

Slow Wine Fair 2024: il programma completo tra convegni, incontri e presentazioni

16 Febbraio 2024

di Redazione



BOLOGNA – A una settimana dalla terza edizione, a BolognaFiere dal 25 al 27 febbraio, Slow Wine Fair si arricchisce **il programma di eventi** che animano la tre giorni dedicata al vino buono, pulito e giusto. Tra una masterclass e una degustazione al banco d'assaggio, non mancano infatti convegni, presentazioni e incontri che vedono esperti, produttori, docenti e autori confrontarsi sulle principali istanze legate al panorama vitivinicolo internazionale.

Dallo Spazio Reale Mutua alla Demeter Arena, passando per Casa Slow Food: ecco i momenti di riflessione in cui scambiarsi idee su buone pratiche e obiettivi futuri, ma soprattutto conoscere storie ed esperienze virtuose che stanno tracciando nuove strade nel mondo della

viticoltura da un punto di vista ambientale, culturale e sociale.

In un'epoca in cui l'agricoltura è spesso dipendente da agrofarmaci, insetticidi e concimi chimici e in cui allo stesso tempo sta affrontando eventi climatici sempre più gravi e devastanti, Slow Wine Fair è l'occasione per discutere delle future sfide ambientali, condividendo soluzioni innovative in vigna e in cantina e sottolineando le capacità resilienti della viticoltura biologica e dei valori fondanti dell'agroecologia. Accade questo e molto altro nello Spazio Reale Mutua (padiglione 15), sostenitore ufficiale di Slow Food Italia e main partner dell'evento, che nei giorni dell'evento ospita conferenze in cui esplorare le diverse sfaccettature della sostenibilità in campo vinicolo. Ma non solo: lunedì 26 febbraio alle 11 si svolge la cerimonia del Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow, in cui saranno attribuiti 32 riconoscimenti a tutte quelle realtà che si distinguono per la loro carta dei vini territoriale o tematica.

Gli incontri della Demeter Arena (padiglione 20), sostenuta dal partner ufficiale della manifestazione, danno spazio alle molteplici esperienze di produttrici e produttori che aderiscono alla rete internazionale della Slow Wine Coalition. Dalle montagne del Tauro in Turchia, dove Heritage Vines of Turkey è impegnata nella salvaguardia di vecchi vigneti sull'orlo dell'estinzione, ai villaggi dei distretti di Shamakhi e Ismailli, in Azerbaigian, dove a quote comprese tra i 700 e gli 800 metri sopra il livello del mare, si coltiva l'uva madrasa, Presidio Slow Food, per finire in Abruzzo, dove la Comunità dei viticoltori teatini è impegnata nel portare avanti e promuovere valori legati all'artigianalità della produzione e alla sostenibilità ambientale e sociale. Ma rappresenta anche il luogo in cui mettere a fuoco alcuni dei temi portanti di questa edizione insieme ad alcuni dei massimi esperti del settore. Tra i protagonisti **Adriano Zago**, consulente e formatore, fondatore e direttore di Cambium formazione, primo master internazionale in biodinamica per il vino e vignaiolo, e **Lydia e Claude Bourguignon**, microbiologi dei suoli e vignaioli che da oltre 30 anni aiutano i vigneron a curare i loro terreni. Grazie al loro intervento viene approfondito il concetto di suolo sano, tra fertilità e rigenerazione, ma anche i fattori che determinano il terroir di differenti produzioni agricole, quali la biodiversità microbica, le sue caratteristiche geologiche e i suoi nutrienti.

In Casa Slow Food (padiglione 15a) – realizzata grazie al sostegno dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (Icpi), finanziato dal Pon (Programma Operativo Nazionale) Cultura e Sviluppo – si illustrano alcune storie che stanno contribuendo a cambiare l'approccio verso il sistema vitivinicolo e non solo. Si comincia il 25 febbraio alle 13 con *Intrepide* di **Laura Donadoni**, la raccolta pubblicata da Slow Food Editore che analizza il ruolo della donna nel mondo del vino, partendo dall'esperienza personale delle protagoniste, per aprire una riflessione più ampia sulla discriminazione di genere e sul bisogno di lottare per un sistema

più inclusivo e sostenibile, per passare poi, il 25 febbraio alle 17, al *Manuale di viticoltura biodinamica* di Terra Nuova Edizioni. Frutto del lavoro ventennale di **Adriano Zago**, riunisce indicazioni, suggerimenti, esperienze di successi e condivisioni di aspetti critici, attraverso l'esperienza concreta di aziende viticole biodinamiche italiane e internazionali. Presente anche **Massimo Montanari**, uno dei massimi storici dell'alimentazione, che il 26 febbraio alle 15, attraverso il suo libro *Amaro. Un gusto italiano*, esplora questo tratto distintivo della nostra cultura, scavando tra fonti letterarie e trattati di botanica, agricoltura, cucina, dietetica.

Per chi acquista il biglietto per Slow Wine Fair entro il 19 febbraio c'è la possibilità di accedere alla promo Trenitalia, con uno sconto del 30% su molte tipologie di biglietto.

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, Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna, FederBio, Fipe, Confcommercio Ascom Bologna e Pefc Italia. La fiera gode della collaborazione di Amaroteca e Anadi-Associazione Nazionale Amaro d'Italia, Demeter e Tannico. Main partner dell'evento sono Luigi Bormioli, Reale Mutua, WinterHalter e Liebherr. In kind partner sono Acqua San Bernardo, Gruppo Saida, Pulltex e Grand Soleil.

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. Mobility partner è Moreno.