

CALICI IN ALTO La Gran Guardia ha ospitato la presentazione

Arriva la Guida 2023 Si brinda con Slow Wine

Il riconoscimento per una ventina di cantine veronesi
«Quest'anno abbiamo messo in primo piano l'Enantio»

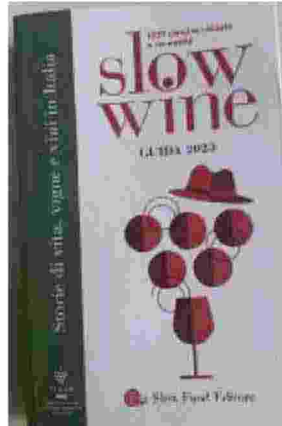
Monica Sommacampagna

●● Calici in alto ieri in Gran Guardia con una ventina di aziende veronesi che hanno ottenuto il riconoscimento per i loro vini Slow nella guida Slow Wine 2023. «Si spazia dal Bardolino ai rossi della Valpolicella, dal Lugana al Soave sino al Durello, tutti uniti dal fatto di coniugare eccellenza e rispetto del 'buono, pulito e giusto' che contraddistingue Slow Food», commenta Corinna Giancesini, responsabile della guida da sei anni, ruolo che oggi coniuga a quello di delegata per il Veneto dell'associazione Le Donne del Vino e di responsabile veronese dalla Banca del vino.

La festa dedicata all'edizione della guida, a cui hanno partecipato produttori, ospiti e ristoratori scaligeri, è nato in collaborazione con l'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere, SloWeron, Fattoria Globale, Scuola di danza Arts Studio e Associazione Cultura Moderna. «Quest'anno abbiamo messo in primo piano il vino Enantio, dall'omonimo vitigno a piede franco pre-fillossera, originario della Valle dei Molini alle pendici del Monte Baldo, fra Garda e Val d'Adige, risalente almeno al I secolo d.C.» ha spiegato Antonella Bampa, fiduciaria Slow Food per Verona, introducendo la cantina veronese Roeno e, per l'occasione, le due trentine Vallarom e Lorenzo Bongiovanni. «Si tratta di un vitigno storico non incrociato a viti americane che la Fondazione Slow Food ha riconosciuto come presidio, il primo vinicolo in tutto il Veneto e undicesimo assoluto in Italia che ha tre produttori tra Verona e il Trentino» spiega l'accademico di Agricoltura, scienze e lettere Lorenzo Simeoni. Al banco degli assaggi hanno



La presentazione Corinna Giancesini con Antonella Bampa FOO BALLINI



La copertina della guida

presenziato i produttori di vini delle cantine Slow veronesi selezionate tra 600 assaggi annuali alla cieca dal comitato di dodici degustatori coordinati da Corinna Giancesini per la sezione di Slow Wine Veneto Occidentale. In primo piano, quindi, **Albino Armani**, Benedetti Corte Antica, Camerani Corte Sant'Alida - Adalia, Corte Scaletta, Corte Sermana, Dama del Rovere, Filippi, Gini, La Bianca, La Giuva, Leonildo Pieropan, Monte Dall'Orta, Monte Santoccio, Poggio delle Grazie, Prà, Secondo Marco, Sperti, Suavia, Roeno e Vigneti di Ettore. La guida Slow Wine

2023 è il frutto di 24.500 vini assaggiati, 1957 cantine visitate e recensite, 227 cantine buone, pulite e giuste insignite con la chiocciola Slow Food, 194 cantine premiate con la bottiglia, 787 top wines e i vini quotidiani.

La particolarità del volume, disponibile nelle migliori librerie, è che i degustatori hanno visitato una per una le aziende indicate, raccontandole non solo a partire dal calice ma confrontandosi con i produttori per comprendere aspetti storici, agronomici ed enologici. Un QR code posto sotto alcune cantine consente anche di visualizzare mini-video realizzati durante la visita. «Molte aziende riconosciute Slow non utilizzano prodotti di sintesi o diserbano chimico in vigneto e si avvicinano a una agricoltura sostenibile o certificata biologica», ha spiegato Corinna Giancesini, affiancata dal presidente Slow Food del Veneto Attilio Saggiorato. Dopo sei anni di lavoro per mettere in luce le perle enologiche veronesi, dichiara: «Sono molto felice di vedere diversi territori animati dalla ricerca della qualità. In particolare, sta crescendo il numero delle donne e dei giovani, che sono molto attenti all'ambiente».