

Slow Wine Fair 2024: dove la viticoltura è buon esempio per una nuova agricoltura

20 Febbraio 2024

di Redazione



BOLOGNA – “La Slow Wine Fair persegue un obiettivo importante e ambizioso: cambiare l’approccio all’agricoltura attraverso la produzione di vino”.

Così **Giancarlo Gariglio**, curatore della guida *Slow Wine* e coordinatore della Slow Wine Coalition durante la conferenza stampa di presentazione del programma completo di Slow Wine Fair 2024, a Bologna dal 25 al 27 febbraio.

“Le quasi mille aziende che esporranno i propri vini alla Slow Wine Fair hanno fatto da tempo una scelta precisa, che va nel senso della drastica riduzione o totale cancellazione della

chimica di sintesi. Inoltre, utilizzano le risorse ambientali in maniera cosciente e sostenibile, sono lo specchio del loro terroir di provenienza, di cui preservano la biodiversità, e sono motori di crescita sociale delle rispettive comunità di appartenenza. Oltre il 50% delle aziende presenti sono certificate biologiche o biodinamiche e indicano con chiarezza come fare agricoltura in modo profittevole e sostenibile, avendo cura della fertilità del suolo, tema portante di questa terza edizione, della salute dell'ambiente e delle persone. Un suolo sano costituisce, infatti, la base essenziale dell'economia, della società e dell'ambiente, in quanto produce alimenti, accresce la nostra resilienza ai cambiamenti climatici e favorisce il nostro benessere. I professionisti e gli appassionati che si riuniranno nei padiglioni di BolognaFiere sono i veri ambasciatori di questo profondo cambiamento, che dobbiamo per forza di cose imprimere al nostro sistema agricolo”.

Organizzata da BolognaFiere e Sana, Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, con la direzione artistica di Slow Food , Slow Wine Fair è nata dal connubio fra la trentennale esperienza di BolognaFiere nel mondo del biologico con Sanae lo storico impegno di Slow Food sui temi della biodiversità, della sostenibilità ambientale e dell'equità sociale.

“Con Slow Wine Fair, BolognaFiere prosegue nel suo percorso di realizzazione di progetti espositivi dedicati alla business community del food service e dell'Horeca – afferma **Domenico Lunghi**, direttore delle Manifestazioni Dirette di BolognaFiere -. Il tema della sostenibilità è per noi prioritario, come testimonia l'esperienza maturata in ben trentacinque edizioni di Sana, l'unico appuntamento fieristico di riferimento per il biologico in Italia. Per questo abbiamo lanciato un'alleanza strategica con Slow Food, coinvolgendo anche il nostro partner di lunga data FederBio. I numeri di Slow Wine Fair 2024 dimostrano che, in sole tre edizioni, questo progetto si è già affermato come una delle principali piattaforme in Europa per i vini sostenibili e biologici. Si conferma molto valida anche la scelta, presa nel 2023, di ampliare le referenze merceologiche per l'Horeca, estendendo agli spirits e agli amari la possibilità di partecipare alla manifestazione. E sempre più innovativa è l'area dedicata a una selezione di produttori di soluzioni tecnologiche avanzate, impianti, attrezzature e servizi connessi alla filiera del vino, i veri partner della sostenibilità”.

“Negli ultimi 10 anni le superfici di vite coltivate a biologico sono aumentate del 145% – sottolinea **Maria Grazia Mammuccini**, presidente FederBio -. La viticoltura bio copre una superficie di quasi 136mila ettari, il 19% dell'intera viticoltura nazionale, con picchi che toccano il 38% in alcune regioni fortemente vocate come la Toscana, dove nel Chianti classico i vigneti bio hanno ormai superato il 50% del totale. La viticoltura bio rappresenta un esempio eccellente di resilienza e adattamento alla crisi climatica, che contribuisce contemporaneamente a preservare la fertilità del suolo e degli ecosistemi. Rappresenta un modello virtuoso in grado di unire il valore dell'identità territoriale delle denominazioni

d'origine del nostro Paese a quello della sostenibilità del biologico. A Slow Wine Fair, che consolida la nostra partnership con Slow Food e BolognaFiere, abbiamo organizzato un evento dedicato alla viticoltura bio come metodo di produzione per affrontare gli impatti climatici. Durante questo evento presenteremo esempi concreti di monitoraggio della biodiversità e della qualità dei suoli. Tali esempi permettono di progettare una strategia agronomica per creare un 'sistema vigneto' in grado di rispondere agli shock climatici utilizzando gli elementi di criticità. Ciò consente di adottare soluzioni innovative basate sull'agroecologia e capaci di accrescere la resilienza delle piante nel loro ambiente".

"Slow Wine rappresenta un'occasione unica per celebrare l'eccellenza dei vini della nostra regione e per promuovere una cultura enogastronomica basata sulla qualità, la sostenibilità e il rispetto delle tradizioni locali - ha commentato **Giancarlo Tonelli**, direttore generale di Confcommercio Ascom Bologna - . Siamo contenti di vedere i pubblici esercizi associati alla Fipe Bologna partecipare attivamente a questa importante manifestazione, offrendo agli appassionati iniziative che rientrano tra gli eventi off della fiera. La presenza dei nostri esercizi rafforza il legame tra il territorio e il settore vitivinicolo, contribuendo a valorizzare la ricchezza enogastronomica della nostra città e della nostra regione".

Legame con la città ribadito dall'Assessore all'Agricoltura del Comune di Bologna Daniele Ara : «Bologna accoglie Slow Wine confermando come il vino e l'agroalimentare di qualità siano di casa nella nostra città. Una città che vuole avere una politica del cibo, del gusto e che vuole promuovere nuovi stili di vita nei consumi, formando i propri cittadini a cominciare dalla scuola».

Mai come quest'anno vi è un'importante presenza dei produttori dell'Emilia-Romagna, come ha evidenziato **Davide Frascari**, presidente dell'Enoteca Regionale.

Sono, infatti 71 le cantine selezionate dalla commissione di Slow Wine a ribadire la vivacità vitivinicola della regione, in parte duramente colpita dall'alluvione dello scorso anno: "Slow Wine Fair cresce ogni anno e sta diventando un appuntamento di altissimo livello per i produttori del vino di qualità emiliano-romagnoli e italiani - sottolinea **Alessio Mammi**, Assessore regionale all'Agricoltura e Agroalimentare -. La Regione Emilia-Romagna continua a essere al fianco di questa manifestazione per la promozione del vino, riconoscendo il giusto valore agli agricoltori. Questi principi sono alla base del protocollo tra la nostra Regione e Slow Food per il sostegno alla biodiversità, alle produzioni del territorio, alla filiera vitivinicola capace di garantire valore e reddito ai piccoli produttori. Un evento di questa portata ha il merito di portare attenzione alla cultura del vino e del territorio, alla salvaguardia del suolo e delle piante, sempre più colpiti dagli effetti dei cambiamenti climatici. L'Emilia-Romagna del vino sta crescendo molto, con produzioni di qualità, anche grazie al lavoro di produttori e

agricoltori che credono nel proprio lavoro ogni giorno e che la Regione continuerà a sostenere”.

Impegno evidenziato anche da **Edoardo Schiazza**, fondatore di Amaroteca, che ha seguito con cura la selezione degli amari, espressione di una cultura che accomuna tutta la penisola.

Circa 1.000 espositori, oltre 300 in più rispetto all'edizione 2023, provenienti da tutte le regioni italiane e da 27 Paesi dei cinque continenti, e oltre 5.000 etichette in degustazione attendono appassionati, buyer e professionisti. Il pubblico avrà la possibilità di scoprire vini che sono espressione di biodiversità, tutela del paesaggio agricolo, uso ponderato delle sue risorse, crescita culturale e sociale delle comunità contadine, e che puntano ad accrescere la consapevolezza dei consumatori. A Slow Wine Fair le occasioni di conoscenza e approfondimento sono offerte dal ricco banco d'assaggio, dalle 16 Masterclass e dalle conferenze e presentazioni in programma nello Spazio Reale Mutua, nella Demeter Arena e in Casa Slow Food, senza contare le iniziative di animazione promosse dalle istituzioni territoriali, tra le quali Regione Lazio - Arsial e Agenzia Laore Sardegna, per un totale di oltre 70 eventi.

Giunto alla seconda edizione, il Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow, nato dalla collaborazione tra Slow Food e la Milano Wine Week, è assegnato da appassionati e professionisti a enoteche, ristoranti, osterie, bistrot, pizzerie che valorizzano i vini di una delle categorie territoriali o tematiche in concorso. Sono oltre 500 le realtà candidate dagli appassionati per le 12 categorie protagoniste dell'edizione 2024: otto riguardano le migliori selezioni territoriali, dall'Amarone alla Champagne, passando per Etna, Carso, Romagna, Rodano, Jura e Portogallo; quattro sono, invece, tematiche: i vini provenienti da vitigni autoctoni, quelli certificati biologici o biodinamici, quelli che spiccano per il rapporto qualità-prezzo e la migliore selezione di vini italiani buoni, puliti e giusti all'estero.

Non solo vino: alla Slow Wine Fair si conferma la presenza della Fiera dell'Amaro d'Italia (quarta edizione), con un'area dedicata, dove produttori d'eccellenza espongono i propri amari. Sono 23 gli espositori selezionati da Amaroteca e dall'Associazione Nazionale Amaro d'Italia, alcuni dei quali raccontano i propri prodotti nel corso delle Masterclass. Novità di questa edizione è, poi, lo Slow Bar, uno spazio di incontri e degustazioni dedicato al mondo degli spirits, bevande ottenute dalla distillazione di cereali, frutta o verdura sottoposti a fermentazione alcolica.

Slow Wine Fair conferma per il 2024 la presenza di una selezione qualificata di professionisti e partner della filiera. Una sezione dell'evento è, infatti, dedicata a imprese che, grazie a macchinari, attrezzature e tecnologie innovative, contribuiscono al rinnovamento del sistema

agricolo e permettono ai vignaioli di adottare metodi di produzione sostenibili e rispettosi dell'ambiente.

Circa 200 selected buyer e professionisti , per i quali Slow Wine Fair 2024 è aperta tutti i giorni, si sono già registrati alla manifestazione e possono contare anche sul supporto del digitale, grazie al servizio di matching reso possibile dalla piattaforma B2Match. Come di consueto, è ampio e articolato il mondo Horeca, impreziosito dal coinvolgimento della rete di ristoratori amici di Slow Food. L'edizione 2024 della fiera pone l'accento anche su importatori e distributori nazionali, i cui cataloghi rispecchiano la selezione presente all'evento. A questo si aggiunga un importante lavoro di scouting degli operatori esteri grazie alla collaborazione con ICE e agenzie specializzate estere: Faye Cardwell (Baviera, Germania), Danitacom (Danimarca), Strive International Consulting Ltd.

La Slow Wine Fair 2024 ha il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Comune di Bologna ed è realizzata con il supporto di Ice-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, e da molti altri partner: Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna, FederBio, Fipe, Confcommercio Ascom Bologna e Pefc Italia - Programme for the Endorsement of Forest Certification schemes . La fiera gode della collaborazione di Amaroteca e Anadi-Associazione Nazionale Amaro d'Italia, Demeter, Drink Factory e Tannico. Main partner dell'evento sono Luigi Bormioli, Reale Mutua, WinterHalter e Liebherr. In kind partner sono Acqua S. Bernardo, Gruppo Saida, Pulltex e Grand Soleil. Mobility partner è Moreno. Media partner sono Affaritaliani.it, Agricoltura.it, Bar.it, Green Retail, Horecanews.it, I Grandi Vini, Italy Export, Luxury Food & Beverage Magazine, Premiata Salumeria Italiana, Radio Wellness, TecnAlimentaria Beverage Industry, tabUi e Terra Nuova.