

SLOW WINE 2018, BOOM DI CANTINE BIOLOGICHE NELLE 1947 RECENSITE

14 Ottobre 2017



MONTECATINI TERME - “Incontrare i viticoltori, conoscere la viticoltura italiana è fondamentale per capire dove sta andando tutto il settore agricolo. In particolare, sono loro che ci stanno indicando quale direzione sia necessario prendere per ridurre l’impatto dell’uomo e dell’agricoltura sull’ambiente. In questo i nostri vigneron sono l’avanguardia di tutto il settore agricolo. Perché sono riusciti più di tutti a valorizzare i terreni vocati, e a mettere in atto quella che per Slow Food è la strategia di marketing più efficace: il racconto minuzioso e senza veli di tutto il processo produttivo”.

Gaetano Pascale, presidente di Slow Food Italia, saluta così la platea di oltre quattrocento produttori arrivati da tutta Italia per festeggiare insieme a Slow Food l’edizione 2018 di *Slow Wine*, la guida che racconta l’Italia del vino (e non solo) edita da Slow Food editore. Una guida che da sempre non si limita a recensire i vini in base alla mera degustazione, ma che

visita tutte le aziende censite, lungo i filari e in cantina con i produttori.

Oltre trecento collaboratori hanno girato tutta Italia assaggiando oltre 24 mila vini per recensire alla fine le 1947 cantine che trovate in guida, coordinati da una redazione che, curatori a parte, conta sulle forze di una robusta redazione composta da **Fabio Pracchia**, **Jonathan Gebser** e **Davide Panzieri**.

“Il nostro giudice ultimo è il lettore finale. Per questo scriviamo una guida che vogliamo sia di facile accesso anche per chi, per quanto appassionato, si sta avvicinando al mondo del vino e ha bisogno di qualche dritta. E poi Slow Wine può essere un compagno di viaggio: segnaliamo infatti anche quelle cantine che offrono accoglienza e ristorazione”, sottolinea **Giancarlo Gariglio**, curatore insieme a **Fabio Giavedoni** della guida: “È in questo contesto che si devono leggere le numerose indicazioni contenute dalla nostra guida. Tra queste ci sta particolarmente a cuore quella del Vino Quotidiano: per noi queste etichette hanno pari dignità dei grandi vini, perché si rivolgono a tutti. Proprio quest’anno è stato più complicato individuarli: non è facile stare sotto la soglia dei 10 euro con situazioni climatiche e ambientali sempre più complicate soprattutto a Nord, dove si fa agricoltura di pendenza. E l’annata 2017 non ci renderà la vita facile l’anno prossimo: con l’impennata del prezzo dell’uva temiamo incremento del 10, 20% del vino artigianale”.

In questo lavoro di ricerca e selezione è stata importante la collaborazione della Fisar: “Oggi, con la presentazione della guida Slow Wine 2018, Fisar torna a scrivere insieme a Slow Food un nuovo capitolo di una storia che si rinnova per altri tre anni nell’augurio di un sodalizio sempre più operativo e duraturo. Una partnership che racconta, con competenza e passione, tutte le storie e gli ‘attori’ che hanno fatto grande il patrimonio vitivinicolo del nostro Belpaese”, dichiara **Valerio Sisti**, consigliere Fisar.

Presentata la guida, i curatori pensano già alle sfide future: “Vogliamo esportare il metodo Slow Wine in altre parti del mondo. Quest’anno abbiamo iniziato con la California, ma vorremmo riuscire a lavorare anche in altri Paesi in Europa. Ma la vera sfida che affrontiamo ogni giorno è quella di essere sempre più informati e presenti, e concentrarci sempre più per avere un quadro più completo possibile della catena di produzione in tutte le sue fasi. Se, come abbiamo fatto noi, si sposta l’attenzione dal bicchiere alla vigna, se si va oltre la mera degustazione e analisi sensoriale, sono richieste conoscenze tecniche e agronomiche più precise. A maggior ragione con il cambiamento climatico in atto. Insomma siamo consapevoli di dover studiare e conoscere un’enologia e un’agronomia che si dovrà adattare a questi fenomeni”.

Un dato che va segnalato è sicuramente l’aumento delle cantine biologiche o in conversione.

Otto anni fa, anno della prima edizione della guida targata Slow Food, era difficile trovare aziende che si avvicinassero a colture biologiche e naturali, soprattutto al Nord, mentre oggi il diserbo è praticamente assente. Un passo avanti incredibile: è del 60% l'incremento delle aziende biologiche o biodinamiche recensite in guida rispetto alla prima edizione. Una crescita determinata soprattutto della conversione delle aziende del Nord, una volta meno propense a rischiare a causa di condizioni climatiche meno vantaggiose rispetto al Sud.

SLOW WINE 2018 IN PILLOLE

1947 cantine
segnalate in guida

24.000
i vini degustati

195 chioccioline
che interpretano al meglio i valori (organolettici, territoriali, ambientali) in sintonia con Slow Food

281 Vini Slow
oltre all'ottima qualità organolettica, riescono a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente

175 Grandi Vini
eccellenti sotto il profilo organolettico

174 bottiglie
i produttori che sanno esprimere un'ottima qualità per ciascuna delle etichette presentate

237 Vini Quotidiani
le migliori bottiglie a meno di 10 euro in enoteca

99 monete
le realtà che garantiscono un buon rapporto tra la qualità e il prezzo per tutte le bottiglie recensite

100 Locali del Bere Slow

727 cantine che offrono lo sconto del 10% sull'acquisto dei vini presentandosi con la guida e in più... il simbolo della chiave e quello della pentola per indicare rispettivamente quelle

cantine che offrono la possibilità di fermarsi a dormire e/o mangiare: una vera e propria agenzia di viaggi enogastronomica prêt-à-porter!