

Slow Wine Fair, consegnati 36 riconoscimenti del Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow

Data: Invalid Date | Autore: Valentina Noto



Come si fa a scegliere un vino al ristorante? Come far sentire il cliente di un'osteria a proprio agio nel momento in cui deve abbinare una buona etichetta, a un prezzo accessibile, alle scelte gastronomiche? La carta dei vini è uno strumento che va in aiuto della narrazione del vino per quei produttori che lavorano bene? E il ruolo del sommelier oggi è in crisi come le altre figure professionali della ristorazione?

Un momento di confronto e riflessione su questi temi si è tenuto oggi durante la seconda edizione della **Slow Wine Fair**, la fiera del vino buono pulito e giusto organizzata da BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food, che fino **amartedì 28 febbraio** riunisce **750** produttori di vino buono, pulito e giusto **da tutta Italia e da 21 Paesi del mondo**.

L'occasione è stata la consegna dei **36 nuovi riconoscimenti del Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow** conferito a **12 diverse categorie**, attribuiti attraverso una giuria di professionisti e dal pubblico di appassionati. L'obiettivo del Premio, nato come **spin off dei MWW Awards**, è celebrare la cultura del bere bene e del vino buono pulito e giusto, per rafforzare il legame tra locali e winelovers che incentrano le proprie selezioni su vini di questo tipo.

Locali premiati in Campania, Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia,

Marche, Piemonte, Sardegna, Sicilia, Toscana, Veneto. All'estero sono stati premiati tre locali a San Francisco, New York e Berlino.

«Il senso di questo premio sta esattamente nella **Slow Wine Coalition**, una rete internazionale che unisce i tre soggetti che possono contribuire alla rivoluzione del vino che noi agogniamo: i produttori di vino, che devono essere sempre più stimolati a produrre vini buoni puliti e giusti, i consumatori che abbiamo visto ieri animare i padiglioni di Bologna Fiere, ma soprattutto chi ha fatto del vino il senso della propria vita lavorativa. I produttori che sono presenti alla Slow Wine Fair, senza il ruolo di queste persone che raccontano e vendono i loro vini, vedrebbero vanificata la loro fatica tra i filari. Siamo tuttavia coscienti della crisi di vocazione e di personale specializzato che sta attraversando questo settore ed è per questo che vogliamo valorizzarli con questo premio» ha sottolineato **Giancarlo Gariglio, coordinatore della Slow Wine Coalition.**

Diversi i criteri che hanno messo in evidenza i relatori durante il talk. Per **Eugenio Signoroni, curatore della guida *Osterie d'Italia***, dove fin dalla seconda edizione le migliori selezioni e carte dei vini sono messe in evidenza con il simbolo della bottiglia secondo una serie di criteri definiti insieme alla redazione della **guida *Slow Wine***, una buona carta dei vini deve essere **coerente**, cioè trasmettere chiaramente la scelta operata nella selezione dei vini, **democratica**, cioè deve poter mettere a proprio agio tutti i clienti, qualsiasi sia la propensione di spesa di ciascuno, ma soprattutto **deve esserci**, perché è l'espressione di una cultura del vino e di una consapevolezza che continua a evolvere e deve essere supportata anche grazie alla carta dei vini, che può narrare anche i vini al bicchiere o sfusi che ormai nelle osterie si possono trovare di buona qualità.

Di tutt'altro avviso è invece **Giacomo Pavesi**, patron dell'Osteria Fratelli Pavesi di Podenzano che accompagna i propri clienti in cantina, organizzata come una vera e propria carta dei vini con le etichette suddivise per territori, tipologia, e fascia di prezzo.

Marta Passaseo, sommelier dell'Imbutto di Lucca, sceglie i vini del ristorante in base al sentimento, che secondo lei è la guida per un professionista che deve narrare agli avventori di un locale non solo le caratteristiche del vino ma anche la storia e le scelte in vigna e in cantina dei produttori.

La Slow Wine Fair continua oggi pomeriggio (lunedì 27 febbraio) con l'incontro [Contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili di prodotti fitosanitari in agricoltura biologica](#) e domani (martedì 28 febbraio) con il convegno [La comunicazione e promozione del vino tra revisione Ocm e istanze salutiste](#), a cui sono invitati i maggiori rappresentanti politici e professionali del settore.

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 e Milano Wine Week; del patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, della Regione Emilia-Romagna e dell'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna; 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, Fisar; Media partner sono Il Sole 24 Ore, Bar.it, BioFiera.it, Premiata Salumeria Italiana, Green Retail, Horecanews.it, I Grandi Vini, Italy Export, Italian Wine Podcast, Luxury Food & Beverage Magazine, Tabui, Vendemmie.