

Slow Wine: una giornata all'Open Colonna di Roma per scoprire il vino secondo Slow Food

Il meglio dell'enologia di tutta Italia secondo Slow Food - 50 cantine, oltre 100 vini e un approfondimento speciale sul Lazio - scelto per raccontare la Guida "Slow Wine 2011". Il biglietto di 30 euro dà diritto alla libera degustazione dei vini, a una copia della Guida e a un voucher valido per un ingresso omaggio alla mostra su Lorenzo Lotto in programma alle Scuderie del Quirinale.

Un'occasione unica per conoscere da vicino un nuovo approccio critico che rifiuta i voti e i punteggi e privilegia la conoscenza delle storie di uomini, vigne e vitigni che hanno reso grande quella bottiglia di vino. Nel pomeriggio dibattito con Carlo Petrini e il giurista e politico Stefano Rodotà su "Cibo, diritti e politica" presso l'auditorium del Palazzo delle Esposizioni.

Sono passati quasi mille anni da quando il servo Martino dava origine, proprio nel Lazio, per la precisione a Montefiascone, al popolo dei "recensori" vinicoli e ai sistemi di punteggi e simboli, con quell'*est est est*, graffito sulla porta del paese per indicare al suo padrone che lì poteva trovare il miglior vino della regione... A chiudere idealmente il cerchio, all'insegna di uno slogan coniato da Carlo Petrini ("Gli esami son finiti"), **approda a Roma il laboratorio di Slow Wine, la Guida edita da Slow Food che ha stravolto le regole della critica enologica, preferendo a giudizi e punteggi la ricerca e il racconto del mondo "nascosto" in una bottiglia di vino.** Un approccio che ha dato forma a un'inedita fotografia del "vitigno Italia" che parla della bontà dei vini, certamente (il fattore gusto e piacevolezza sono sempre in primo piano), ma anche di chi li realizza e di come vengono prodotti, di vigneti e di suoli, di naturalità e di agronomia, di vitigni e di metodi di coltivazione, di un futuro sostenibile.

In occasione della **presentazione della versione internazionale della Guida "Slow Wine 2011"** - concepita, segno dei tempi, esclusivamente in versione elettronica per iPhone - il **7 marzo** Slow Food apre agli appassionati di vino e dintorni il laboratorio di Slow Wine invitandoli (**dalle ore 16 alle 22**), nella cornice esclusiva dell'**Open Colonna (Roma, Scalinata di via Milano, 9A)**, a un'esperienza di full immersion nella visione del mondo del vino targata Slow Food.

Oltre 50 cantine italiane premiate con la "Chiocciola" nella prima edizione della guida, più di **100 vini in degustazione** e una vera e propria selezione slow della migliore produzione italiana saranno protagonisti di un evento imperdibile per quanti desiderano scoprire un nuovo modo di accostarsi al vino e alla sua cultura.

INCLUSI NEL PREZZO DEL BIGLIETTO LA GUIDA SLOW WINE 2011 E L'INGRESSO ALLA MOSTRA DI LORENZO LOTTO

I **biglietti** si possono acquistare direttamente presso l'Open Colonna o nei punti tesseramento di Slow Food Roma (vedi elenco su www.slowfoodroma.it). Inclusi nel **prezzo (30 euro) una copia della guida Slow Wine 2011 e un ingresso alla mostra di Lorenzo Lotto presso le Scuderie del Quirinale** In una inedita accoppiata tra cultura del vino e arte *tout court* che segna la differenza dell'approccio Slow Food a tutto ciò che ruota attorno al cibo e alla sua storia.



Slow Food Editore S.r.l.

sede legale: via della MendicITÀ Istruita, 14 - sede operativa: via della MendicITÀ Istruita, 45

12042 Bra (Cn) - telefono 0172/41.96.11 - fax 0172/41.12.18 - E-mail: editorinfo@slowfood.it - Internet Site: www.slowfood.it
capitale sociale Euro 112.500,00 i.v. Tribunale di Alba Reg.Soc. 5926 C.C.I.A.A. Cuneo 159779 - P. IVA e C.F. 02177750045

Società soggetta a direzione e coordinamento di Slow Food Italia

L'OMAGGIO AL LAZIO, CON IL MEGLIO DEI VINI E DEI PRODOTTI "SLOW" DEL TERRITORIO

Non manca l'attenzione al territorio ospitante, in piena filosofia Slow Food: è infatti previsto uno **spazio dedicato al Lazio**, regione che, secondo la lente di Slow Wine, si è resa in questi anni protagonista, come del resto tutto il Centro Sud, di un importante balzo di qualità nella produzione vinicola. Sarà infatti possibile scoprire **11 aziende locali selezionate e premiate da Slow Wine**, adeguatamente accompagnate da una selezione di **pani, olii e prodotti della tradizione regionale**. Sei le varietà di pane in degustazione (di Lariano, IGP di Genzano, Veroli, Giulianello, Canale Monterano e Vicovaro), da provare con l'olio extravergine dell'azienda **Quattrociocchi** di Alatri, o magari con la salsiccia prodotta a Itri da **Scherzerino**, lavorata, come da tradizione, a punta di coltello, con l'aggiunta di Moscato di Terracina e, soprattutto, del caratteristico Coriandolo coltivato localmente. A completare l'atmosfera, le musiche di **Alberto Laurenti** con la **Piccola Orchestra Romana**, che reinterpreteranno la storia della canzone romana in un originale mix di sonorità dalle impronte mediterranee e contaminazioni etniche. Ma **la degustazione si protrarrà** grazie alla collaborazione con **ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio** che, **dal 9 al 19 marzo**, dedicherà un approfondimento sui vini "slow" del Lazio proponendoli a cena in abbinamento ai menu dell'**Enoteca Palatium** (via Frattina, 97).

UN DIBATTITO SU CIBO, DIRITTI E POLITICA CON CARLO PETRINI E STEFANO RODOTÀ

Qualità, territorio, sostenibilità ambientale, identità locale: i capisaldi di Slow Wine derivano dal pensiero e dall'azione di Slow Food e di Terra Madre. Il ragionamento sull'uomo e la terra attorno al cibo e al vino verrà approfondito in un vero e proprio evento nell'evento, protagonisti il fondatore di Slow Food **Carlo Petrini** e il giurista e politico **Stefano Rodotà**, che, moderati dal giornalista **Santo Della Volpe**, daranno vita (ore 18.00) a un dibattito su **"Cibo, diritti e politica"** presso l'Auditorium del Palazzo delle Esposizioni. Le prenotazioni saranno effettuate il giorno dell'evento presso l'apposito banco accrediti; l'ingresso in sala sarà consentito fino ad esaurimento posti.

MARCO BOLASCO: "UNA GUIDA FATTA NON SOLO DI ASSAGGI A TAVOLINO MA DI VISITE SUL CAMPO"

*"In questa giornata dedicata al vino italiano secondo Slow Food, racconteremo il percorso tracciato dal progetto Slow Wine, le sue origini, il lavoro di preparazione dell'edizione 2012. Questa guida è una risposta ad un pubblico sempre più consapevole ed alla ricerca di informazioni, più che di semplici valutazioni - afferma **Marco Bolasco, amministratore delegato di Slow Food Editore**. Le guide dei vini 'tradizionali' erano fatte di degustazioni comparate nelle sale d'assaggio, Slow Wine invece è nata sul campo, calpestando terreni e incontrando gli attori del vino italiano. Perché solo conoscendo il modo di lavorare, le persone e la filosofia dei vigneron si riesce a comprendere davvero la qualità di un vino, tutti elementi di conoscenza che il semplice assaggio ad occhi chiusi preclude. In altre parole, la lezione del 'viaggio con lentezza' alla scoperta del terroir e del vino migliore è ancora valida".*

*"Slow Wine non è solo una guida all'acquisto del prodotto ma anche ai territori dove è nato. In questo si può definire 'figlia' della nostra esperienza di Terra Madre. La battaglia contro l'omologazione dei gusti e l'appiattimento delle caratteristiche organolettiche dei vini possa passare solo attraverso la conoscenza dei territori, dei vitigni e degli uomini che compongono il terroir italiano", aggiunge **Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia**.*

SLOW WINE 2011. FOTOGRAFIA DI QUASI 2000 CANTINE ITALIANE

Lo **Slow Wine Day** sarà un'occasione unica per entrare nel mondo racchiuso dentro una Guida che alle sale degli assaggi ha preferito "viaggiare con lentezza" su e giù per la penisola e tracciare la prima fotografia reale della attuale situazione del vino in Italia. Per raggiungere questo obiettivo ambizioso Slow Wine ha infatti deciso di visitare tutte le cantine recensite, l'unico mezzo per poter conoscere a fondo le diverse realtà



Slow Food Editore S.r.l.

sede legale: via della Mendicizia Istruita, 14 - sede operativa: via della Mendicizia Istruita, 45

12042 Bra (Cn) - telefono 0172/41.96.11 - fax 0172/41.12.18 - E-mail: editorinfo@slowfood.it - Internet Site: www.slowfood.it
capitale sociale Euro 112.500,00 i.v. Tribunale di Alba Reg.Soc. 5926 C.C.I.A.A. Cuneo 159779 - P. IVA e C.F. 0217750045

Società soggetta a direzione e coordinamento di Slow Food Italia

produttive italiane. Parliamo di **2.100 cantine visitate** e **1.850 raccontate**, **21.000 vini degustati**, operando una selezione molto rigorosa sono stati recensiti esclusivamente i migliori 8.400. Tutto questo grazie a una squadra di **200 collaboratori** che hanno calpestato migliaia di vigneti e realizzato altrettante domande e interviste vis-à-vis con i viticoltori.

TRE SEZIONI E TRE SIMBOLI PER RACCONTARE AL MEGLIO IL VITIGNO ITALIA E I SUOI PRODOTTI

Tre sezioni descrivono le cantine nel loro insieme: **Vita**, le storie degli uomini e delle donne che sono stati i protagonisti di queste realtà; **Vigne**, i vigneti visitati e descritti nelle loro caratteristiche e modalità di conduzione; **Vini**, raccontati in modo semplice e correlati da una serie d'informazioni sulle tecniche produttive.

Per offrire una chiave di lettura su ogni singola azienda recensita, sono stati adottati **tre simboli**. La **Chiocciola**, emblema di Slow Food, come simbolo assegnato alle cantine "speciali" per come interpretano valori (organolettici, territoriali, ambientali e identitari) in sintonia con Slow Food; la **Bottiglia**, simbolo assegnato a quell'azienda che ha espresso un'ottima qualità media per tutte le bottiglie presentate alle nostre degustazioni; infine la **Moneta**, simbolo assegnato alle cantine che hanno espresso un buon rapporto tra la qualità e il prezzo per tutte le bottiglie presentate alle degustazioni di Slow Wine.

Le stesse tre categorie sono poi state applicate anche ai vini. **Vini Slow**: bottiglie che, oltre a una qualità organolettica eccellente, riescono a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente. **Grandi Vini**: le migliori bottiglie sotto il profilo organolettico. **Vini Quotidiani**: bottiglie che costano fino a 10 euro in enoteca, dall'eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo.

Per info ufficio stampa

INC - Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis 06.4416081 - 334.6788708 - m.deangelis@inc-comunicazione.it

Valentina Lorenzoni 06.4416081- 3497471665 ufficio.stampa@inc-comunicazione.it



Slow Food Editore S.r.l.

sede legale: via della Mendicità Istruita, 14 - sede operativa: via della Mendicità Istruita, 45

12042 Bra (Cn) - telefono 0172/41.96.11 - fax 0172/41.12.18 - E-mail: editorinfo@slowfood.it - Internet Site: www.slowfood.it
capitale sociale Euro 112.500,00 i.v. Tribunale di Alba Reg.Soc. 5926 C.C.I.A.A. Cuneo 159779 - P. IVA e C.F. 02177750045

Società soggetta a direzione e coordinamento di Slow Food Italia