

Presentata la guida Slow Wine 2024: “Valorizziamo l’Italia del vino monopolizzata dalle grandi denominazioni”

7 Ottobre 2023

di Redazione



MILANO – “La guida Slow Wine è come una bottiglia di vino: richiede un anno di lavoro e quando è pronta la apriamo, la annusiamo, cerchiamo gli errori per migliorarci l’anno successivo, e soprattutto ce la godiamo insieme alla nostra comunità, composta da vignaioli, enologi, sommelier, enotecari, osti, professionisti e appassionati”.

Con queste parole il curatore **Giancarlo Gariglio** ha presentato a Milano, in occasione della Milano Wine Week, la guida *Slow Wine 2024*, giunta alla 14esima edizione.

“Ci piacerebbe che, sfogliando le pagine della guida, l’appassionato comprendesse come

tutta l'Italia del vino vada valorizzata e conosciuta, non fermandosi alle solite blasonate denominazioni – ha aggiunto Gariglio –. In giro per il Paese ci sono produzioni eccellenti che rifuggono da uno stile unificato: la ricchezza sta nella diversità e il valore nella capacità di proteggere la propria unicità salvaguardando l'ecosistema. Vorremmo però anche che il cittadino comune percepisse il baratro climatico sui cui stiamo camminando: una crisi che vignaiole e i vignaioli vivono a loro spese, tra fenomeni climatici estremi, come grandinate distruttive e ondate di calore, e fitopatie, dalla peronospora alla flavescenza”.

“Slow Wine non è solamente una guida ma la fotografia di uno dei patrimoni culturali ed economici d'Italia, tutelato da donne e uomini che producono vino nel rispetto della terra e del valore del lavoro” ha ricordato **Federico Varazi**, vice presidente di Slow Food Italia. “Vignaiole e vignaioli che in vigna e in cantina sono sostenibili, una parola oggi tanto di moda ma che ancora fatica a venire calata nella realtà quotidiana e nelle scelte della politica: lo testimoniamo il rallentamento del Green Deal e della Strategia Farm to Fork e il probabile imminente rinnovo dell'autorizzazione al glifosato”.

Durante la presentazione sono stati consegnati i Premi Slow Wine.

Il Premio Speciale alla Novità dell'anno è stato consegnato a **Marco Schirru**, dell'azienda agricola Schirru di Orroli (Sud Sardegna), da **Alessandro Talloru** ed **Elisa Vetrucci** (Area Manager Bormioli Luigi) di Bormioli.

L'azienda dei fratelli Schirru è una delle realtà più belle emerse nel panorama vitivinicolo italiano in questi anni. Marco e Michele sono poco più che trentenni, ma il rigore con il quale si dedicano ogni giorno al loro progetto agricolo è esemplare e incoraggiante: incentrato sul recupero di vecchie vigne, sorge in una zona aspra ma bellissima e lontana dai centri urbani, dove i due danno voce sincera a un modo di fare agricoltura gentile. Nonostante la giovane età dell'azienda possiamo già parlare di una bella realtà contadina che sta rinvigorendo il tessuto agricolo sardo.

Il Premio Speciale per l'Accoglienza in cantina è stato consegnato a **Cristina Varchetta**, di Cantine degli Astroni di Napoli, da **Giulia Corcos**, Head of B2B Services di Tannico.

In un contesto ambientale e paesaggistico decisamente peculiare, con le vigne – veri e propri fazzoletti di terra strappati all'urbanizzazione – che dominano dall'alto la città di Napoli, Cantine Astroni ha saputo consolidarsi non soltanto come realtà produttiva di prim'ordine, ma anche come azienda particolarmente attiva nell'enoturismo. I percorsi di visita partono dall'area didattica nella vigna Astroni adiacente al bosco omonimo, un tempo riserva di caccia del re Ferdinando di Borbone, oggi Oasi Naturale Wwf.

Il Premio Speciale al Giovane Vignaiolo è stato consegnato a **Edoardo Dottori**, dell'azienda agricola Edoardo Dottori di Maiolati Spontini (Ancona), da **Mattia Negro**, brand manager Reale Mutua di Reale Mutua.

Edoardo Dottori ha riempito in fretta il foglio bianco che aveva di fronte: l'azienda che porta il suo nome è frutto di una vulcanica passione e, soprattutto, di una conoscenza della materia che nonostante la giovane età è davvero fuori dal comune. Fin dall'infanzia si è nutrito di cultura contadina e viticola nell'areale dei Castelli di Jesi, e in pochissimo tempo, complici anche gli studi universitari in Viticoltura ed Enologia e un dottorato sull'inerbimento delle vigne, si è imposto come protagonista indiscusso nel mondo dei grandi Verdicchi, capace di maneggiare con sorprendente sicurezza, diremmo da vinificatore esperto, una materia prima tanto nobile, nel suo caso frutto di una viticoltura sostenibile, sartoriale, avanguardista.

Il Premio Speciale per la Viticoltura Sostenibile è stato consegnato a **Chiara Boschis**, dell'azienda agricola E. Pira e figli - Chiara Boschis di Barolo (Cuneo), da **Ernesto Ghigna**, European wine marketing manager di Owen-Illinois.

Chiara Boschis è una antesignana e una sperimentatrice. Lo è stata da giovanissima quando si unì al gruppo dei Barolo Boys per rivoluzionare il grande rosso piemontese, e dopo essersi affermata tra i produttori più grandi e conosciuti si è impegnata in un'altra battaglia, quella della sostenibilità e del biologico, convincendo oltre venti colleghi a fare del celebre cru Cannubi un'isola libera da pesticidi ed erbicidi: anche qui le sue convinzioni hanno avuto successo. Camminare tra i suoi filari è un'esperienza che arricchisce l'anima, e che fa comprendere meglio quanto un vigneto possa essere in armonia con la natura.

Il Premio Speciale Slow Wine Coalition alla Solidarietà è stato consegnato a **Giulio Francesco Bagnale**, della cooperativa agricola Arteteke di Barile (Potenza), da **Maddalena Schiavone**, focal point Slow Wine Coalition.

Arteteke non è soltanto un progetto di vino. Anzi, a dirla tutta il vino rappresenta la forma espressiva scelta per dare una possibilità di riscatto ai protagonisti di questa cooperativa agricola, nata nel 2017 con l'obiettivo di reinserire persone fragili e disabili. Qui fare vino, al di là del semplice gesto agricolo e della voglia di recuperare il gusto antico dei vini del Vulture, significa soprattutto prendersi cura delle persone che vivono in una comunità sociale. È questo il vino che unisce e che sostiene, che offre una possibilità, e che fa proprio bene al cuore.

Il Premio Speciale alla Carriera è stato consegnato a **Francesco Marone Cinzano**, della cantina Col d'Orcia di Montalcino (Siena), da **Francesco Vitrani** di Winterhalter.

Francesco Marone Cinzano discende da una famiglia che tanto ha dato al mondo del vino. Dal 1992 è amministratore di Col d'Orcia, una delle cantine di maggior storia e prestigio nel panorama del Brunello di Montalcino, e ha speso molto tempo ed energie nel mettersi a disposizione della collettività dei produttori, ricoprendo la carica di presidente del Consorzio di Tutela ilcinese e lavorando con grande impegno all'istituzione di un biodistretto a Montalcino. Proprio la conversione al biologico di quella che lui chiama la sua fattoria, che ha dato vita a una delle più estese realtà certificate d'Italia, è un merito storico che non potrà essere dimenticato.

I numeri di Slow Wine 2024

L'11 ottobre arriva in libreria la guida Slow Wine 2024, pubblicata da Slow Food Editore, quest'anno giunta alla quattordicesima edizione. Un vademecum con cui andar per cantine, una bussola per orientarsi nel panorama italiano del vino, una fotografia del settore che allunga lo sguardo su tutto ciò che ruota attorno a un bicchiere: il gusto, naturalmente, ma anche il rispetto dell'ambiente, la tutela della fertilità del suolo, la valorizzazione del lavoro in vigna e in cantina, il ruolo dei vignaioli nelle comunità locali in cui abitano.

Ecco qualche numero di Slow Wine 2024:

25.100 vini assaggiati

2006 cantine visitate e recensite

1.143 cantine certificate biologiche o biodinamiche o in conversione

141 nuove cantine recensite

422 cantine visitabili virtualmente tramite QR Code

oltre 200 collaboratori in tutte le regioni d'Italia

238 Chioccioline assegnate alle aziende che meglio interpretano i valori vicini alla filosofia Slow Food

198 cantine premiate con la Bottiglia, i cui vini esprimono un'eccellente qualità organolettica

799 Top wine

Durante la presentazione di Slow Wine 2024 è stata annunciata la partnership tra Demeter Italia e Slow Food Italia: "Partendo da storie e origini diverse, ci troviamo oggi a condividere gli stessi valori relativi alla salute globale, alla sostenibilità e alla cura delle relazioni - ha spiegato **Giovanni Buccheri**, direttore di Demeter Italia -. Per questo motivo abbiamo deciso di unire i nostri cammini, nella convinzione che la società civile e la produzione sostenibile debbano rafforzare la loro alleanza lavorando insieme per l'obiettivo comune della salvaguardia del pianeta e di tutti i suoi abitanti. Cammino che ci porterà alla partecipazione a Terra Madre Salone del Gusto 2024, dove ci auguriamo di ritrovare tanti produttori e

cittadini interessati a capire cosa è e come si fa l'agricoltura biodinamica".

Il prossimo appuntamento con il vino secondo Slow Food sarà la terza edizione di Slow Wine Fair, l'evento dedicato al vino buono, pulito e giusto organizzato da BolognaFiere e Sana, con la direzione artistica di Slow Food, in programma dal 25 al 27 febbraio 2024.