

**Liebe Slow-Food-Mitglieder,**

**am Terra Madre Tag 2023, dem 10. Dezember, um 17:30 Uhr lädt Slow Food Deutschland zu einer weltweit einzigartigen Premiere ein. Präsentiert werden Weine der Weingüter, die an der ersten »Slow Wein Deutschland«-Zertifizierung erfolgreich teilgenommen haben. Sie sind herzlich eingeladen!**

Länger als ein Jahrzehnt hat Slow Food Deutschland (SFD) daran gearbeitet, welche Bedingungen erfüllt sein müssen und wie ein Verfahren zu gestalten sei, um »Slow Wein Deutschland« aus der Taufe zu heben. Viele Slow-Food-Mitglieder sind spätestens nach der SFD-Online-Verkostung im März 2022 darauf gespannt. Damals hatte die Wein-Kommission von SFD in einer viel beachteten Online-Verkostung Weine vorgestellt, die solchen Kriterien entsprechen würden. Und nun können vier zertifizierte Weingüter ihre Weine vorstellen.

Martin Wurzer-Berger, Leiter der Wein-Kommission, und Paulin Köpfer, Betriebsleiter und Bio-Weinbaupionier der ersten Stunde, werden in der Online-Verkostung die Slow-Wein-Kriterien und das Verfahren zur Zertifizierung guter, sauberer und fairer Weine skizzieren. Doch im Mittelpunkt stehen die Weine der Weingüter Jakob Christ Rüdesheim/Rheingau, Deppisch Theilheim/Franken, Dilger Freiburg/Baden und Melsheimer Reil/Mosel mit ihren Winzerinnen und Winzern.

Der Terra Madre Tag der internationalen Slow-Food-Bewegung ist den Netzwerken gewidmet, die sich für den Wert und die Erhaltung biologischer Vielfalt einsetzen.

### **Wie ist der Ablauf einer »Slow Wein Deutschland« Online-Verkostung?**

Sie melden sich an (über den link unten) und erhalten vom Weingut & Brennerei Andreas Dilger sechs ausgewählte Weine der vier Weingüter zugesandt. Das Weingut Dilger ist Ihr Vertragspartner für das Verkostungspaket und stellt die Rechnung. SFD ist Ideengeber und organisatorischer Partner und lässt Ihnen die Zugangsdaten und technischen Hinweise per E-Mail vor der Veranstaltung zukommen. Am 10. Dezember 2023 schalten sie sich um 17:30 Uhr live mit ein und können unter der Moderation von Martin Wurzer-Berger und Paulin Köpfer den Abend mit den Weinen aus der Verkostungsbox genießen und darüber austauschen.

**Die Kosten für das Wein-Paket (sechs Weine inkl. Versand) inklusive der Veranstaltung belaufen sich insgesamt auf 74 Euro.**

Folgende Weine haben wir für Sie ausgewählt:

2022er Blauer Silvaner vom Muschelkalk trocken, Weingut Christian Deppisch

2020er Riesling Reiler Mullay-Hofberg Riesling trocken, Weingut Melsheimer

2020er 'R90' Riesling trocken, Weingut Jakob Christ

2021er 'R88' Riesling fruchtig, Weingut Jakob Christ

2020er Sauvignier Gris trocken, Weingut Dilger

2020er Cabernet Cantor trocken, Weingut Dilger

**Wenn Sie bei der Online-Veranstaltung dabei sein möchten, melden Sie sich bis zum 19.11.2023 über den Anmeldebogen [auf dieser Seite](#) an. Mit Ihrer Anmeldung automatisch verbunden ist die Bestellung des Verkostungspakets beim Weingut & Brennerei Andreas Dilger.**

Rückfragen stellen Sie gern an [veranstaltungen@slowfood.de](mailto:veranstaltungen@slowfood.de)

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Herzlich

Ihr Slow-Food-Deutschland-Team