

## Slow Wine fa tappa da Eataly - cheers!

Tommaso Cartia (February 07, 2017)



Quale miglior modo per celebrare il decimo anniversario della fondazione di Eataly, il più grande mercato di prodotti italiani nel mondo, se non con un brindisi! La bella cornice di Eataly NYC Downtown, presso il World Trade Center, si è trasformata per l'occasione in un grande vigneto che ha ospitato la tappa newyorchese di Slow Wine 2017, l'evento itinerante che ogni anno offre ai piccoli e medi produttori di vini italiani l'occasione di farsi conoscere nei grandi mercati internazionali.

### Il Movimento Slow

[Slow Food](#) [2] è più di una semplice associazione, è una filosofia, uno stile di vita, un'attitudine. Il gruppo internazionale no profit, fondato in Piemonte nel 1986 da [Carlo Petrini](#) [3], si identifica come



un movimento per la tutela e il diritto al piacere, un'antidoto alla follia universale della "fast life". L'organizzazione si prepone di tutelare la biodiversità alimentare e di costruire significative relazioni tra produttori e consumatori nel segno del rispetto dei valori della terra, della genuinità e autenticità dei prodotti, della loro provenienza e specificità agroalimentare. La filosofia di Slow Food è stata subito sposata da [Eataly](#) [4] fin dalla sua fondazione condividendone i principi fondamentali. Il movimento slow coinvolge ovviamente anche la produzione di vini, e quest'anno [Slow Wine](#) [5], il lungo tour che ha visto i piccoli e medi produttori di vini italiani impegnati a presentare le loro cantine nelle più importanti vetrine americane, è approdato a Eataly New York.

## **Eataly e Slow Food festeggiano 10 anni di collaborazione**

Entusiasta dell'iniziativa [Dino Borri](#) [6], International Brand Ambassador e Head Buyer di Eataly USA, che ci racconta dei primi dieci anni di Eataly e di questa nuova collaborazione con Slow Wine.

"Abbiamo appena compiuto dieci anni, festeggiamo anche la grande collaborazione con Slow Food che nasce a Bra dove sono nato anche io. Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, quando ebbe l'idea di aprire Eataly chiese a Carlo Petrini, il fondatore di Slow Food, una consulenza per selezionare i migliori prodotti italiani da mettere nel negozio. Quello tra Slow Food e Eataly è un matrimonio che dura da dieci anni. Quest'anno abbiamo quindi deciso di proporre l'evento di Slow Wine, che è già stato in giro per gli Stati Uniti, da Eataly Downtown. Cercavamo uno spazio che fosse adatto ad ospitarlo. Noi non abbiamo mai fatto un evento del genere nei nostri negozi perché non sono spazi di vendita diretti per i produttori in cerca di distribuzione o buyers, ma questa location a Downtown ci ha permesso di avere i produttori anche in loco. Questi sono i produttori con con i quali noi lavoriamo normalmente. La nostra filosofia anche nel mondo del vino è quella di andare verso i piccoli produttori, ed è sempre legata alla terra e al territorio, ad una agricoltura sostenibile. Questo evento è un numero zero, un evento pilota. Stiamo discutendo per il futuro di farlo diventare un evento itinerante in tutti i negozi che abbiamo. Per ora abbiamo New York, Chicago e Boston ma presto apriremo a Los Angeles, Las Vegas e via di seguito. I produttori mi sembrano felici e il pubblico molto contento. Cheers!"

## **95 produttori per una degustazione di oltre 100 vini**

Più di cento vini Italiani presenti alla tappa newyorchese di Slow Wine per un totale di 95 produttori alcuni già noti altri delle perle nascoste tutte ancora da scoprire. [Romolo Algeni](#) [7], importante sommelier di [Paola's Restaurant](#) [8], storico ristorante italiano nell'Upper East Side, era presente all'evento e ci ha parlato di alcune dei vini che più lo hanno colpito: "Slow Wine è una realtà interessante e sta crescendo molto, noi la seguiamo in collaborazione con il Gambero Rosso. Ottime selezioni di vini e finalmente qualche siciliano emergente. Io adoro i vini siciliani, specie della zona dell'Etna che stanno crescendo e sono una conferma. Altrettanto la zona delle Marche sta crescendo molto, con il loro Verdicchio stanno completando la produzione. Toscana e Piemonte sono ormai i padroni e c'è qualcosa di nuovo anche nella zona della Campania."

Buyers, distributori e addetti ai lavori, hanno avuto l'opportunità di degustare alcune tra le eccellenze delle produzioni regionali oggi presenti in Italia. La tradizione dei vini italiani è d'altronde un trend riconosciuto in tutto il mondo ed una garanzia di altissima qualità.

## **Le proposte più particolari**

Dalla Toscana arriva il vitigno [Roccapesta](#) [9], abbiamo avuto il piacere di incontrare uno dei rappresentanti della cantina che ha sottolineato l'importanza dell'evento e le particolarità dei loro vini: "Questo evento è importante perchè organizzato da Slow Wine che punta molto sull'autenticità dei prodotti, in un'ambiente come quello di Eataly dove di nuovo l'Italianità è tornata ad essere un elemento fondamentale. La nostra azienda si trova in Maremma Toscana nella parte più a sud, Scanzano, dove produciamo il Morellino di Scanzano, una denominazione non così conosciuta negli Stati Uniti. Pur essendo prodotto con San Giovese, la varietà di vino più conosciuta della Toscana, questo vino ha una morbidezza particolare proprio perchè viene prodotto in Maremma dove abbiamo più sole."

Ci spostiamo invece in Piemonte con la cantina [La Mesma](#) [10] costituita da venticinque ettari



coltivati a cortese, di cui quindici a Monterotondo, nel cuore della Denominazione di Origine Controllata e Garantita del Gavi e dieci nel comune di Tassarolo. Paola Rosina, proprietaria dell'azienda agricola, è entusiasta della giornata, "un' evento riservato ai professionisti, siamo qui perchè essere qui con lo Slow Wine tour identifica una tipologia di produttori e di filosofia che secondo me è importante veicolare ed ovviamente New York è una piazza molto importante."

Camilo Ceballos, importer newyorchese di [Omni Wines](#) [11] ci presenta la cantina [Nardello](#) [12] nell'area del Veneto fuori Verona, l'area del Soave: "abbiamo due versioni provenienti entrambe da Monte Zoppegga. Le viti qui crescono organicamente, vengono pigiate dolcemente, il loro prodotto messo in botte per la fermentazione è poi subito imbottigliato così da mantenerne tutta la freschezza. Il Monte Zoppegga Soave classico, viene messo in botte a metà del processo di fermentazione e lì finisce di fermentare per poi evolversi in una seconda fermentazione che si chiama malolattica, una tecnica che addolcisce e rende il vino più soffice. Il viticolo è gestito dai fratelli Nardello, Daniele e Federica, delle persone fantastiche, i vini italiani sono questo sono le persone che li producono, grandi storie, tradizione che viene poi passata ai figli."

Interessante anche l'azienda Rubinelli Vajol della zona della Valpolicella classica in Veneto: "Siamo al centro della Valpolicella classica", ci racconta Nicola Scienza, uno dei rappresentanti presenti all'evento, "abbiamo dieci ettari di cui siamo gli unici produttori, tutti i campi sono attorno alla casa. La nostra priorità è l'impatto ambientale zero, utilizziamo pannelli solari per la produzione di energia, per rispettare il territorio e arrivare con un prodotto unico. Utilizziamo una sola grande botte di 50 ettolitri per produrre un vino che rispetti le caratteristiche del territorio: la Valpolicella in primis e poi il Vajol che è il cru (singolo vigneto con le proprie caratteristiche particolari NdR) perla della Valpolicella. Siamo distribuiti negli States da Franciacorta Import."

Ancora dal Piemonte abbiamo avuto l'occasione di assaggiare gli squisiti vini di [Villa Giada](#) [13], azienda agricola di Andrea Faccio che così si racconta: "Villa Giada in Piemonte è un'azienda agricola di 25 ettari di vigneti. Vini tradizionali della nostra regione sono il Barbera, il Nebbiolo e il Moscato. Il Moscato è un vino per noi molto importante sul mercato americano, c'è grande passione per questo vino dolce poco frizzante e poco alcolico, perfetto per una giornata estiva o di festa, per il dessert e il dopocena."

### **Un viaggio attraverso l'Italia sulle strade del vino**

Queste alcune delle proposte più particolari ma l'evento è stato veramente ricco e variegato, un viaggio alla riscoperta dell'Italia, delle sue terre, dei suoi aromi ed i suoi sapori impregnati nella piacevole ebbrezza del vino.

Una giornata effervescente che ha celebrato questo nuovo matrimonio tra Slow Wine ed Eataly, un'accoppiata vincente che si ripromette di avere lungo corso e di far brillare sempre di più l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo. Cheers!



**External Source:** [Slow Wine](#) [14]

**Source URL:** <http://ftp.iitaly.org/magazine/article/slow-wine-fa-tappa-da-eataly-cheers-0>

### Links

- [1] <http://ftp.iitaly.org/files/fisar-firenze14793826103032zjpg>
- [2] [https://it.wikipedia.org/wiki/Slow\\_Food](https://it.wikipedia.org/wiki/Slow_Food)
- [3] [https://en.wikipedia.org/wiki/Carlo\\_Petrini](https://en.wikipedia.org/wiki/Carlo_Petrini)
- [4] [http://www.eataly.net/it\\_it/](http://www.eataly.net/it_it/)
- [5] <http://www.slowfood.it/slowine/slow-wine-2017-new-york/>
- [6] <https://www.voiceamerica.com/guest/18136/dino-borri>
- [7] [http://www.salaecucina.it/fare\\_ristorazione/romolo-algeni-e-la-sua-idea-dellaccoglienza-italiana/](http://www.salaecucina.it/fare_ristorazione/romolo-algeni-e-la-sua-idea-dellaccoglienza-italiana/)
- [8] <http://paolasrestaurant.com>
- [9] <http://www.roccapesta.com/it/cibo-e-vino/glossario-del-vino-roccapesta/agronomia/vitigno>
- [10] <http://www.lamesma.it/vigne/>
- [11] <http://omniwines.com>
- [12] <http://www.nardellovini.it>
- [13] <http://www.andreafaccio.it/cantina.php>
- [14] <https://www.slowfoodusa.org/event/slow-wine-tour-2017>