

## NATURA DEL VINO, AL MERANO WINE FESTIVAL LE NUOVE TENDENZE DELL'ENOLOGIA



MERANO – Esperti e interpreti del mondo del vino si confrontano sui concetti della naturalità e della purezza cercando di rispondere al quesito: “Vino veleno o vino alimento? Alle radici del bere”. È il tema del simposio di apertura che giovedì 8 novembre, durante il convegno *Naturae et Purae* ideato dal patron **Helmuth Köcher** e dal giornalista **Angelo Carrillo**, apre la 27esima edizione di Merano WineFestival.

Si parla delle nuove tendenze che puntano al ritorno alla radice della vitivinicoltura e dell'alimentazione durante il convegno *Naturae et Purae* dell'8 novembre a Castel Trauttmansdorff.

E lo si fa con l'intervento di specialisti come **Andrea Paternoster**, **Carlo Nesler**, **Mario Pojer**, **Gae Saccoccio** e il dottor **Lucio Lucchin**, esperti nell'ambito del vino, dei cibi

fermentati e dell'alimentazione. Gli interventi andranno alle radici delle bevande fermentate e della loro origine pratica e culturale partendo dal miele ("Da cibo a bevanda degli dei. Il lungo viaggio del miele fino a noi"), sulla fermentazione di cibi e vini ("Porridge e altri fermenti: I cereali fermentati nel canone della tradizione alimentare mondiale" e "Dalle fermentazioni ancestrali allo Zero Infinito, il vino dalla cultura contadina"), sull'alimentazione ("Pane e vino nell'alimentazione del Mediterraneo. Mito e realtà").

Si parlerà inoltre di economia del vino con "Vino naturale: moda calante o sfida crescente? Mercato o meretricio? Lo smercio dei vini nella lettura mitopoietica" con **Gae Saccoccio**. Al termine del convegno sono previsti Walking Lunch e Wine Tastings allo Schlossgarten Restaurant di Castel Trauttmansdorf, dove è possibile anche una visita ai Giardini Botanici con focus sui vini.

Il 9 novembre, nel contesto di Wild Cooking in Piazza della Rena, rinomati chef si esibiscono in spettacolari showcooking dedicati ai cibi naturali e alle esperienze antiche e nuove di fermentazione, mentre all'interno del Kurhaus e delle Terme Storiche nello spazio dedicato a bio&dynamica è possibile degustare selezionati vini biologici, biodinamici e varietà Piwi (ovvero vini derivanti dai nuovi genomi viticoli ottenuti dall'incrocio di viti resistenti alle malattie fungine).

Il convegno è a numero limitato e il biglietto di ingresso prevede anche la visita guidata ai celebri Giardini di Castel Trauttmansdorff. Iscrizioni [office@meranowinefestival.com](mailto:office@meranowinefestival.com).