

Al Merano Wine Festival vini palestinesi ambasciatori di pace e vitigni albanesi unici al mondo

10 Novembre 2025



MERANO – Poco distante da Betlemme, in Cisgiordania, parte dei territori palestinesi assediati, una cantina da oltre un secolo porta avanti una viticoltura eroica, a circa 800 metri di altezza, che assume un carattere doppiamente coraggioso se si considerano le precarie condizioni geopolitiche dell'area e il costante rischio che corre che le vengano sottratti i terreni.

SEGUI LO SPECIALE DI VIRTÙ QUOTIDIANE

È l'azienda Cremisan, che prende il nome dalla collina su cui i Salesiani coltivano la vite dal 1885, che ha ricevuto il premio Vinovisioni 2026 assegnato da *Vinibuoni d'Italia*, la guida del Touring club italiano che celebra i vini da vitigni autoctoni. Un riconoscimento che è andato al Vis-Volontariato internazionale per lo sviluppo, una Ong che sostiene appunto Cremisan tramite la campagna Territori diVini.

Il premio speciale è finalizzato a riconoscere gli ambiti di ricerca e di innovazione e a

valorizzare e promuovere programmi e persone che, con la loro inventiva e il loro impegno, hanno dato vita a progetti di estremo interesse, importanza e coraggio, con particolare attenzione ai valori della sostenibilità sociale.

La cantina è stata anche la prima a produrre vini da uve autoctone palestinesi – Baladi, Dabouki, Hamdani e Jandali – e a studiarne il Dna, grazie alla collaborazione con l'enologo **Riccardo Cotarella** e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Teatro).

Sostenere la produzione di Cremisan significa anche supportare tutte le opere dei Salesiani in Medio Oriente: scuole, oratori, centri di formazione e parrocchie, con le loro migliaia di studenti, bambini, ragazzi, insegnanti e famiglie.

“È un progetto che abbiamo deciso di premiare perché evidenzia progetti che vanno oltre il vino, attivando azioni che hanno una valenza ampia e particolare”, spiega **Andrea Piacenza**, responsabile comunicazione di *Vinibuoni d'Italia* del Touring club. “Nessuno prima di loro aveva mai vinificato vitigni di questo tipo. Il progetto peraltro ha un'impronta anche italiana per il coinvolgimento dell'enologo **Riccardo Cotarella** e la Fondazione Mach”.

“Gli autoctoni sono il modo migliore per raccontare il territorio perché sono quelli che sono nati dove poi vengono allevati e vinificati e raccontano al meglio l'essenza dei territori”, aggiunge.

Restando sui vini dal resto del mondo, al Merano Wine Festival anche la cantina albanese Çobo, presenza ormai fissa della kermesse: “Grazie a mia figlia, che sta studiando alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, sono stati analizzati geneticamente i nostri vitigni autoctoni Vlosh, Puls, Sheshizi, Shesh i Bardhe e Mushqet e non è stata trovata nessuna somiglianza con altri vitigni del mondo”, ha raccontato **Muharrem Çobo**, che insieme al fratello **Petrit** a Ura Vajgurore, nel centrosud dell'Albania, all'inizio degli anni Duemila ha messo su un'azienda che aveva mosso i primi passi nel 1993 con il primo ettaro di terra acquistato grazie alle rimesse provenienti dall'Italia dove i due sbarcarono due anni prima con lo storico esodo.

Compie dieci anni, intanto, il progetto di affinamento di vini e spumanti sotto le acque del mare: “Oggi siamo in grado di fornire le linee guida e lo studio di fattibilità del potenziale che si può sviluppare in un'ambiente subacqueo”, dice **Emanuele Kottakhs**, fondatore di Jamin UnderWaterWines, società fondata a Portofino nel 2015 specializzata nello sviluppo di tecnologie e protocolli per l'affinamento subacqueo di vini, distillati e prodotti liquidi. Jamin non è un produttore di vino, ma un partner tecnologico consulenziale per le aziende che vogliono sperimentare questa tecnica.