

ANTEPRIMA MERANO WINE FESTIVAL, INCORONATI I MIGLIORI BARTENDER ED ENOLOGI

21 Giugno 2021



MERANO – Si sono concluse ieri le tre giornate dell’Anteprima Merano WineFestival Naturae et Purae, organizzate assieme a 5 Hats Whinery Journal, con Campania Felix-Blanc de Blanc e il focus sui vini bianchi dei Territori, Consorzi e Aziende, e Catwalk Rosè focus vini rosè e bollicine di tutta Italia.

Ottimo riscontro di interesse di pubblico che ha partecipato all’evento con coinvolgimento all’interno del Kurhaus, nel pieno rispetto della normativa anti Covid-19.

A seguire i premiati di Cult Oenologist e Flower Cocktail & Drink per categoria drink, cocktail e

locale.

Enologo Cult 2021 – I 7 enologi premiati: **Mariano Murru, Nicolò D’Afflitto, Roberto Cipresso, Franco Bernabei, Matteo Bernabei, Vincenzo Mercurio e Nicola Biasi.** Miglior cocktail **Davide Manichini.** Miglior drink **Remy Vollman.** Miglior locale **Hotel Mareo.**

“Con il Flower Cocktail & Drink abbiamo volutamente fatto incontrare il mondo del vino con il mondo mixology”, racconta **Fabio Di Pietro** di 5 Hats Winery Journal, co-organizzatore dell’evento. “Questa occasione ha permesso ai bartender di essere a stretto contatto con il produttore; l’ingrediente ‘vino’ come vero e proprio valore aggiunto tra gli ingredienti delle ricette dei drink e cocktail”.

“Alla 30esima edizione di Merano WineFestival presenteremo il WineHunter Globe, una vera e propria guida ai migliori locali e bartender italiani che andrà a completare l’eccellenza e l’alta qualità della selezione dei prodotti vitivinicoli e culinari, i distillati e le birre” sottolinea **Helmuth Köcher**, The WineHunter e patron di Merano WineFestival. “Inoltre, Think Tank-Sostenibilità della Filiera Vitivinicola, Digital Event di confronto tra esperti del settore visibile sulla piattaforma www.winehunterhub.com, ha permesso di arricchirci di contenuti utili ai nuovi progetti che elaboreremo nei prossimi mesi e da presentare a novembre a Merano”.

Ecco le ricette dei bartender dei vincitori del Flower Cocktail & Drink Competition.

Davide Minichini, Nocciolacido: Liquore alle nocciole del Piemonte 45 ml, Fake sweet and sour ai fiori 50 ml, Velluto di vino rosso al gin, Liquore alle nocciole di villa laviosa, il gin il dol gin (gin delle dolomiti), il vino rosso un Mormoreto Frescobaldi

Remy Vollman, Un altoatesino nel Chianti: 4,5 cl Dol gin zu plun, 2 cl vino Nipozzano di Frescobaldi, 4 cl succo di limone, 3 cl home made (sciroppo di sambuco, lampone e rosa), 6 cl bio Plose pompelmo, 3 cl albume d’uovo, 1 peperoncino fresco. Mettere in uno shaker il Gin, succo di limone, sciroppo home made, albume e peperoncino. Shakerare energeticamente e filtrare con un double strain in bicchiere con ghiaccio. Top di bio plose e flout di vino rosso Nipozzano sul finale. Decorare con crosta di cioccolato e polvere lamponi, frutto rosso fresco e peperoncino fresco.