

Slow Wine 2012 in inglese sbarca a New York

Presentata al Metropolitan Pavillon con la degustazione di 140 vini italiani

[Home](#) » [Style](#) » [Food | Wine](#)

[Valentina Cordero](#)

[America24](#), 31 gennaio 2012, 11:08



Dal Barolo al Chianti classico, dal Roero al Soave per incantare New York. Lunedì sera, al Metropolitan Pavillon della 18esima strada, Slow Food ha organizzato una degustazione di 140 vini italiani provenienti da ben 70 cantine. Lo scopo? Promuovere “Slow Wine 2012”, la guida che ha recensito ben 1904 aziende vitivinicole italiane, pubblicata da Slow Food Editore in inglese. Ma New York è solo la prima tappa: la degustazione proseguirà infatti a Chicago il 2 febbraio (con 100 vini e 45 cantine) e il 4 febbraio sull'altra costa americana, a San Francisco (con 120 vini e 50 cantine).

“E' un' esperienza assolutamente positiva – racconta Angelo Ferrio, proprietario dell'azienda vitivinicola Cà Rossa di Canale, in Piemonte – molta gente è venuta qui per assaporare un territorio dove le novità non sono state solo il Barolo, ma anche altri vini come il Roero. Questo evento è un ottimo investimento, e una buona occasione per fare conoscere questo vino”. Tra i grandi nomi di cantine italiane spiccavano anche Conterno Fantino, Malvirà, Monchiero Carbone, Isole Olena, Planeta, Renato Ratti, Poderi Luigi Einaudi, Vajra e Borgogno e Figli.

“Slow Wine 2012” potrebbe essere una sfida per le altre guide americane? Forse, dato che ha un criterio differente rispetto alle altre : non dà voti, ma punta alla storia che c'è dietro ogni singola azienda e ciò che conta sono lo stile e la filosofia di ogni produttore.



“Sono 8 anni che non veniamo a New York – ha detto Lucrezia Monchiero dell'azienda Monchiero Carbone – fino ad oggi avevamo solo un importatore in California. Ma ora New York rappresenta un'occasione unica, sui cui abbiamo investito molto e siamo fiduciosi”.

Angelo Ferrio dell'azienda Cà Rossa