

## Slow Wine Fair a BolognaFiere dal 23 al 25 febbraio 2025

4 Dicembre 2024



BOLOGNA – Dal 23 al 25 febbraio 2025 a BolognaFiere torna Slow Wine Fair. Organizzata da BolognaFiere, 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 Sana e lo storico impegno di Slow Food sui temi della biodiversità, della sostenibilità ambientale e dell’equità sociale. Nell’edizione 2025, i padiglioni di BolognaFiere, accanto a Slow Wine Fair, ospitano la 36esima edizione di Sana nella sua nuova veste di Sana Food.

“Il connubio tra la Slow Wine Fair e il nuovo format di Sana Food darà vita a un appuntamento fieristico imprescindibile per la business community del biologico”, dice **Domenico Lunghi**, direttore manifestazioni dirette Food&Beverage di BolognaFiere. “Sana è stata, infatti, per 35 anni, la manifestazione di riferimento per l’alimentazione bio in Italia e ora, dal 2025, l’esposizione di questi cibi verrà affiancata da una mostra dove sono presenti 500 produttori di vino biologico e biodinamico. Pertanto, il visitatore specializzato bio (e non

solo) troverà, in padiglioni attigui, proposte di eccellenza sia per il menù food che per la carta dei vini e il beverage. Le sinergie tra Slow Wine Fair e Sana Food saranno diverse”.

“Ad esempio, grazie al supporto di Uce e alla contemporaneità delle due fiere, il respiro sarà ancora più internazionale: prevediamo l’arrivo di oltre 300 buyer esteri, dunque il 50% in più della passata edizione di Slow Wine Fair, con una partecipazione molto ampia dal Nord Europa, dal Nord America e dal Canada, e le significative new entry di Cina e Giappone. La collaborazione tra i due progetti ci consentirà, poi, di organizzare in fiera l’Aperitivo Sano / Bio / Sostenibile, coniugando la ricca offerta di vini e di spirits della Slow Wine Fair con i cibi ‘sani e sostenibili’ di Sana Food. E a proposito di sostenibilità, fra gli obiettivi della Slow Wine Fair 2025 c’è anche quello di diventare un evento sempre più sostenibile: penso, ad esempio, al relamping con illuminazione led e sistemi di riduzione dei consumi energetici nei padiglioni, alla totale assenza di moquette, agli allestimenti con materiali il più possibile modulari, per facilitarne il riuso e il riciclo, e al fatto che quasi il 100% dei rifiuti prodotti da visitatori, produttori e allestitori entro il perimetro di BolognaFiere verrà raccolto, separato nelle varie frazioni e inviato a recupero”.

“Con la quarta edizione della Slow Wine Fair allarghiamo la riflessione sull’impatto ambientale del vino ai processi che ne accompagnano la produzione, il packaging e il suo ruolo nelle strategie di marketing”, sottolinea **Federico Varazi**, vicepresidente di Slow Food Italia, che avanza una proposta. “Gli imballaggi, tra questi il vetro, danno un contributo rilevante all’impronta ecologica di una etichetta, più che le tecniche di coltivazione o le pratiche in cantina in termini di energia usata per produrre bottiglie e per il trasporto. Fattori che spesso noi cittadini prendiamo in considerazione solo quando rendono un prodotto facilmente riconoscibile sullo scaffale”.

“L’edizione 2025 della Slow Wine Fair vuole lanciare un appello, intanto ai produttori, a dare pari dignità a tutti i propri vini, frutto delle stesse pratiche agronomiche e che quindi esprimono la stessa garanzia di qualità. Da quelli nella bag in box a quelli in bottiglia. Un appello al mondo dei consorzi e alle associazioni di settore ma anche della critica enologica e agli operatori a concentrarsi sulla valutazione dei fattori di valore intrinseco del vino e a raccontare il vino nella sua essenza, senza sovrastrutture e orpelli che rischiano di confondere o di fuorviare il consumatore finale”.

“Slow Wine Fair, alla quarta edizione sta finalmente raggiungendo la fisionomia che avevamo pianificato quando l’abbiamo ideata”, aggiunge **Giancarlo Gariglio**, coordinatore della Slow Wine Coalition. “Una fiera che raccoglie una qualità media altissima dei vini proposti, grazie a una ferrea selezione alla base che solo BolognaFiere ha avuto il coraggio di operare”.

“La sua forza è anche l’omogeneità della fisionomia delle cantine espositrici: la maggioranza sono certificate biologiche, tutte seguono la produzione dall’uva alla bottiglia, secondo i principi del Manifesto del vino buono pulito e giusto, che prevede la rinuncia al diserbo e a diversi prodotti di chimica di sintesi. Proprio questa offerta così alta e omogenea è la chiave del successo di pubblico che sta riscuotendo Slow Wine Fair: sempre più buyer e professionisti considerano la manifestazione un luogo dove è più semplice fare scouting o trovare le etichette giuste per completare la gamma che offrono ai loro clienti. Gli stessi appassionati che affollano i padiglioni alla domenica considerano la fiera come un paese dei balocchi dove ogni vino assaggiato è servito direttamente da chi lo produce, e questo crea un’esperienza impagabile di dialogo e conoscenza”.

“La prossima edizione di Slow Wine Fair si terrà per la prima volta insieme a Sana Food, dedicata all’Horeca, uno dei canali di riferimento per la vendita del vino biologico. Si tratta di una novità che punta a rappresentare un appuntamento chiave per valorizzare la produzione biologica italiana e promuovere un’agricoltura incentrata sul benessere del nostro ecosistema” osserva **Maria Grazia Mammuccini**, presidente di FederBio.

“Con 136mila ettari di vigneti coltivati con metodo biologico, quasi 30mila operatori dedicati e un’incidenza di oltre il 20% sul totale della viticoltura nazionale, l’Italia si conferma tra i leader mondiali nella produzione di vino bio. Le etichette biologiche e biodinamiche italiane sono particolarmente apprezzate, perché uniscono il valore dell’identità territoriale delle denominazioni d’origine a quello della sostenibilità data dalla certificazione biologica, fondamentale per la tutela della fertilità del suolo, della biodiversità e per il contrasto al cambiamento climatico. Nel 2023 le vendite di vino biologico Made in Italy hanno raggiunto un giro d’affari di 57,5 milioni, con una crescita del 6,5% rispetto all’anno precedente. Ritengo che oggi, più che mai, sia fondamentale sensibilizzare i cittadini sull’importanza di scegliere prodotti bio e sostenibili che, non solo rispettano il pianeta, ma garantiscono anche un’alimentazione più sana e un futuro migliore per le giovani generazioni”.

“Siamo orgogliosi di essere stati grandi scouter di Slow Wine Fair, che abbiamo sostenuto fin dalla prima edizione, che non è scontato per la nostra organizzazione, ma fin dall’inizio ci è sembrata giusta l’idea alla base della fiera e più che affidabili i partner” sottolinea **Marcello Gentile**, Ufficio Agroalimentare e Vini di Ice-Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane, portando il saluto del rinnovato presidente **Matteo Zoppas**.

“La sinergia tra Slow Wine Fair e Sana Food permette di aumentare le possibilità di raggiungere i mercati all’estero per gli espositori. Per esempio, Ice agevola la partecipazione di oltre 150 dei 300 buyer che parteciperanno a entrambe le manifestazioni. Siamo convinti

che il tema della sostenibilità del packaging sia fondamentale per far passare l'idea che la qualità del vino non passa da orpelli e sovrastrutture, ma dalla qualità con cui è prodotto che determina il successo per le aziende del comparto agroalimentare”.

## Tutto il bello della Slow Wine Fair

**Rita Babini**, vignaiola presso Ancarani e segretaria nazionale di Fivi ribadisce come il pubblico di Slow Wine Fair corrisponda al profilo che la sua cantina vuole intercettare: “Noi siamo facilitati anche dalla posizione geografica e dalla nostra prossimità rispetto a Bologna, ma va detto che Slow Wine Fair sta regalando un’apertura nazionale e internazionale sempre più puntuale, sia per le cantine coinvolte, sia sul fronte del pubblico degli appassionati e dei professionisti del settore. Un pubblico che ha ben chiara nel complesso la filosofia dell’evento e dei vini selezionati. Quest’anno il tema individuato ci permette inoltre di porre in evidenza il tema del packaging, raccontando le scelte che molte cantine stanno già facendo o hanno già fatto anche in questo ambito. I vini quotidiani nelle bag in box e i vini di fascia più alta in vetro sono per noi prodotti complementari, non in antitesi, che soddisfano bisogni diversi, pur derivando dalle stesse pratiche agricole e pur dando una stessa garanzia: che se si comincia a bere bene – nel consumo quotidiano o nelle occasioni più importanti – poi non si torna più indietro!”.

**Luca Sarais**, da 30 anni alla guida di Cantine Isola, nel cuore di Chinatown a Milano, e portavoce di Vinarius, Associazione delle Enotecche Italiane, evidenzia come Slow Wine Fair possa essere un momento importante per i professionisti del settore.

“Credo nel valore culturale di una fiera come questa. La possibilità di dialogare con produttori selezionati, che rispecchiano una filosofia chiara, e di partecipare a conferenze e masterclass rivolte a pubblici diversi ne fanno una grande agorà aperta, un luogo in cui i professionisti del settore, ma anche il pubblico degli appassionati, possano dare il proprio contributo. Da una manifestazione di questo tipo possono emergere ispirazioni importanti su come evolvere e cambiare il proprio modo di lavorare, si possono cogliere stimoli e riflessioni utili a modificare il proprio sguardo e a un’ulteriore crescita lavorativa”.

**Iacopo Di Teodoro**, importatore di vino che opera negli Stati Uniti (Artisanal Cellars e Lucidity Wine Merchant), mostra come chi partecipa a Slow Wine Fair possa cogliere nuove opportunità di business.

“Il mondo fieristico, negli Stati Uniti e non solo, è abbastanza overcrowded. Per i professionisti è importante non sprecare tempo, sapere di averlo investito nel migliore dei modi. Un’organizzazione professionale e la certezza di trovare vini ed etichette che

rispecchino una determinata filosofia sono le principali caratteristiche a cui guardiamo. Io sono cresciuto con Slow Food e da 20 anni tratto vini di territorio, certificati biologici e proposti al prezzo corretto. Vini che hanno un'identità, figli di una filosofia precisa. In una fiera ricerco una selezione coerente, che incontri le mie aspettative: so che Slow Wine Fair è in grado di soddisfarle”.

## **Dalla salute del suolo al packaging del vino, passando per la logistica**

Per tre giorni, vignaioli e vigneron, appassionati e operatori del settore – buyer, ristoratori, enotecari, importatori, distributori, cuochi, sommelier – si ritrovano a BolognaFiere per parlare di vino buono, pulito e giusto, come recita il Manifesto Slow Food del vino buono, pulito e giusto.

Dopo aver affrontato, nell'edizione 2024, il tema della salute del suolo, grazie alla quale ogni vino è in grado di esprimersi al meglio, per la sua quarta edizione Slow Wine Fair diventa nuovamente terreno di confronto, innescando un dibattito sul tema della sostenibilità del vino a 360°, e portando ad esempio innovazioni che produttori, consorzi e operatori del settore stanno sviluppando per far evolvere il proprio approccio alla produzione vinicola, riducendo ulteriormente il proprio impatto sull'ambiente, con conseguenti investimenti e ritorni economici.

Un mondo in divenire, in cui non esistono risposte univoche, ma soluzioni che vengono sperimentate e alleanze fruttuose che possono fare la differenza. Slow Wine Fair apre dunque un'ulteriore breccia, coinvolgendo espositori, esperti e operatori del settore, ricercatori e istituzioni, ma anche buyer, rappresentanti del mondo Ho.re.ca. e appassionati, nella riflessione su cosa voglia dire che un vino è, oltre che “buono”, anche “pulito”. Al confronto aperto su queste tematiche sono dedicate sia la formazione online, rivolta prevalentemente agli operatori del settore ma aperta anche al pubblico generico, realizzata nel percorso di avvicinamento all'evento, sia le conferenze in presenza, alle quali si può assistere dal 23 al 25 febbraio a BolognaFiere.

## **Slow Wine Fair 2025: conferme e novità**

Circa 1.000 cantine espositrici dall'Italia e dall'estero distribuite in isole espositive in base al Paese e alla regione italiana di appartenenza, occupano i Padiglioni 15 e 20. I vignaioli e i vigneron presenti alla Slow Wine Fair sono accomunati dal fatto di aver sottoscritto, e di mettere in pratica, il decalogo del Manifesto per il vino buono, pulito e giusto, impegnandosi a preservare l'ambiente e le sue risorse, a rispettare il paesaggio e il terroir di provenienza del vino, a valorizzare la comunità agricola di cui è espressione e a sostenere la biodiversità.

## **Gli amari e gli spirits**

L'area dedicata agli spirits è pensata per coinvolgere il mondo della mixology e sarà suddivisa in sezioni tematiche, tra cui quella dedicata agli amari, che ruota intorno alla 5a edizione della Fiera dell'Amaro d'Italia, organizzata in collaborazione con Amaroteca e con Anadi-Associazione Nazionale Amaro d'Italia.

## **Coffee lovers...**

Per la prima volta, approda a Slow Wine Fair uno spazio dedicato alla Slow Food Coffee Coalition e al mondo del caffè. A presidiarlo e introdurre i visitatori in questo mondo sono caficoltori, torrefattori ed esperti che forniscono informazioni preziose sugli strumenti principali per approcciarsi all'assaggio in modo consapevole, per riconoscere, apprezzare e imparare a scegliere un caffè di qualità.

## **...e sidri**

Altra novità dell'edizione 2025 è la presenza di produttori di sidro. Ottenuta dalla fermentazione del succo di mele pressate, questa bevanda ha una storia antica e affascinante e radici profonde nelle culture europee, dove è stato a lungo popolare. Slow Wine Fair è il contesto in cui interrogarsi su quale sia il ruolo che attualmente il sidro sta guadagnando in Italia e nel panorama mondiale, e per assaggiare numerosi prodotti.

## **Buyer e Ho.re.ca.**

Circa 300 buyer e professionisti internazionali, per i quali Slow Wine Fair 2025 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 Ho.re.ca, impreziosito dalla partecipazione della rete di ristoratori amici di Slow Food, dalle Osterie d'Italia, presente nei giorni della fiera, e dalla contemporaneità con Sana Food.

L'edizione 2025 della fiera pone l'accento anche su importatori e distributori nazionali, i cui cataloghi rispecchiano la selezione presente all'evento. Oltre a questo, la grande esperienza decennale di rapporti con le osterie italiane sarà uno dei focus sui quali la fiera concentrerà la propria attenzione. A questo si aggiunge un importante lavoro di scouting degli operatori esteri grazie alla collaborazione con ICE e con agenzie specializzate.

## **Il Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow**

Il Premio - attribuito dal pubblico e da una giuria di esperti - valorizza le migliori carte dei vini italiane e internazionali e torna nel 2025 con nuove categorie territoriali e un nuovo premio dedicato al mondo degli amari. È già possibile candidare il proprio locale del cuore, compilando il form del Premio.

## **Non c'è Slow Wine Fair senza Masterclass!**

Anche a Slow Wine Fair 2025 si riconfermano le degustazioni guidate rivolte agli appassionati o ai professionisti del settore. Le masterclass portano i partecipanti a esplorare l'ampio panorama vitivinicolo italiano e internazionale e mostrano quali siano le componenti che contribuiscono a rendere un vino buono, pulito e giusto. Presto disponibili online per la prenotazione!

## **Gli OFF della Slow Wine Fair**

Torna il programma di appuntamenti che in contemporanea a Slow Wine Fair si svolgono nei locali di Bologna e dintorni. Contestualmente al lancio del sito della manifestazione, parte anche la possibilità, per tutte le realtà del territorio bolognese, di candidare la propria iniziativa, che potrà poi essere inclusa nel programma ufficiale.

## **I partner della filiera**

Nell'idea di produzione circolare virtuosa, il settore della supply chain svolge un ruolo chiave, supportando lo sforzo dei produttori di ridurre il proprio impatto ambientale. Un'area espositiva della Slow Wine Fair è riservata alle imprese della filiera vitivinicola che, attraverso macchinari, attrezzature, tecnologie e materiali innovativi, contribuiscono a rinnovare il sistema agricolo e permettono ai vignaioli di adottare metodi di produzione sostenibili e rispettosi dell'ambiente.

## **Sana Food**

Last but not least, la novità assoluta del 2025: Slow Wine Fair è in contemporanea con SANA Food, il nuovo concept dedicato alla sana alimentazione fuori casa, con i suoi 10.000 visitatori del settore Food&Beverage. Operatori e visitatori possono così godere di un'esperienza di visita ancora più ricca e altamente qualitativa. Vi aspettiamo nel Padiglione 18 al quale si può accedere con lo stesso titolo di ingresso acquistato per Slow Wine Fair!

## **Premio Slow Wine Fair Locale Green dell'Anno**

Per la prima volta, Slow Wine Fair è sponsor ufficiale del prestigioso Barawards 2024, in

particolare del “Premio Slow Wine Fair Locale Green dell’Anno”.

Giunto alla decima edizione, Barawards punta a valorizzare l’eccellenza dell’ospitalità made in Italy nei bar, nei ristoranti e negli hotel italiani. È promosso da Bargiornale, Ristoranti, Dolcegiornale e Hotel Domani, testate del gruppo Tecniche Nuove, partner strategico di BolognaFiere.

La lista dei candidati sarà votata da un panel composto da esperti riconosciuti dell’ospitalità in Italia: bartender, baristi, chef, pasticceri, manager, consulenti ed esperti di comunicazione attenti a cogliere i segnali di novità e le dimostrazioni di eccellenza nell’ospitalità. I loro voti individueranno i 30 finalisti per ogni categoria; i nomi dei locali e dei professionisti vincitori, insieme alla top 10, saranno resi noti durante la Barawards Gala Night Party, in programma il 13 gennaio 2025 all’Alcatraz di Milano.