



7 buoni motivi per visitare Slow Wine Fair 2024 a Bologna

A BolognaFiere, dal 25 al 27 febbraio, torna l'evento internazionale dedicato al vino buono, pulito e giusto. Sono attese oltre 850 cantine, dall'Italia e da 20 Paesi internazionali, con 4500 etichette in degustazione

Slow Wine Fair 2024 torna a **Bologna dal 25 al 27 febbraio** con la sua terza edizione. L'evento dedicato al vino di qualità, responsabile ed equo è organizzato da **BolognaFiere** e SANA, il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, sotto la direzione artistica di **Slow Food**.

7 buoni motivi per partecipare a Slow Wine Fair 2024

Il piacere di immergersi nella grande avventura del gusto offerta dall'evento, è attestato dal successo registrato nelle prime due edizioni che hanno attirato visitatori da tutta Italia. Le **ragioni di tanto interesse sono molteplici** ma abbiamo individuato almeno **7 buoni motivi per partecipare a Slow Wine Fair 2024**



Incontrare i produttori, anche quelli della Slow Wine Coalition

Sono oltre **850 gli espositori** provenienti da tutta Italia e da oltre 20 Paesi del mondo, inclusi nuovi arrivati dall'Australia, Messico, Giappone, Sudafrica e Svezia. Sarà possibile incontrare personalmente i vignaioli che fanno parte della [Slow Wine Coalition](#), la rete internazionale che promuove la sostenibilità dei processi produttivi, la difesa del paesaggio e la crescita sociale, culturale ed economica delle campagne.

Scegliere e degustare oltre 4500 etichette

La Wine list, già consultabile sul sito ufficiale di Slow Wine Fair 2024 (slowwinefair.slowfood.it/wine-list) e in continuo aggiornamento, permette di ricercare le etichette per tipologia, certificazione, annata e vitigno. Professionisti e buyer possono, inoltre, iscriversi alla **piattaforma B2Match** per individuare aziende e prodotti di loro interesse. Non mancheranno le **attesissime masterclass** dedicate alla viticoltura biodinamica e ai vitigni autoctoni italiani ([qui il programma](#)).



Le masterclass sono uno dei momenti più attesi (Foto © Ufficio stampa).

Approfondire i temi su viticoltura ed enologia

Nella tre giorni bolognese, sarà possibile arricchire il proprio vocabolario enologico, scoprire progetti globali che promuovono una viticoltura rispettosa del territorio e dell'ambiente, nonché comprendere il percorso che porta dalla vigna alla bottiglia. Durante l'evento, ci saranno molte opportunità di discutere in modo completo e trasversale sul vino, dalle crisi climatiche alla trasparenza e tracciabilità lungo la filiera.

Da non perdere la cerimonia del **Premio Carta Vini Terroir** e **Spirito Slow** presso l'Area Reale Mutua, né gli incontri in **Casa Slow Food**, che esploreranno vari temi, spaziando dal ruolo delle donne nel mondo del vino alle aziende biodinamiche italiane.

Tre convegni già disponibili on line

Partecipare a Slow Wine Fair permette di unirsi al dibattito che mira a trasformare il mondo della viticoltura. In questa terza edizione dedicata alla fertilità del suolo, sarà possibile partecipare a **tre convegni on line**, tenuti da produttori, ricercatori ed esperti, utili per comprendere le principali questioni legate al panorama vitivinicolo prima ancora dell'evento fieristico. È già possibile iscriversi agli incontri ([qui](#)) e rivederli successivamente al loro svolgimento ([qui](#)).

Esplorare il vasto l'universo dell'amaro

Anche quest'anno ritorna l'area dedicata agli **amari**, con la partecipazione di importanti produttori da incontrare di persona. Anch'essi, grazie alla collaborazione di **Amaroteca e ANADI** – **Associazione Nazionale Amaro d'Italia**, sono stati selezionati **secondo criteri di sostenibilità**, quali l'utilizzo di ingredienti locali e provenienti da coltivazioni sostenibili che prevedano, ad esempio, un corretto uso del suolo.



L'area dedicata all'amaro vedrà un interessante calendario di appuntamenti (Foto © Ufficio stampa).

Lunedì 26 febbraio, presso Casa Slow Food, sarà presentato il libro ***Amaro, un gusto italiano*** (Editori Laterza, 2023) di Massimo Montanari. Tra le altre attrazioni di questa sezione, ci saranno una masterclass e lo [Slow Bar](#), dove degustare nuovi spirits di alta qualità e cocktail miscelati dai bartender della scuola Drink Factory.

Le specialità dei food truck da abbinare al bere

Nel padiglione 18, sarà allestita una **selezione di cibi di strada** con proposte locali e regionali. Numerose anche le opzioni vegetariane, vegane e senza glutine; [qui](#) è possibile visionare tutte le proposte.

Approfittare per visitare Bologna e dintorni, con gli eventi off

Durante la Slow Wine Fair 2024, le osterie della guida Slow Food e i cuochi locali celebrano l'uso del vino in cucina con ricette tradizionali e originali. [Qui](#), il programma degli eventi a cui è già possibile prenotarsi.

Per ulteriori informazioni e l'acquisto dei biglietti: slowinefair.slowfood.it

Data di creazione

08/02/2024

Autore

augusta-boes