



## **Agroalimentare - Vino: ecco la guida Slow Wine 2026**

**Milano - 16 ott 2025 (Prima Notizia 24) Presentazione il 18 ottobre a Milano.**

Sarà presentata il 18 ottobre a Milano Slow Wine 2026, la guida ai vini di Slow Food, già disponibile in libreria e su slowfoodeditore.it.

Una delle principali novità della 16esima edizione è l'inserimento in guida della grammatura del vetro delle bottiglie, informazione ora presente per tutti i vini recensiti, che contribuisce a indirizzare il lettore verso una scelta di maggiore sostenibilità, non riguardante solo il vino. Una scelta coerente con il percorso avviato nell'ultima Slow Wine Fair con la guida Unpacking Wine, che ha puntato i riflettori sull'importanza del packaging e sul suo impatto ambientale. In particolare, Slow Wine lancia una call to action che riguarda i vini fermi, invitando i produttori a ridurre il peso medio delle bottiglie da 0,75 l a meno di 450 grammi entro la fine del 2026. Un aspetto rilevante che rafforza l'impegno della guida per una viticoltura sempre più consapevole e sostenibile. Ad aprire la giornata di presentazione della guida, sabato 18 alle 10.30, è l'incontro dal titolo "Il futuro è leggero. Ridurre il peso, aumentare l'impatto positivo", un momento di dialogo dedicato al tema del packaging sostenibile nel mondo del vino. La bottiglia leggera, infatti, rappresenta oggi una scelta concreta per ridurre consumi ed emissioni, trasformandosi in uno strumento chiave per accrescere l'impatto positivo della filiera. Solo grazie alla collaborazione tra produttori, distributori e consumatori è possibile orientare il mercato verso soluzioni più responsabili e coerenti con gli obiettivi di sostenibilità. Sul tema intervengono Walter Da Riz, direttore di Assovetro, e Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia. Al termine dell'incontro, la consegna dei premi speciali di Slow Wine 2026: alla Carriera, al Giovane Vignaiolo, per l'Accoglienza in cantina, per la Viticoltura Sostenibile, alla Novità dell'anno, per la Vitalità del suolo e il premio Slow Wine Coalition alla Solidarietà. L'appuntamento con la degustazione è dalle ore 14 alle 20 al Superstudio Maxi, in via Monucco 35: gli ampi spazi della location si trasformeranno in un'enoteca d'eccezione, con oltre 480 banchi d'assaggio e più di 900 vini selezionati, presentati direttamente dai vignaioli e dalle vignaiole di tutte le regioni d'Italia che aderiscono al Manifesto del vino buono, pulito e giusto. Si tratta dell'unico evento di questo genere in Italia: un'occasione imperdibile per appassionati, operatori e professionisti del settore non solo per assaggiare il meglio della viticoltura italiana, ma anche per incontrare i produttori delle cantine premiate dalla guida, confrontarsi su temi cruciali per il futuro del vino italiano e scoprire il valore ambientale, economico e sociale di questo mondo. Tra i protagonisti di quest'anno anche 133 aziende "nuove" – aziende non recensite nella passata edizione – che per la prima volta saranno presenti alla degustazione milanese, portando con sé storie, territori e vini, tutti da scoprire. Come per ogni edizione, ad aprire la guida è l'introduzione di Giancarlo Gariglio, curatore di Slow Wine, che con lucidità e passione restituisce il senso più profondo del lavoro svolto in questi sedici anni. In un contesto segnato da crisi climatiche, guerre vicine,

disaffezione dei giovani e tensioni economiche globali, Gariglio invita il mondo del vino a non arrendersi, ma a reagire con sdegno e coraggio: le due forze che, citando Sant'Agostino, danno forma concreta alla speranza. Il curatore riflette sull'importanza di raccontare l'eccezionalità del vino con autenticità e trasparenza, sottolineando la necessità di affrontare con urgenza tre fronti fondamentali per superare l'attuale situazione di difficoltà che attraversa il settore. "La crisi del vino italiano è profonda e richiede un'azione urgente e decisa su tre fronti essenziali. Il primo riguarda la produzione: è indispensabile intervenire su reimpianti, estirpi e disciplinari, eliminando regole obsolete che favoriscono la quantità a discapito della qualità. Dobbiamo ridurre le rese, bloccare l'espansione indiscriminata delle superfici vitate e contrastare le pratiche speculative che danneggiano il settore. Il secondo aspetto riguarda la struttura delle cooperative, che producono circa il 50% del vino italiano. Serve una profonda riforma per favorire aggregazioni tra realtà troppo piccole, investire in professionalità e competenze specifiche, e superare la gestione ancora troppo spesso approssimativa, affinché possano competere sul mercato globale. Infine, il terzo punto cruciale è la promozione e il marketing: oggi manca una strategia coordinata che unisca le forze a livello nazionale e regionale, con investimenti mirati in formazione e comunicazione di qualità. È fondamentale superare la frammentazione e valorizzare davvero la nostra cultura enogastronomica a livello internazionale. Solo affrontando insieme questi tre aspetti potremo superare la crisi attuale e garantire un futuro solido, sostenibile e di eccellenza al vino italiano". I numeri di Slow Wine 2026: 7972 vini recensiti; 1172 cantine che praticano agricoltura biologica/biodinamica certificata o sono in conversione; 3023 vini in bottiglia dal peso inferiore o uguale a 450 grammi; 133 aziende "novità"; 242 Chiocciole, le cantine buone, pulite e giuste; 188 Bottiglie, le cantine i cui vini esprimono un'eccellente qualità organolettica; 49 Monete, le cantine i cui vini hanno un ottimo rapporto qualità-prezzo ; 153 Best Buy, selezione di Top Wine con un prezzo vantaggioso; 196 locali del Bere Slow; 227 video delle visite in cantina visualizzabili attraverso un QR Code; 439 cantine che offrono ospitalità; 294 cantine che offrono ristoro; 845 cantine che offrono lo sconto del 10% sull'acquisto dei vini La presentazione della guida è resa possibile grazie agli Official Partner: Bormioli Luigi, Estal, Fieramente, Eventi di Cartone, Guala Closures, Gruppo Saida, Reale Mutua e Winterhalter, e con il supporto di Acqua S. Bernardo, Cambium, Corneo Pallets, PEFC e Pulltex. L'evento è realizzato in collaborazione con FISAR.

(Prima Notizia 24) Giovedì 16 Ottobre 2025