

NELLA PRESTIGIOSA SEDE DI PALAZZO GRASSI GRANDE SUCCESSO DELLA PRESENTAZIONE PER IL VENETO DELLA NUOVA GUIDA **SLOW WINE**. OLTRE DUECENTO I PRESENTI, QUARANTA I PRODUTTORI CON VINI IN DEGUSTAZIONE.



Alessandra Piubello



domenica 14 novembre 2010 l'atrio grande di Palazzo Grassi a Venezia ha ospitato la presentazione in anteprima per la Regione Veneto di **Slow Wine 2011 - Storie di vita, vigne, vini in Italia**, la nuova guida di Slow Food Editore, dedicata ai migliori vini italiani. La presentazione, che ha visto la presenza di oltre 200 persone, è stata introdotta da Marco Brogiotti, Presidente di Slow Food Veneto ed ha visto gli applauditi interventi di Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia e di Fabio Giavedoni, curatore della guida assieme a Giancarlo Gariglio.

"Slow Wine fin dal suo concepimento - ha spiegato Fabio Giavedoni - ha voluto essere una fotografia reale dell'attuale situazione del vino in Italia. Per descrivere la realtà si doveva perciò conoscerla uscendo dalle sale degli assaggi, per compiere un viaggio su e giù per la nostra penisola. Abbiamo visitato più di 2.000 cantine, calpestato migliaia di vigneti, posto tante domande e realizzato interviste vis-à-vis. E proprio grazie a questa nuova concezione, il testo racconta degli sforzi agronomici compiuti dall'azienda oggetto della recensione: un insieme di informazioni che ne descrive le vigne, i vitigni piantati e la filosofia che accompagna il lavoro dei viticoltori."

Nel corso della presentazione è stato annunciato che **Slow Wine** ha abbandonato il metodo di giudizio a punteggi, troppo limitante per poter raccontare le 1.833 aziende presenti in guida.

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 di dati.

Per offrire una chiave di lettura su ogni singola azienda recensita, sono stati adottati tre simboli per altrettante possibili chiavi di lettura. La **Chiocciola** (emblema di Slow



Food), come simbolo assegnato a una cantina che interpreta valori (organolettici, territoriali, ambientali e identitari) in sintonia con **Slow Food**; la **Bottiglia**, simbolo assegnato a quell'azienda che ha espresso un'alta qualità media per tutte le bottiglie presentate alle degustazioni; infine la **Moneta**, simbolo assegnato a quell'azienda che ha espresso un buon rapporto tra la qualità e il prezzo per tutte le bottiglie presentate alle degustazioni.

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

A seguire si è tenuta la degustazione dei vini proposti dai quaranta produttori presenti, fra tutti coloro che nel Veneto hanno ottenuto importanti riconoscimenti nella guida, come **Grande Vino** e **Vino Quotidiano**, e di quelli appartenenti alle cantine che hanno ottenuto la **Bottiglia** e la **Moneta**. ■