

Pressemitteilung

Zürich, 21. Mai 2025

Assemblage Carlo: Ein Walliser Rotwein, der Genuss und Engagement vereint und gleichzeitig Slow Food Schweiz unterstützt.

Eine Hommage an Carlo Petrini *Die Assemblage Carlo* ist viel mehr als ein Rotwein: Es ist eine Liebeserklärung an die Idee, dass Essen und Trinken **gut, sauber und fair** sein sollte. Inspiriert von Carlo Petrini, dem Begründer der *Slow Food*-Bewegung, vereint diese Mischung mehrere Demeter-zertifizierte Rebsorten; dieser Wein trägt bewusst keinen Jahrgang, um Raum für Vielfalt, Natur und den Ausdruck des Lebens zu lassen.

Eine sinnstiftende Zusammenarbeit

« *Dieser Wein verkörpert einen respektvollen Weinbau, der den Prinzipien von Slow Wine treu bleibt: Wertschätzung der Artenvielfalt, Handwerkskunst und authentischen Geschmack. Diese Zusammenarbeit ist auch eine konkrete Geste der Solidarität, indem sie unsere Mission in der Schweiz unterstützt* », sagt **Éléonore Vaeleanu**, Co-Geschäftsleiterin von Slow Food Schweiz.

Für jede verkaufte Flasche *Assemblage Carlo* wird eine **Spende von 4 Franken an Slow Food Schweiz geleistet**, um die **Entwicklung des Projekts Slow Wine zu unterstützen**, dem derzeit 72 engagierte Winzerinnen und Winzer angehören.

Exklusive Premiere

Die *Assemblage Carlo* wird am **29. Mai 2025** exklusiv anlässlich des **Tages der Offenen Weinkeller** bei der Domaine de Canali enthüllt und ist dann über den Online-Shop erhältlich. Am 21. Juni wird der Wein zudem am **Slow Food Market** in Zürich vorgestellt.

Achtung, es wird nicht genug für alle geben: Diese *Assemblage* wird in einer limitierten Serie von nur 1.000 Flaschen hergestellt. Diese Initiative markiert den Beginn einer Reihe exklusiver Kooperationen mit anderen Mitgliedern des Slow Wine-Netzwerks.

Über de Canali Seit 2012 wird das Weingut *De Canali* in Salgesch von Marc-André und Deborah Cina, der dritten Generation von Winzern, geführt. Auf 2,5 Hektar produzieren sie Demeter-zertifizierte biodynamische Weine ohne Chemie oder synthetische Düngemittel. Das Weingut, eingebettet zwischen Wald, Rhône und Bergen, fördert aktiv die Artenvielfalt. Im Keller offenbart ein minimalistischer Ansatz die ganze Authentizität des Walliser Terroirs.

Über Slow Food

Slow Food ist eine globale Bewegung, die in mehr als 160 Ländern präsent ist. Ziel ist es, lokale Esskulturen zu unterstützen und ein Bewusstsein für nachhaltige und ethische Lebensmittelsysteme zu schaffen. Die Mitglieder von *Slow Food* verbinden den Genuss hochwertiger Lebensmittel mit einem klaren Bekenntnis zu einem ökologisch und sozial verantwortlichen Ernährungssystem.

Anzahl der Wörter: 359

Anzahl der Zeichen (inkl. Leerzeichen): 3013

Bildmaterial und zusätzliche Informationen: auf Anfrage bei SFCH

Kontakte: **Slow Food Schweiz** : Eléonore Vaeleanu – Co-Geschäftsleiterin eleonore.vaeleanu@slowfood.ch
<https://www.slowfood.ch/de/home> **Cave de Canali** : Marc-André Cina – Winzer-Eigentümer info@decanali.ch
<https://decanali.ch>

