

## Undici motivi per dire: Slow Wine Fair 2025, ne è valso il viaggio!

LINK: <https://www.fooday.it/undici-motivi-per-dire-slow-wine-fair-2025-ne-e-valso-il-viaggio.html>

Appuntamento a BolognaFiere, dal 23 al 25 febbraio, con la quarta edizione della fiera dedicata al vino buono, pulito e giusto. Slow Wine Fair, dal 23 al 25 febbraio a BolognaFiere, è giunta alla sua quarta edizione. In questi anni ha cercato di far conoscere vini poco noti e grandi eccellenze, di mettere sotto la lente di ingrandimento alcuni problemi del settore, di dare spazio e voce a tantissimi produttori che vedono nel vino non solo un prodotto commerciale, ma anche uno strumento per incontrare un territorio, valorizzare un paesaggio, ricreare un equilibrio con la terra e la comunità in cui vivono e un rapporto sinergico con i collaboratori. Quest'anno lo sforzo in tale direzione è aumentato e le sinergie instaurate sono cresciute: ne è un esempio la concomitanza con il nuovo format di SANA Food, dedicato all'alimentazione fuori casa. L'edizione 2025 si preannuncia, dunque, come l'appuntamento della definitiva maturità: sia perché sono i numeri a certificarlo, sia per la coerenza dei temi trattati che, tra conferenze,

masterclass, incontri e degustazioni, vengono raccontati in una prospettiva utile tanto ai professionisti del settore, quanto agli appassionati. Ecco undici motivi che rendono imperdibile la visita alla manifestazione dedicata al vino buono, pulito e giusto. 1. Argomento: quando il packaging fa la differenza Ebbene sì, è un argomento importante, ma sottovalutato. Un tema spesso trascurato al momento dell'acquisto, ma che può contribuire a fare la differenza per un ambiente migliore. Dopo aver approfondito il tema della salute del suolo nell'edizione precedente, Slow Wine Fair 2025 amplia la riflessione sull'impatto ambientale del vino, concentrandosi su aspetti come il packaging e la logistica. L'obiettivo è discutere innovazioni e alleanze possibili per ridurre il costo economico e ambientale della produzione vinicola: un dibattito che coinvolgerà produttori, consorzi, operatori del settore e appassionati, offrendo una visione a 360 gradi sulla sostenibilità nel mondo del vino. Scopri gli incontri, le conferenze e le presentazioni in

programma, tra Sala Reale Mutua, Arena Demeter e Casa Slow Food. 2. Produttori: 1.200 produttori! Oltre il 50% certificati bio: una selezione incredibile di vini in assaggio I numeri sono importanti, ma quando dietro ci sono qualità, amore per il proprio lavoro e territorio, e rispetto per l'ambiente, allora i dati assumono un valore centrale. Sono circa 1.200 le cantine espositrici provenienti dall'Italia e dall'estero, oltre il 50% delle quali certificate biologiche o biodinamiche. E sono frutto di una selezione rigorosa, quella curata dagli esperti di Slow Wine (sì, Slow Wine Fair seleziona gli espositori!). I visitatori hanno l'occasione di degustare vini prodotti secondo pratiche agricole sostenibili e rispettose dell'ambiente, in linea con i principi del Manifesto del vino buono, pulito e giusto. 3. Oltre confine: più di 150 cantine estere da 28 nazioni Sempre più importante la presenza straniera della Slow Wine Fair. Cresce, infatti, a 157 il numero di vignaiole e vignaioli che giungono da altri Paesi (28 oltre all'Italia, il numero più alto di sempre). A Bologna

propongono in degustazione sia vini provenienti dalle più prestigiose denominazioni mondiali, quali Borgogna, Bordeaux, Champagne, Rodano, Loira, Mosella, Reno, sia da Stati meno conosciuti come Giappone, Georgia, Bolivia e Cile. 4. Le parole sono importanti: il più grande evento di vini naturali in Italia! Slow Wine Fair 2025 si appresta a essere l'incontro con il maggior numero di produttori di vino "naturale", un termine che, per quanto difficile da incasellare, aiuta a capire la qualità che caratterizza un determinato prodotto. Infatti, grazie alla presenza di distribuzioni specializzate come Arké, Elemento Indigeno, Velier-Triple "A" e di collettive come Junge Wilde Winzer, Natural Wine Association, Vi.Te - Vignaioli e Territori e Demeter, oltre a numerosi altri vignaioli che si sono iscritti in modo indipendente, sono già più di 200 le aziende che rientrano in questa categoria. Insomma, sarà una grandissima festa! 5. Assaggiare per conoscere e scoprire: masterclass e degustazioni guidate Agli appassionati e ai professionisti del settore, Slow Wine Fair offre 17 masterclass e degustazioni guidate per esplorare l'ampio panorama vitivinicolo italiano e internazionale,

approfondendo le componenti che rendono un vino "buono, pulito e giusto". Dalle vigne del catarratto in Sicilia alla scoperta del Bobal nella Manchuela spagnola, le masterclass rappresentano un'occasione unica per apprendere da esperti del settore, affinare le proprie competenze degustative e riflettere su temi di attualità, quali la tutela e la valorizzazione di vitigni autoctoni, la difesa e la promozione di coltivazioni biologiche e biodinamiche, e la salvaguardia di vigne storiche, borghi e comunità. 6. Riconoscimenti: Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow Raramente chi lavora in sala riceve il giusto riconoscimento per il proprio, prezioso contributo. Infatti, i vignaioli possono fare un grande lavoro in vigna e in cantina, ma poi serve qualcuno che sappia raccontarlo e valorizzarlo. Il Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow, organizzato in collaborazione con la Milano Wine Week e giunto alla terza edizione, punta proprio a premiare i sommelier, i patron dei ristoranti e gli enotecari che si sono distinti per la loro dedizione, voglia di sperimentare, di far conoscere e spiegare al pubblico il complesso mondo del vino. Il Premio include 13 categorie, 8

territoriali e 5 legate a topic tematici. La premiazione si svolge il 24 febbraio nella Sala Reale Mutua e coinvolge tantissimi locali che fanno del vino non solo uno strumento commerciale, ma una passione. Qui tutti i dettagli! 7. Non solo Slow Wine Fair: la sinergia con SANA Food Tra le novità dell'edizione 2025, vi è la contemporaneità con SANA Food. Questa sinergia arricchisce l'esperienza dei visitatori, offrendo loro l'opportunità di conoscere produttori di eccellenza sia nel settore food che nel comparto wine&spirits, per un'esperienza di visita ancora più completa e significativa. 8. Oltre il vino: le aree dedicate agli amari, agli spirits, ai sidri e al caffè Torna anche quest'anno la Fiera dell'Amaro d'Italia, organizzata in collaborazione con Amaroteca e ANADI - Associazione Nazionale Amaro d'Italia, a cui si aggiunge un'area dedicata agli spirits, pensata per coinvolgere il mondo della mixology. Nell'area Mixology Lab, gli espositori illustrano le caratteristiche e i metodi di produzione dei propri spirits - impiego di ingredienti locali da coltivazioni sostenibili, di prodotti di difesa a basso impatto ambientale, concimazione organica e

altri requisiti richiesti per poter partecipare -, mentre i bartender di Drink Factory li valorizzano, elaborando cocktail inediti da far degustare al pubblico. Per la prima volta l'evento ospita uno spazio dedicato alla Slow Food Coffee Coalition, dove cinque torrefattori guidano i visitatori alla scoperta del caffè di qualità. Presenti anche cinque produttori di sidro, provenienti da Trentino, Veneto, Polonia e Svezia. 9. Anche cibo: mangiare bene a Slow Wine Fair Tutti coloro che sono abituati a frequentare i mega appuntamenti legati al vino sanno che trovare cibo buono è sempre un grande problema, ma non alla Slow Wine Fair 2025! L'evento è targato Slow non per caso e offre ai visitatori 14 food truck con tante specialità regionali e proposte vegetariane e vegane. 10. Non solo produttori: grande presenza dei distributori Grazie all'ingresso di nuove aziende di distribuzione, la Slow Wine Fair si è arricchita di realtà che renderanno ancora più grande questa edizione. Si parla di prestigiosi marchi come Arké, Associazione Vi.Te - Vignaioli e Territori, Classica, Ceretto-Terroirs, Diwine, Elemento Indigeno, Ellenikà, Etica Distribuzione, Gemma, Kippis, PR Comunicare il Vino,

Tannico, Teatro del Vino, Velier-Triple "A", Vignaioli Rock, Vino.3, WineSoul e Wine Wins. 11. Territori, vini, cibi, storie: le degustazioni degli spazi regionali Slow Wine Fair 2025 è un viaggio alla scoperta della biodiversità vitivinicola di tutta la Penisola. Dagli appuntamenti della Regione Lombardia, che spaziano tra Pinot Nero, Chardonnay e Lugana, alle degustazioni organizzate presso lo Regione Lazio - Arsial, volte a esplorare bianchi in anfora, autoctoni e mediterranei, fino alle masterclass sui vini Dop dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna e agli incontri della Regione Calabria - Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale e dell'Agenzia Laore Sardegna, che propongono in assaggio etichette di vitigini autoctoni e abbinamenti con Presìdi Slow Food, sono tantissime le proposte negli stand regionali e istituzionali. La fiera gode del patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, del Comune di Bologna, della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna, e di Confcommercio Ascom Bologna. 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, della Regione Emilia-Romagna e dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, FederBio e FIPE. In collaborazione con Amaroteca e ANADI - Associazione Nazionale Amaro d'Italia, Demeter, Drink Factory e Tannico. Main partner: Guala Closures, Reale Mutua e WinterHalter. In kind partner sono Acqua S. Bernardo, Bormioli Luigi, Corno Pallets, Decolab, Iarp brand del gruppo Epta, Fredd, Gai Macchine Imbottigliatrici, Gruppo Saida, PEFC Italia e Pulltex. Media partner sono Bar.it, Green Retail, Horecanews.it, I Grandi Vini, Il Gusto Gruppo Gedi, Italy Export, Luxury Food & Beverage Magazine, Premiata Salumeria Italiana, QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione, Il Giorno, Radio Wellness, TecnAlimentaria Beverage Industry.