

Assemblage Carlo : un vin rouge valaisan qui allie plaisir et engagement en soutenant Slow Food Suisse !

Un hommage à Carlo Petrini

L'Assemblage Carlo est bien plus qu'un vin rouge : c'est une déclaration d'amour à l'idée que manger et boire doivent être **bons, propres et justes**. Inspiré par Carlo Petrini, fondateur du mouvement Slow Food, cet assemblage réunit plusieurs cépages certifiés Demeter, ce vin ne porte volontairement aucun millésime, afin de laisser toute leur place à la diversité, à la nature et à l'expression du vivant.

Une collaboration porteuse de sens

« Ce vin incarne une viticulture respectueuse, fidèle aux principes de Slow Wine : valoriser la biodiversité, le travail artisanal et le goût authentique. À travers cette collaboration, il devient aussi un geste concret de solidarité, en soutenant la mission de notre organisation en Suisse », déclare **Éléonore Valeanu**, co-directrice de Slow Food Suisse.

En effet, pour chaque bouteille d'Assemblage Carlo vendue, **une donation de 4 francs sera versée à Slow Food Suisse**, afin de **soutenir le développement du projet Slow Wine** composé actuellement de 72 vigneron·nes engagé.e.s.

Première exclusive

L'Assemblage Carlo sera dévoilé en exclusivité le **29 mai 2025**, à l'occasion de la **Journée des Caves Ouvertes** au domaine de Canali, puis disponible via la boutique en ligne. Ensuite, il sera présenté au **Slow Food Market** de Zurich le **21 juin prochain**.

Attention, il n'y en aura pas pour tout le monde : cet assemblage sera produit en série limitée à seulement 1'000 bouteilles. Cette initiative marque le début d'une série de collaborations exclusives à venir avec d'autres membres du réseau Slow Wine.

À propos de De Canali

Depuis 2012, le domaine De Canali à Salquenen est dirigé par Marc-André et Deborah Cina, troisième génération de vignerons. Sur 2,5 hectares, ils produisent des vins biodynamiques certifiés Demeter, sans produits chimiques ni engrais de synthèse. Le domaine, niché entre forêt, Rhône et montagnes, favorise activement la biodiversité. À la cave, une approche minimaliste révèle toute l'authenticité du terroir valaisan.

À propos de Slow Food

Slow Food est un mouvement mondial, présent dans plus de 160 pays. Il a pour objectif de soutenir les cultures alimentaires locales et de sensibiliser le public aux systèmes alimentaires durables et éthiques. Les membres de Slow Food associent le plaisir d'une alimentation de qualité à un engagement militant en faveur d'un système alimentaire responsable sur le plan écologique et social.

Nombre de mots : 352

Nombre de caractères (espaces compris) : 2909

Visuels et informations complémentaires : sur demande à SFCH

Contacts :

Slow Food Suisse : Eléonore Valeanu – Co-directrice

eleonore.valeanu@slowfood.ch

<https://www.slowfood.ch/fr/home>

Cave de Canali : Marc-André Cina – Vigneron propriétaire

info@decanali.ch

<https://decanali.ch>

