

Conto alla rovescia per il Merano Wine Festival edizione 33, 4 giornate e numeri da capogiro

22 Ottobre 2024



MERANO - Oltre 900 produttori, per un totale di circa 2.600 vini differenti. 110 realtà internazionali, con la Georgia ancora una volta capofila, più 100 importatori da tutto il mondo, perché l'evento è sempre più globale e 330 aziende vitivinicole italiane. 100 Champagne in degustazione e oltre 200 spumanti italiani metodo classico di più di 70 produttori. Più di 5400 WineHunter Awards, 39 masterclass, 32 showcooking e 6 talk al Summit "Quo Vadis?".

Sono alcuni dei numeri della edizione numero 33 del Merano Wine Festival, l'evento dedicato al vino e al food ideato nel 1992 da **Helmuth Köcher** che *Virtù Quotidiane* seguirà come **sempre con speciali dedicati**.

Dall'8 all'11 novembre il salone torna nella città altoatesina e lo fa ancora una volta all'insegna delle collaborazioni per dare vita a un ricchissimo programma di iniziative collaterali.

Come l'anno scorso ci sarà il mercato della terra, una esposizione di due giorni l'8 e il 9 novembre dei prodotti di eccellenza curato da Slow Food Alto Adige, guidato da **Angelo**

Carrillo, che proporrà anche delle masterclass.

“Abbiamo voluto integrare tanti aspetti”, ha detto il patron dell’iniziativa Köcher, “per dare vita a molti eventi collaterali”.

Novità di quest’anno sarà una nuova collocazione per il settore bio&dinamica che per la prima volta troverà posto nel Kursaal, sede centrale del festival e nel Pavillon on the Fleur, con 160 produttori italiani di vini biologici, biodinamici, Sqnpi, Equalitas, Piwi, anfora e underwater.

“Torna la Gourmet Arena”, anticipa, “con due aree per gli show cooking di Campania e Abruzzo, con 130 aziende tra food spirits e beer”.

Tema centrale della 33esima edizione del Merano WineFestival è l’interrogativo “Quo Vadis?”, un quesito che riguarda tutti gli attori del settore vitivinicolo, e più in generale agricolo, messi a dura prova da molteplici sfide quali la crisi climatica, la sostenibilità ambientale, il calo dei consumi, l’apertura a nuovi mercati internazionali e alle nuove generazioni di consumatori. Tematiche all’ordine del giorno che saranno affrontate nel summit “Respiro e Grido della Terra” composto da sei incontri, in collaborazione con la International Viticulture and Enology Society, che si terranno tra venerdì 8, al cinema Ariston e sabato 9 novembre nell’hotel Terme, nei quali avviare un confronto sulla direzione che sta prendendo il mondo del vino con approfondimenti scientifici sulle strategie di adattamento della viticoltura al clima che cambia, sui vini da varietà di uve resistenti, sulle innovazioni in tema di viticoltura e agricoltura sostenibile. A conclusione del summit sarà redatto un Manifesto che sintetizzerà i contributi emersi durante gli incontri tematici, tracciando alcune direttrici per l’evoluzione del comparto enogastronomico.

“**Assegneremo tanti premi**”, ha proseguito l’organizzatore nella conferenza stampa di presentazione, “durante la cena di gala di venerdì sera nel Kursaal: ci saranno i Wine Hunter Award Platinum, e poi il WineHunter Stars, cioè premi speciali a sette personaggi che si sono distinti”.

I premi

La celebre cantautrice rock **Gianna Nannini** riceverà la WineHunter Star come Wine Producer per la sua capacità di fondere il successo artistico e vita privata nella splendida cornice della sua tenuta, la Certosa di Belriguardo. **Oscar Farinetti** sarà premiato come Communication Star: poliedrico esperto di marketing e comunicazione, ma anche scrittore e imprenditore di successo. **Viviana Varese**, vulcanica chef e imprenditrice della ristorazione,

riceverà il premio Food Star. Come miglior Winemaker sarà premiato **Riccardo Cotarella**, un'istituzione nel mondo del vino che alla professione di enologo ha sempre affiancato l'impegno civile. Alla giornalista **Anna Scafuri**, caposervizio del Tg1 Economia, la WineHunter Star come Wine & Food Journalist per la miglior narrazione del cibo e del vino made in Italy attraverso i suoi reportage. **Stefano Vitale** sarà premiato come miglior Wine Artist per le illustrazioni protagoniste delle etichette di Donnafugata che sin dagli anni '90 hanno segnato un'innovazione nella comunicazione del vino. A **Valentina Bertini**, corporate wine manager di Langosteria, il premio come miglior Wine Manager alla tenacia e professionalità di una donna esempio nell'alta ristorazione in Italia e nel mondo.

Le masterclass

Amplissimo il programma delle masterclass, "il cui ricavato verrà destinato all'associazione un Pozzo per la vita per la realizzazione di un pozzo in Africa".

In più ci saranno 4 esclusive tasting, "Intrecci di Vite" con WH Ambassador Exclusive Lounge e WH Buyers' Club, organizzati in collaborazione con Liber Experience, nell'affascinante scenario del Castello Principesco di Merano.

Sabato 9 novembre Oscar Farinetti sarà il moderatore di un incontro unico ed esclusivo fra **Maurizio Zanella**, fondatore di Ca' del Bosco, e **Vittorio Moretti**, fondatore di Bellavista, le due aziende più rappresentative della Franciacorta a livello nazionale e internazionale. Alle 16,00, sempre con Oscar Farinetti come moderatore, si confronteranno due interpretazioni di un vitigno protagonista della grande enologia nazionale: il Sangiovese. **Donatella Cinelli Colombini**, fondatrice del Movimento del Turismo del Vino e dal 2016 al 2022 presidente dell'Associazione Nazionale delle Donne del Vino, con il suo Brunello di Montalcino, e il barone **Francesco Ricasoli**, titolare di Castello di Brolio, con il suo Chianti Classico.

I 2 incontri di domenica 10 novembre saranno moderati da **Daniele Cernilli**. Alle ore 10,30 saranno protagonisti due icone altamente rappresentative delle zone più vocate della produzione dei vini bianchi italiani: **Silvio Jermann**, dell'omonima cantina, e il celebre winemaker **Hans Terzer**. Alle 16,00 appuntamento con due assoluti punti di riferimento e protagonisti da tanti anni, a livello nazionale e internazionale, dell'enologia italiana: **Riccardo Cotarella**, presidente di Assoenologi e dell'Union Internationale des Œnologues, e **Renzo Cotarella**, amministratore delegato di Marchesi Antinori spa. L'iniziativa è sostenuta da Banca per il Trentino Alto-Adige; partner ufficiale per questi incontri speciali è Italesse, con il calice Etoilé Noir: uno dei calici sensoriali dell'azienda triestina, in vetro soffiato, curato nei dettagli per valorizzare al meglio i vini selezionati. Italesse sarà da questa edizione sponsor tecnico dell'intero festival.

Giunge infine alla decima edizione la Catwalk Champagne che chiuderà la manifestazione il martedì. E poi il fuori salone: “la Calabria sarà presente in maniera decisa”, specifica Köcher, “con masterclass, presentazioni, show cooking in una grande tensostruttura, ma grande spazio avranno anche la Campania e l’Abruzzo. Inoltre abbiamo creato una food area con truck selezionati nella Promenade”.

Gli appuntamenti da non perdere

In 5 giorni di Merano WineFestival sono decine gli appuntamenti che si susseguono, capaci di accontentare tutti i gusti.

Venerdì 8 novembre dalle 10,00 alle 17,00, in piazza della Rena si terrà il Mercato della Terra a cura di Slow Food Alto Adige. Alle 11,00 all’Hotel Terme Merano la cerimonia di premiazione “Nel segno di Zierock”, seguita alle 16,00 dalla masterclass a tema curata da **Angelo Carrillo**. Appuntamento alle 16,30 con la masterclass “Espressione dei vitigni Piwi” a cura di **Nicola Biasi**. Alle 17,30 al Pavillon des Fleurs la cerimonia di premiazione dei The WineHunter Awards Platinum alle eccellenze in campo enogastronomico nelle 4 categorie della guida The WineHunter: Wine, Food, Spirits e Beer. Durante la premiazione, Helmuth Köcher e il giornalista **Andrea Radic** conferiranno inoltre 5 riconoscimenti speciali al Genio, all’Innovazione, alla Conquista, alla Famiglia e al Territorio ad altrettante aziende d’eccellenza.

Sabato 9 novembre alle ore 12,00 la masterclass “Chardonnay Fuoriclasse Nama” con **Paolo Porfidio** che metterà a confronto 5 annate di Chardonnay della cantina Nals Margreid. Alle 14,00 la consueta cerimonia d’apertura con sciabolata sulla scenografica passerella del Ponte delle Terme e, a seguire, la masterclass “Bolla contro Bolla” con Oscar Farinetti, che metterà a confronto vari spumanti metodo classico italiani. Alle 16,30 l’approfondimento dedicato ai vini underwater con la masterclass “Underwater – vini sott’acqua” curata dal giornalista e conduttore Andrea Radic.

Domenica 10 novembre alle 14,00 la masterclass “Dieci vini di razza in dressage” con **Luca D’Attoma e Chiara Giannotti**, alle 15,30 la presentazione della Guida “I Vini del Cuore” a cura di **Olga Schiaffino**, alle 16,30 la masterclass “Georgia 8000 years of history–Unique Qvevri wines in tasting” tenuta dal patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, infine alle 17,00 “Supertuscan on stage” con **Emanuele Trono e Stefano Quaglierini**.

Lunedì 11 novembre l’Hotel Terme Merano ospiterà alle ore 11,00 la masterclass “Eccellenze dell’Albania” di Çobo Winery; alle 14,00 la masterclass “Gli Svitati” vedrà protagonisti gli ambasciatori del tappo a vite in Italia; infine, alle 17,00 la cerimonia di

premiazione del 30° Premio Godio.

Nella GourmetArena, un'area showcooking dove per la Campania si susseguiranno le interpretazioni gastronomiche di **Antonio Tubelli, Gabriele Troisi, Carlo Scutiero, Antonio Lepore, Gino Sorbillo, Umberto De Martino, Franco Pepe, Lino Scarallo, Peppe Aversa, Antonio Della Volpe, Angelo D'Amico** e i ragazzi dell'Istituto Alberghiero "G. Marconi" di Vairano (Caserta); le ricette tipiche regionali dell'Abruzzo saranno portate in scena da **Stefano Ferrauti, Carlo Auriti, Daniele Tortora, Stefano Tomassetti, Angelo D'Alesio** e gli allievi dell'Istituto Alberghiero "Giovanni Marchitelli" di Villa Santa Maria (Chieti).

Nel FuoriSalone di Corso della Libertà, saranno presenti l'area showcooking della Regione Calabria, nonché Consorzio del Sannio, Campania Felix e Terre d'Abruzzo. Martedì 12 novembre alle 16,30 nel Kursaal le premiazioni del concorso "Emergente Sala 2024", che individua i migliori maître e camerieri under 30 nella ristorazione italiana.