 1018 vini da oltre 600 cantine, con i vignaioli presenti per raccontare di persona il loro lavoro e i loro prodotti, affinché la degustazione sia un momento per conoscere non solo il vino ma anche chi lo produce e il territorio dal quale nasce.

La presentazione di Slow Wine 2016 è organizzata:

in collaborazione con

Ufficio stampa Slow Food
Valter Musso, v.musso@slowfood.it, 335 7422962
Elisa Virgillito, e.virgillito@slowfood.it, 345 2598615