



# ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

DA  
125 ANNI  
CARATTERE  
DI ENDRIZZI.



## Slow Food und Endrizzi: Gut, sauber und fair

### Von der Dynamik der Langsamkeit

Wenn man die Natur als Erbe betrachtet, dann konkretisieren sich alle Aktivitäten auf das qualitative Wachstum, beginnend bei der Auswahl der geeigneten Rebsorten bis hin zum Wein im Glas. Die Philosophie von Endrizzi deckt sich in Mission und Identität mit dem Slogan von Slow Food: "buono, pulito e giusto", also gut, sauber und fair. Genau aus diesem Grund war die Bottiaia, der historische Fasskeller des Weingutes, der ideale Ort für die Hauptversammlung der Convivien von Slow Food der Doppelregion Trentino-Südtirol und nicht nur das.

Slow Food ist für viele der Inbegriff für Werte wie Nachhaltigkeit und Schutz der biologischen Vielfalt und darum wählen sie für ihre Treffen auch Orte mit Symbolik. Das Weingut Endrizzi ist so ein Ort, wunderschön gelegen, mit naturnahem Weinbau, mit vorbildlichen Projekten zum Schutz des Lebensraums für Menschen, Tiere und Pflanzen. Beispielhaft kann man die Ansiedlung von Singvögeln im Weinberg für eine natürliche Schädlingsbekämpfung nennen oder die Stromsparenden Geräten und Ausstattungen sowie die Arbeitsabläufe im Weinkeller, die so konzipiert wurden, dass natürliche Prozesse unterstützt werden und unnötiger Ressourceneinsatz entfällt. Sergio Valentini, der Präsident von Slow Food Trentino-Alto Adige begründet: "Es zählt nicht nur die Güte der Weine unter olfaktorischen Gesichtspunkten, sondern auch alles, was hinter der Produktion steht, wie zum Beispiel die Arbeit im Weinberg und die faire Behandlung der Personen, die bei Endrizzi arbeiten."



Sergio Valentini: "Bei Endrizzi ist die Mission von Slow Food perfekt verinnerlicht und gipfelt in einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis ihrer Produkte, fair eben."

Carattere di Endrizzi è:



ENDRIZZI S.r.l.  
38010 S. Michele all'Adige Loc. Masetto (TN) Italia  
Tel. +39.0461.650129 - Fax +39.0461.650043 - P.I. 00366940229  
www.endrizzi.it - info@endrizzi.it



# ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

DA  
125 ANNI  
CARATTERE  
DI ENDRIZZI.



## Wissen, wo es Gutes gibt

Das Ambiente des historischen Weinkellers, die so genannte "Bottaia", tut ihr Übriges: Die großen alten Weinfässer erinnern an die Fundamente, an die Tradition der Vorfahren und den reichen Erfahrungsschatz, auf dem die heutige Qualitätsproduktion beruht. Also genau die richtige Atmosphäre, um über effiziente Lösungen für die Kommunikation und eine neue Verbreitung der vom Verschwinden bedrohten traditionellen Produkte zu sprechen. Hier kommt es auf die Initiative jedes Einzelnen an und einer sinnvollen Kooperation zwischen den Slow Food-Gruppen, den Produzenten und den Gastronomen, die sich in einer Allianz zur Verarbeitung dieser Produkte verpflichtet haben.



Die multifunktionelle Bottaia von Endrizzi diesmal nicht als Fest- sondern als Plenarsaal bestuhlt für das Meeting von Slow Food

"Trotz der Bekanntheit, hat Slow Food beziehungsweise haben die von der Organisation als schützenswert deklarierten Produkte das Problem, dass kaum einer weiß, wie man an sie herankommt", sagt Christine Endrici, die Hausherrin. "Da wir selbst eine Wein- und Gourmetshop direkt am Weingut betreiben, haben wir uns spontan dazu entschlossen, die Produkte des Presidi-Projekts aus unserer Region wie die Mortan-dela della Val di Non oder die Casolet della Val di Sole mit in unseren Shop aufzunehmen und so den vielen Gästen, die uns besuchen, ein umfassendes, regionaltypisches Angebot an einem einzigen Ort zu bieten."

Carattere di Endrizzi è:



ENDRIZZI S.r.l.  
38010 S. Michele all'Adige Loc. Masetto (TN) Italia  
Tel. +39.0461.650129 - Fax +39.0461.650043 - P.I. 00366940229  
www.endrizzi.it - info@endrizzi.it



# ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

DA  
125 ANNI  
CARATTERE  
DI ENDRIZZI.



## So schmeckt das Trentino

Nicht nur die Erhältlichkeit vieler Leckereien für Touristen und Gourmets auf Entdeckertour durch das Trentino oder auf der Durchreise wird hier, im Ortsteil Masetto von San Michele all'Adige, nur 5 Minuten von der Autobahnausfahrt, geschaffen; Endrizzi ist auch ein Ort der Wissensvermittlung, ganzjährig und auch am Wochenende. Neben dem Schau- und Lehrweingarten mit den heimischen Rebsorten und Pflanzen, welche die typischen Düfte dieser Rebsorten repräsentieren, finden im Weingut regelmäßig die Kurse des "Master of Food" von Slow Food statt. Dabei kann man den wahren Geschmack der Region und die Geschichten hinter den Produkten kennen lernen.

"Wir leisten gern diesen Beitrag, damit immer mehr Menschen sich bewusst entscheiden können, die Unterschiede kennen und wissen, wie gute Produkte schmecken und welche Arbeit dahinter steckt", fasst Paolo Endrici die aktuellen Entscheidungen zusammen und zeigt einmal mehr, welche Dynamik in der Langsamkeit stecken kann.

San Michele all'Adige, den 13. Mai 2011

\*\*\*

Öffnungszeiten **Gourmet- und Weinshops Endrizzi**: täglich von 9.00 bis 12.00 Uhr und von 14.00 bis 19.00 Uhr, dienstags Ruhetag. Geführte Besichtigungen nach Voranmeldung bei Marina und Fabio Scottini (+39 0461 662 672 ). Versand und Lieferservice vorhanden.

\*\*\*

Pressekontakt:

[news@endrizzi.it](mailto:news@endrizzi.it) – mobile +39 335 6576923

Text und Bilder (Foto Endrizzi) zum Abdruck freigegeben.

Erbitten Belegexemplar oder Link. Vielen Dank.

Weitere Fotos und Informationen unter [news@endrizzi.it](mailto:news@endrizzi.it)

Carattere di Endrizzi è:



ENDRIZZI S.r.l.  
38010 S. Michele all'Adige Loc. Masetto (TN) Italia  
Tel. +39.0461.650129 - Fax +39.0461.650043 - P.I. 00366940229  
[www.endrizzi.it](http://www.endrizzi.it) - [info@endrizzi.it](mailto:info@endrizzi.it)