

Slow Food, Slow Wine : qu'est-ce que c'est ?

 placedesgrandsvins.com/slow-food-slow-wine-quest-ce-que-cest

ddesign

27 mai

2019

Autant que le bio, le veganisme ou encore le sans-gluten, le mouvement slow food fait peu à peu sa place dans l'univers de la consommation alimentaire mais également celle du vin.

Mais alors de quoi s'agit-il vraiment ? Le Slow Food a pris une place de choix dans les années 1980-1990. En effet, à ce moment-là explosait le mouvement de la consommation de masse depuis le pays à qui l'on doit ce concept : les Etats-Unis. Fast-Food et autres restaurants/grandes surfaces donnaient alors accès à des produits de consommation rapide afin d'optimiser le temps de chacun dans le foyer.

Une prise de conscience nécessaire dans le milieu du vin

Aujourd'hui bien que toujours très ancré dans nos sociétés, ce phénomène connaît un certain rejet auprès du consommateur qui souhaite du « bon, propre et juste ».

L'industrie agro-alimentaire étant connue pour son utilisation encore trop intensive de pesticides, huiles de palmes et autres colorants ou conservateurs, le vin dit « conventionnel » (comprendre ici, le vin qui respecte le cahier des charges classique utilisant des pesticides, herbicides et une consommation excessive d'eau notamment) doit faire peau neuve afin de répondre aux attentes du marché.

Les piliers du mouvement slow food

Ainsi, les trois piliers du mouvement Slow Food sont :

- Du bon : le travail des vignes et la méthode d'élaboration des vins doivent préserver la nature même de la grappe de raisin. Le vin doit être bon par son goût, c'est une caractéristique essentielle pour entrer dans le mouvement slow food ;
- Du propre : le travail effectué à la vigne, le travail en cuverie, le marketing, l'acheminement doivent respecter au maximum l'environnement, la biodiversité et la santé du consommateur ;
- Du juste : le slow food doit respecter le travail des personnes qui contribuent à la production de la nourriture et du vin de ce mouvement. Le cahier des charges doit respecter au mieux les droits et les devoirs des producteurs. L'empathie et la solidarité priment pour contribuer au respect des diversités culturelles et des traditions.

Vous l'aurez compris, l'utilisation du mot « respect » et du verbe « respecter » sont la clé du slow food et du slow wine. Ce mouvement s'appuie sur des techniques spécifiques pour qu'à terme un monde plus respectueux de l'environnement mais aussi de soi se fasse une place dans le système de consommation actuel.