

# **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 a martedì 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 BolognaFiere, 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'Imbuto 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.