

Slow Wine Fair 2025: breve guida per scoprire espositori e vini da non perdere a Bologna dal 23 al 25 febbraio

20 Gennaio 2025



BOLOGNA – Sono 1.000 gli espositori del panorama italiano e internazionale che aderiscono al Manifesto del vino buono, pulito e giusto, selezionati per offrire a buyer, professionisti del settore e appassionati un catalogo omogeneo, che esprime una qualità sempre eccellente, e una visita che vale il viaggio alla quarta edizione della Slow Wine Fair, dal 23 al 25 febbraio a BolognaFiere.

Oltre 5.000 etichette che animeranno i padiglioni della manifestazione, per la prima volta in concomitanza con Sana Food: vini buoni, puliti e giusti e storie di vita che raccontano cosa significa, oggi, seguire la produzione, dalla vigna alla cantina, con passione e lungimiranza.

La costanza e l'attenzione ai dettagli sono i punti di forza della storica azienda altoatesina Cantina Giran, che negli ultimi anni ha deciso di impegnarsi nella riduzione delle emissioni di

CO2, adottando bottiglie più leggere. Una scelta consapevole, in linea con l'inserimento del tappo Stelvin sulla linea classica di bianchi e rosati che, tra le altre cose, permette di utilizzare dosaggi inferiori di solforosa.

A Provaglio d'Iseo (Brescia), **Silvano Brescianini** continua a scrivere la storia di Barone Pizzini, realtà pioniera del biologico in Franciacorta, in cui le pratiche agronomiche, una struttura ad alta efficienza energetica e la sensibilità di chi lavora in cantina contribuiscono a ridurre le emissioni. Ne è la prova il Progetto Ita.Ca, strumento che consente di monitorare e quantificare l'anidride carbonica e quindi conoscere l'incidenza ambientale del processo produttivo.

In Toscana, nella Costa degli Etruschi, prosegue il percorso virtuoso affrontato dalle Macchiole, guidata da Cinzia Merli. L'approdo alla certificazione biologica da un lato, e l'approccio sempre più orientato alla sostenibilità dall'altro, mostrano una Bolgheri dinamica e all'avanguardia, che non disgiunge rispetto dell'ambiente da produzioni di alto livello. Leggi l'intervista completa

Cantine biologiche e biodinamiche: tre esempi dal nord Italia

Dopo un incontro con **Nicolas Joly**, agli inizi degli anni Duemila, **Marinella Camerani** decise di convertire al biodinamico quanto la natura le aveva affidato. Oggi il testimone è in mano alla figlia **Federica**, che guida l'azienda agricola Camerani-Adalia & Corte Sant'Alda, una proprietà di boschi, ulivi, alberi da frutto e vigneti situata in Val Mezzane, in provincia di Varese.

Sempre in Lombardia, nell'estremo lembo meridionale, l'Oltrepò pavese rappresenta un territorio caratterizzato da molteplici situazioni pedoclimatiche. Qui, in quella che già ciquant'anni fa veniva definita la collina del Pinot Nero, la Tenuta Mazzolino capitanata da **Francesca Salvo** ha identificato ben 39 parcelle, con l'obiettivo di valorizzare le peculiarità di ciascuna.

In Toscana, a Montepulciano (Siena), si distingue la cantina Avignonesi, con quasi 200 ettari in gestione biodinamica: numeri da record in Italia, per un'azienda il cui obiettivo è generare valore cercando di mitigare il proprio impatto sulla natura e in generale sull'ambiente. Notevole è il progetto di reimpianto del vigneto La Stella, da monocultura a ecosistema complesso, funzionale alla produzione di vino di qualità e resiliente di fronte ai cambiamenti climatici.

Dall'Amarone al Barolo: un excursus tra le denominazioni più note e caratteristiche

In Veneto spicca l'Amarone di Speri, che da ben sette generazioni coltiva nella Valpolicella classica, selezionando le uve più adatte a ciascun vino, per valorizzare al meglio la biodiversità dei vigneti autoctoni del territorio. Tra questi, il Monte Sant'Urbano, considerato uno dei più prestigiosi della zona.

In Piemonte, nel panorama langhetto, il Barolo di **Aldo Vaira** e la moglie **Milena Ghigo**, oggi affiancati dai figli **Francesca, Giuseppe e Isidoro**, è il frutto di determinazione e conoscenza, oltre che un esempio dell'approccio produttivo portato avanti negli anni. La parola chiave infatti è diversificare: sono una ventina le varietà di uve coltivate, in vigne tra le più prestigiose di Langa.

A Treiso (Cuneo), il Barbaresco di Lodali esprime al meglio il terroir dei vigneti di nebbiolo situati tra le Rocche dei Sette Fratelli e la menzione Giacone, vigne con piante di oltre 50 anni di età, e a San Rocco di Seno d'Elvio.

Dalla Toscana invece sono due i punti di riferimento: il Brunello di Le Chiuse, dove dal 2006 **Lorenzo Magnelli**, figlio di **Simonetta e Niccolò**, unisce un'impronta stilistica rigorosa alla volontà di guardare all'ecosostenibilità, puntando principalmente all'equilibrio dei suoli, e il Chianti Classico di Caparsa, che dal 1982 mostra come il rispetto e la conoscenza del territorio e delle sue tradizioni hanno da sempre orientato le scelte dell'azienda.

Vitigni unici da riscoprire: la biodiversità nel calice

A Sant-Pierre, in una delle aree più vocate nel panorama valdostano, il Mayolet è solo una delle 13 varietà coltivate dalla Cantina di Barrò. A guidarla è **Matteo**, enologo alla terza generazione, che affianca i genitori **Elvira Rini** e **Andrea Barmaz** nella produzione di ben 12 etichette, in poco più di tre ettari e mezzo di terreno.

Tra le antiche miniere di zolfo a Tufo, in provincia di Avellino, la coda di volpe di Cantine dell'Angelo è il risultato della più recente e piccola parcella di **Angelo Muto**. Terza generazione di viticoltori, oggi uno dei migliori interpreti del territorio irpino, pratica una viticoltura a basso impatto ambientale, nel rispetto della natura e della salubrità del suolo.

Se si guarda alla Sardegna invece, la granazza bianca porta il nome di **Giuseppe Sedilesu**, la cui famiglia ha permesso di lanciare il nome di Mamoiada nel mondo, e continua a essere un punto di riferimento nella promozione del territorio. Alle etichette storiche, già da

quest'anno, si aggiungono i vini che riportano i nomi dei singoli vigneti, come Ghirada Zi' Spanu e Ghirada Murruzzone, con viti di oltre cinquant'anni.

Giovani vignaioli che guardano al futuro

Dopo un lungo girovagare oltreoceano, nel 2020 **Mattia Scarbolo** è tornato a Lauzacco (Udine) per affiancare il papà **Walter** e la sorella **Lara**, che segue oggi la parte enologica. Con la sua attività, intende esprimere un carattere sottovalutato delle grappe del Friuli, dando particolare attenzione al Pinot Grigio, e attuando pratiche sostenibili come l'inerbimento, grande sfida considerando il livello di umidità della zona.

Nell'alto Monferrato, tra Moasca e Canelli (Asti), **Luca Amerio** è il braccio e la mente di Tenuta Il Nespolo, che deve il nome all'albero piantato da nonno **Giovanni** negli anni Sessanta, ereditato poi dal papà **Domenico**, oggi di supporto in cantina. Vincitore del Premio al Giovane Vignaiolo di Slow Wine 2025, Luca ha dato nuova linfa alla realtà di famiglia, ed è attivo anche nell'Associazione EsCAMOtag, un collettivo di produttori impegnati nella valorizzazione del Moscato secco e non frizzante che si sono dati un disciplinare rigoroso.

Sono trenta invece le candeline di attività della Cantina Adriano Marco e Vittorio ad Alba (Cuneo), dove **Michela Adriano**, con prezioso ottimismo, è riuscita a cogliere il meglio di un'annata che ha messo tutti a dura prova, con la ripresa delle viti dopo la brutta grandinata del 2023 e la forza delle piante che hanno resistito alle malattie nel piovoso 2024, mostrando la solidità di una famiglia che non smette di guardare al futuro.

Il panorama vitivinicolo, femminile plurale

A discapito dell'età, **Chiara Condello** ha già quattordici vendemmie alle spalle, di cui dieci con la sua azienda. In questi anni ha dimostrato con caparbietà e competenza le sue capacità, che l'hanno resa un punto di riferimento non solo per Predappio e per la Romagna, ma per l'Italia vitivinicola intera.

A Monteforte d'Alpone, circa 25 chilometri a est di Verona, **Federica Nardello** e il fratello **Daniele** condividono una sfida: la conversione biologica nella regione del Soave. Insieme, hanno deciso di conservare le tradizioni vinicole del territorio, presentandole però in modo diverso, salvaguardando e valorizzando viti risalenti a 60 anni fa, come quelle del Monte Zoppegga.

A Lonato del Garda, in provincia di Brescia, **Giovanna Prandini** è l'anima di Perla del Garda, nata all'inizio degli anni Duemila con una filosofia ben precisa: il vino si comincia a fare in

vigna, rispondendo senza schemi fissi alle congiunture climatiche dell'annata con l'attenzione e la saggezza della tradizione contadina.

Le origini della famiglia Dei rimandano invece alla zona di Rapolano Terme, in provincia di Siena, dove la prima storica attività consisteva nell'estrazione e lavorazione del famoso travertino, di cui l'attuale cantina porta numerose tracce. **Caterina Dei** ha ereditato dal padre **Glaucio** la passione di fare vino di qualità nel rispetto delle tradizioni e del territorio.

A San Gimignano (Siena), una visita a Montenidoli significa entrare in contatto con la cultura, l'energia e la passione di **Elisabetta Faggioli**, che con i suoi vini riesce a esprimere il potenziale dei singoli vigneti: vernaccia, trebbiano e malvasia nella parte mediana, e il sangiovese nelle terre più alte. Le vigne sono da sempre coltivate in biologico, o come ama dire Elisabetta, "secondo natura".

Nelle colline del Roero (Cuneo), una storia recente ma di grande successo è quella di **Monica** e **Daniela Tibaldi**, che quest'anno festeggiano i dieci anni dal debutto. Nonostante la gioventù, dal 2014 le sorelle sono riuscite quasi a raddoppiare la superficie vitata, ottenere la certificazione biologica, strutturare imprenditorialmente quella che era sempre stata una passione di famiglia e, nientemeno, a produrre vini di nitida impronta territoriale.