



organizzato da



da un'idea di



in contemporanea con



Comunicato stampa, 19 settembre 2024

Slow Wine Fair, la fiera internazionale del vino buono, pulito e giusto, torna a BolognaFiere dal 23 al 25 febbraio 2025, in contemporanea a SANA Food

La **quarta edizione** della **Slow Wine Fair**, la fiera internazionale del vino buono, pulito e giusto, si svolgerà a **BolognaFiere dal 23 al 25 febbraio 2025** in **concomitanza con SANA Food**, il nuovo format sulla sana alimentazione fuori casa.

Organizzata da BolognaFiere con la direzione artistica di **Slow Food**, la Slow Wine Fair promuove i **vini frutto di un'agricoltura sostenibile**.

In particolare, i vignaioli e i vigneroni presenti alla Slow Wine Fair sono accomunati dal fatto di aver sottoscritto, e di mettere in pratica, il decalogo del **Manifesto per il vino buono, pulito e giusto**, impegnandosi a preservare l'ambiente e le sue risorse, a rispettare il paesaggio agrario e il terroir di provenienza del vino, a valorizzare la comunità agricola di cui è espressione, a sostenere la biodiversità e a rendere i consumatori più consapevoli. Nel Manifesto si riconoscono i membri della **Slow Wine Coalition**, che conta oggi 4.200 firmatari da 35 Paesi: questa rete mondiale riunisce tutti i protagonisti della filiera – produttori, operatori e appassionati – per promuovere un nuovo sistema produttivo.

Oltre che ai requisiti fissati nel Manifesto, la **selezione delle cantine** è sottoposta alle stringenti valutazioni di una **commissione d'assaggio**.

La **sinergia tra la Slow Wine Fair e SANA Food** è tesa a **rafforzare l'identità dei due eventi**, come chiarisce **Giancarlo Gariglio**, curatore della guida Slow Wine e coordinatore della Slow Wine Coalition: «*Grazie anche alla contemporaneità con SANA Food, la Slow Wine Fair 2025 sarà, ancor più che nelle passate edizioni, la fiera italiana maggiormente focalizzata sulla produzione biologica. Al centro del nostro evento ci saranno dei vini che, oltre a essere eccellenti dal punto di vista della qualità organolettica, sono particolarmente virtuosi, perché frutto di un sistema di coltivazione delle uve che limita il proprio impatto sull'ambiente, con l'obiettivo dichiarato di rivitalizzare il suolo e di trasmetterlo alle future generazioni più sano e meno inquinato*».

La collocazione dei due eventi nelle stesse date discende dall'**accordo strategico siglato fra BolognaFiere** (con SANA), **FederBio e Slow Food** (con Terra Madre Salone del Gusto) nel luglio 2020, in piena pandemia di Covid-19, per aiutare le aziende italiane del settore del biologico e il mondo dell'Horeca a ripartire.

Tra gli scopi della "contaminazione" tra la Slow Wine Fair e SANA Food vi è quello di **massimizzare i benefici delle business community del food service e dell'Horeca** alle quali i due eventi si rivolgono, offrendo a visitatori specializzati e buyer un percorso espositivo più ampio e qualificato, che non ha eguali in Italia.



BolognaFiere S.p.A.
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 / Fax +39 051 6374004
buindustry@pec.bolognafiere.it
Capitale sociale € 194.811.457,00 i.v.
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

Show Office
Tel. +39 051 282353 / +39 051 282372
slowine@bolognafiere.it
slowinefair.slowfood.it



Come precisa **Claudia Castello**, Exhibition Manager di SANA, «vogliamo favorire sia gli espositori, che avranno maggiore visibilità e più opportunità di nuove collaborazioni per incrementare il proprio business, sia il pubblico professionale. Il visitatore Horeca potrà vivere un'esperienza di visitazione più ricca e articolata, tra prodotti di eccellenza e produttori che condividono e mettono in pratica gli stessi principi, e approfondire la conoscenza del segmento degli aperitivi, prendendo il meglio dell'offerta alimentare di SANA Food e del catalogo dei vignaioli della Slow Wine Fair. Senza contare i punti di contatto tra i due eventi per molti buyer internazionali, che verranno in fiera per acquistare sia prodotti food biologici che vino bio e biodinamico».

«Nel febbraio 2024, il successo della Slow Wine Fair è stato decretato da 12.000 ingressi – commenta **Alice Giuliani**, Exhibition Manager della manifestazione –, il 70% dei quali di operatori dell'Horeca, distributori e importatori, che hanno apprezzato l'elevata qualità dei vini proposti: quasi 900 i produttori presenti (+25% rispetto al 2023), con oltre 140 presenze internazionali, e 5.300 le etichette (+75%). Molti di questi produttori rappresentano dei clienti potenziali anche di SANA Food, perché nelle proprie cantine offrono cibo sostenibile di alta qualità. Inoltre – conclude Giuliani –, anche con il supporto di Agenzia ICE e del Ministero degli Affari Esteri, a BolognaFiere confluiranno centinaia di buyer internazionali, interessati a proposte food&beverage bio e sostenibili, creando le premesse per l'accesso dei nostri espositori a nuovi mercati».

Il cuore della Slow Wine Fair 2025 sarà rappresentato dalla presenza di **circa 1.000 produttori italiani e internazionali**, distribuiti in isole espositive in base al Paese e alla regione italiana di appartenenza, e di **migliaia di vini da degustare**, per scoprire la storia di un'etichetta, l'identità del territorio che rappresenta, i valori e i messaggi che racchiude.

E sempre nell'ottica di coinvolgere in fiera, dal 23 al 25 febbraio, dei target di interesse sia per Slow Wine Fair che per SANA Food, BolognaFiere e Slow Food stanno dialogando con il **mondo della ristorazione**, grazie anche all'**esperienza trentennale di Slow Food** con la pubblicazione della **guida Osterie d'Italia**, un compendio che raccoglie migliaia di locali che pongono il vino al centro della propria offerta.

Confermati le **masterclass** e i **convegni**, molto gettonati nel 2024.

Attraverso le **degustazioni guidate**, gli appassionati e i professionisti del settore potranno scoprire cantine, vini e terroir italiani e stranieri, ampliare il proprio vocabolario enologico, dare maggiore profondità ai momenti gustativi e comprendere meglio il valore dei vini buoni, puliti e giusti.

Dalle **conferenze online di avvicinamento** alla Slow Wine Fair fino agli **appuntamenti** in programma **in fiera**, i **massimi esperti del settore** approfondiranno innanzitutto il **tema portante** dell'edizione 2025, ovvero la **sostenibilità della filiera del vino**: le diverse modalità di imbottigliamento, trasporto e stoccaggio, la loro incidenza sull'impronta carbonica, le possibilità di ridurre queste fonti di inquinamento, le differenti tipologie di certificazioni vinicole. Ma informeranno anche sui progetti che, in tutto il mondo, promuovono una viticoltura rispettosa del territorio e del suo tessuto sociale, stimolando il pubblico ad andare oltre il calice, per capire come si arriva dalla vigna alla bottiglia.

Oltre a partecipare a conferenze e masterclass per accrescere la propria conoscenza di millesimi, terroir e produttori, gli operatori potranno usufruire di un **servizio esclusivo e gratuito di matchmaking** (b2match) sul sito della manifestazione, per filtrare gli espositori in base alle



caratteristiche di proprio interesse, creare un'agenda di **incontri** e rendere così più proficua la propria visita in fiera.

La Slow Wine Fair darà, poi, ancora più spazio agli amari (come avviene dal 2023) e agli spirits (già presenti lo scorso anno), che hanno ricevuto ottimi riscontri sia dal pubblico professionale che dagli appassionati.

L'area dedicata agli **spirits** coinvolgerà il mondo della **Mixology** e sarà **rinnovata, ampliata e suddivisa in sezioni tematiche**; tra queste, la sezione sugli amari ruoterà intorno alla **5ª edizione della Fiera dell'Amaro d'Italia**. Organizzata in collaborazione con Amaroteca e ANADI - Associazione Nazionale Amaro d'Italia, la Fiera dell'Amaro d'Italia è l'evento più qualificato per i **produttori d'eccellenza**, che potranno esporre i propri amari e raccontarne la storia, le peculiarità, i legami con il territorio e le sue tradizioni.

Al centro dell'area, la **Mixology Lab**: in questa vetrina gli espositori potranno illustrare 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 valorizzeranno, elaborando **cocktail inediti** da far degustare al pubblico. Gli stessi prodotti potranno, inoltre, essere presentati in alcuni **bar e ristoranti** selezionati di Bologna in occasione degli **Eventi Off**.

Nell'idea di produzione circolare virtuosa, un ruolo chiave è svolto dal settore della **supply chain**, che supporta lo sforzo dei produttori di ridurre il proprio impatto ambientale.

Per questo motivo, come già nelle precedenti edizioni, un'area espositiva della Slow Wine Fair 2025 sarà riservata alle imprese della filiera vitivinicola che, attraverso macchinari, attrezzature e tecnologie innovative, contribuiscono a rinnovare il sistema agricolo e permettono ai vignaioli di adottare **metodi di produzione sostenibili e rispettosi dell'ambiente**.

Ecco, dunque, vetri leggeri e poco impattanti sulla logistica, materiali sostenibili per gli imballaggi, concimi e fitofarmaci organici e biodinamici, tecniche per il recupero e il riutilizzo delle acque reflue, vivaisti attenti alle specie autoctone e le migliori soluzioni high-tech e digital per la viticoltura di qualità.

Da segnalare, infine, il **Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow**, che valorizza le **migliori carte dei vini italiane e internazionali**.

Sul sito della Slow Wine Fair gli appassionati potranno candidare i propri ristoranti ed enoteche preferiti in una o più delle categorie definite per l'edizione 2025. I locali più votati dal pubblico accederanno alla fase successiva, in cui una giuria di esperti decreterà i vincitori, che verranno premiati durante la fiera.

Per maggiori informazioni: slowinefair.it

Ufficio Stampa BolognaFiere

Daniela Modonesi

366 6659090

daniela.modonesi@bolognafiere.it