Slow Wine fa tappa da Eataly - cheers!

Tommaso Cartia (February 08, 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

Tra i Siciliani spicca la famosa cantina Planeta [9], uno dei rappresentati dell'azienda ci racconta dell'importanza di essere presenti a Slow Wine: "Siamo distribuiti in tutti gli Stati Uniti da Palm Bay International che è un ottimo sostegno non solo a livello commerciale ma anche di pubblicità e marketing. La scelta di partecipare a Slow Wine è correlata all'immagine e all'importanza che questo centro ha. New York è il centro del mondo, non c'è alcun dubbio."

Molto interessante anche la cantina RoncSoreli [10] (Collina del Sole in dialetto), 72 ettari adagiati sui Colli Orientali del Friuli. L'azienda viene descritta dalla sua rappresentante come "una medio piccola realtà che si trova nel comune di Prepotto, famoso per la produzione dello Schioppetino. Uno dei punti che certifica l'origine dei vini della cantina è che devono stare almeno dodici mesi in botte per questo li si trova in commercio il secondo anno di produzione, questo processo fa legno (gergo

tecnico NdR), quindi hanno delle note e dei sentori molto particolari ed il vino non può mai scendere sotto i dodici gradi e mezzo. L'origine del vitigno ha la caratteristica della nota pepata e dei frutti del sottobosco, lo Schioppettino a differenza di altri vini può essere anche spumato. Abbiamo la Ribolla, il Friulano e anche il Merlot e il Sauvignon. Abbiamo anche una seconda linea, ABC, che è giovane, con un'etichetta ed un brand accattivante. Il Pinot Nero per esempio non è di vecchia annata ma del 2016, indirizzato ad un mercato più fresco che non richiede vini troppo impegnativi."

La cantina è in cerca di una distribuzione negli USA così come molte altre presenti all'evento con lo scopo di attrarre buyers importanti e cercare possibilità di pubblicità e marketing.

Anche l'azienda Borgo Paglianetto [11] è in cerca di rappresentanza. Questo vitigno si trova nel cuore delle Marche, nella zona famosa per il Verdicchio. "Terra Vignetta è il nostro vino d'ingresso", ci racconta uno dei rappresentanti, "una versione molto fresca e peperina, poi abbiamo l'Ergon lavorato secondo la certificazione biodinamica e infine il Vertis, la rappresentazione migliore della complessità e dell'equilibrio della nostra gamma. Tutti i nostri Verdicchio sono in purezza, lavorati in acciaio."

Perfettamente in Slow Wine mood è anche l'azienda vinicola Mossio [12], situata presso Rodello, Piemonte. Una realtà a conduzione famigliare che fa della tradizione il suo punto di forza. Una storia importante quella della famiglia Mossio, come ci racconta Valerio, uno dei due fratelli che oggi gestisce l'azienda: "Io sono viticoltore da quattro generazioni. Ho sette ettari di Dolcetto, uno di Nebbiolo e uno di Barbera. Abbiamo quattro tipologie di Dolcetto, uno di vigne vecchie quindi molto particolare. Sposo in pieno il sistema Slow Food che è fantastico per noi piccoli produttori proprio perché rispetta molto le biodiversità anche per una piccola azienda come la nostra che produce solo cinquanta mila bottiglie. Il vino fa parte della nostra famiglia, della nostra vita, è nel nostro DNA. I nostri nonni hanno fatto dei sacrifici. Loro vendevano il vino per la necessità di mangiare, io lo vendo per la necessità di piacere."

Slow Wine conferisce anche delle certificazioni ai vini che più ne rappresentano le caratteristiche e lo spirito. È il fortunato caso del distributore Indie Wineries [13], i cui vini italiani hanno ricevuto la certificazione. Accanto ai vini italiani una bella sorpresa quest'anno, il distributore Indie ha portato all'evento Slow Wine anche dei vini sloveni. Ce ne parla con entusiasmo Rosanna Chella, Marketing, "noi presentiamo tredici aziende, tutte quelle che negli anni precedenti hanno ottenuto una certificazione da Slow Wine, c'è grande visibilità per questi piccoli produttori che rispecchiano la filosofia di Slow Wine. Per la prima volta Slow Wine ha inserito i vini sloveni, ne sono felce, io personalmente sono una grande fan di questi vini."

Un viaggio attraverso l'Italia per le 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 ebrezza 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://test.iitaly.org/magazine/article/slow-wine-fa-tappa-da-eataly-cheers-1

Links
[1] http://test.iitaly.org/files/fisar-firenze14793826103032zjpg
[2] https://it.wikipedia.org/wiki/Slow_Food

[3] https://en.wikipedia.org/wiki/Carlo_Petrini
[4] 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/
[8] http://paolasrestaurant.com
[9] http://planeta.it
[10] http://www.roncsoreli.com/home/
[11] http://www.borgopaglianetto.com
[12] http://mossio.com
[13] http://www.indiewineries.com
[14] https://www.slowfoodusa.org/event/slow-wine-tour-2017