

Entrevista Con Carlos Petrini de Slow Food international

Katrin Walter, responsable de Marketing y Comunicación de Wein-Plus en Italia, en entrevista con Carlo Petrini, fundador y presidente de Slow Food International, en Vignale Monferrato el pasado 26. Octubre 2007, con motivo de una conferencia celebrando el 20. aniversario de la firma del Manifiesto de Slow Food en favor del derecho a la lentitud y al placer, el cual no ha perdido un ápice de su actualidad hoy. Naturalmente le hacemos preguntas sobre el tema vino

Katrin Walter: Slow Food surge en torno a la asociación „Amici del Barolo“ (Amigos del Barolo), que se fundó en 1980. Cual es su relación hoy con el Barolo?

Petrini: la relacion es la de un barolista de nacimiento, dado que mi formación en este campo tuvo lugar en la región de Barolo, gracias a Bartolo Mascarello, Battista Rinaldi y al inolvidable Renato Ratti. Es decir que he vivido la gran epopeya del Barolo y con la edición del "Atlante del Barolo", he contribuido mantener viva en la memoria la gran tradición barolista del siglo 20.

KW: y que quiere Vd. mantener hoy vivo con la "Banca del Vino" (banco del vino)?

Petrini: Cierto, la Banca del Vino es una forma de preservar el vino. No solo el Barolo, no solo los vinos del Piemonte, sino vinos, que tengan una larga vida por delante, que contribuyan a que nuestro complejo en Pollenzo adquiera mayor reconocimiento. Hasta dentro de veinte años no será posible evaluar la repercusión de este banco . De momento es como un niño al que hay que darle tiempo para que crezca .

KW: y como consigue un productor o un vino ser admitido en el banco del vino?

Petrini: Hay una comisión de cata, que señala a los productores y los vinos que queremos tener en el banco. Si los productores acceden y nos envían sus vinos, estos pasan a formar parte del banco. Afortunadamente hasta ahora todos los productores seleccionados, han aceptado.

KW: he visto en la página web de la Banca del Vino, que algunos vinos seleccionados se venden de forma online. Como ven los miembros de Slow-Food y otros este comercio electrónico? O venden el vino directamente desde las bodegas?

Petrini: No, quizás se refiere Vd. a las subastas de vino "en primeur", de vinos que se enviarán al comprador en el future, en función de las cuotas. Se trata de una ayuda de los productores, representados o no en nuestro banco, a la Universidad, para crear una bolsa de estudios para que estudiantes de países pobres, por ejemplo Kenia o Latinoamérica; que puedan tener acceso para realizar estudios en la Universidad.

KW: Bien, lo que Vds. hacen físicamente guardando vinos en su banco de vinos, lo hacemos nosotros en nuestro portal con las catas. Nosotros creamos un archivo histórico de catas. Ha oído Vd. Hablar alguna vez de Wein-Plus?

Petrini: Si, he oído hablar y lo conozco. Pienso que es muy importante guardar la memoria de las catas, porque el vino es una materia viva. Guardar las notas de cata con todos los datos y descripción de las añadas, contribuye a crear una especie de carta de identidad, mediante el cual podemos consultar la evolución de este vino

KW: Esto es lo que Vd. ha exigido en su exposición hoy, prestar atención para no perder la memoria cultural?

Petrini: Absolutamente cierto. En este caso se trata de la memoria gusto-olfativa, que alguna vez nos dirá, como son las capacidades de un terroir, las capacidades de un crú, las capacidades de un productor.

KW: visto que en Italia solo se han incluido cuatro vinos bajo la protección del presidio de Slow Food. Hay proyectos a medio o largo plazo, que acojan a otros vinos?

Petrini: No, acogidos del Presidio estan vinos, que estan bajo riesgo de desaparecer. De momento son cuatro. En caso de que surjan otros, nos ocuparemos de ellos con sumo gusto. Afortunadamente muchas de las cepas autóctonas están siendo recuperadas por las respectivas regiones productoras.

KW: Gracias a los Consorcios (Consejos Reguladores ?)?

Petrini: Absolutamente.

KW: y Vds. no quieren inmiscuirse en su trabajo.

Petrini: No.

KW: Lo importante es que se haga algo,...

Petrini: Exacto. El Presidio solo interviene, si existe un gran riesgo de extinción de un producto. Si esto no sucede no hay razón para que intervenga el Presidio.

KW: A una pregunta que le quería hacer, ya me ha respondido durante su conferencia, es decir al hecho de involucrar a la juventud , dado que parece, que el valor de lo bueno y del placer, son valores de personas adultas o maduras.

“Der Jugend Platz machen”, darles espacio para su desarrollo personal, no permitir, que los que envejecemos, lo hagamos con amargura sino con alegría. Quiere ello decir, dar un paso atrás y ceder a los jóvenes el paso. Yo he tomado esa decisión para Slow Food Italia y estoy muy feliz con ello. Tambien espero, que en nuestra Universidad maduren los futuros líderes de nuestro movimiento.

KW: Me permite preguntarle en donde vive, todavia en Bra?

Petrini: En Bra, siempre en Bra, naturalmente.

KW: Sabía Vd., que uno de los productores mejor valorados en Wein-Plus viene de Bra t?

Petrini: Ascheri !!

KW: Si, justamente,.

Petrini: Para mi estaba claro. Conozco a Ascheri desde su niñez y soy un gran admirador suyo.

KW: Si , nosotros tambien. Muchas gracias , Señor Petrini, por esta entrevista.

Petrini: Yo le doy las gracias.