

Dealcolati, Amarone con tappo a vite, vini subacquei: 20 curiosità dal Merano Wine Festival

13 Novembre 2024



MERANO – Vini dealcolati di un’azienda tedesca che nel giro di pochi anni ha invertito le proporzioni e oggi ha i due terzi della produzione no-alcol. Un Amarone con il tappo a vite, che per disciplinare è impossibile per cui si tratta solo di una sperimentazione. Vini che vengono affinati sotto le acque del mare. Sono alcune delle curiosità che abbiamo scovato a **Merano Wine Festival**, appena andato in archivio con una 33esima edizione ricca di appuntamenti e oltre 400 cantine dall’Italia e dall’estero.

Il racconto per reel

Feudo del Balio

In provincia di Trapani da due anni dalla passione di due amici di professione avvocati, è nato

Feudo del Balio. Li abbiamo conosciuti a Merano Wine Festival, nella sessione Bio&Dinamica che come di consueto apre la kermesse. Giuseppe Rando e Giuseppe Perniciaro producono Grillo, Syrah e Nero d'Avola. Il primo, insieme a Mario Guido Papotto, sta avviando anche una produzione sull'Etna.

Wine Hunter Area

Oltre duecento referenze italiane e internazionali selezionate dalle commissioni d'assaggio The WineHunter sono presenti nella Wine Hunter Area, nel salone centrale del Kurhaus cuore pulsante del Merano Wine Festival. I prodotti che vanno per la maggiore li svela Mauro Vellucci, che da anni coordina lo spazio collettivo.

Torre di Terzolan

Valpolicella è sinonimo di grandi rossi ma nella Val Squaranto secondo più di alcuni c'è la nuova frontiera della celebre denominazione veronese. I prodotti di Torre di Terzolan ne sono una interessante interpretazione. Roberta Previdi racconta la storia dell'azienda.

Chicche campane

Quattro vitigni, alcuni celebri, altri semi sconosciuti, disegnano una Campania del vino tutta da scoprire. A Merano Wine Festival, con Chiara Giorleo nello spazio partonopeo del fuorisalone un piccolo viaggio per scoprire alcune autentiche chicche enologiche: Catalanesca del monte Somma, zona dell'entroterra napoletano, Coda di pecora, rarissimo vitigno della provincia di Caserta, Coda di volpe in provincia di Avellino, Aglianico di Salerno che dà vita a un vino rosa.

La lenticchia di Santo Stefano di Sessanio

Uno dei prodotti tradizionali più rappresentativi della regione Abruzzo si presta anche ad un uso più innovativo. Lo chef Stefano Ferrauti spiega una delle ricette in degustazione oggi.

Agricola Olivia

Giovane realtà vinicola del Chietino, in Abruzzo, per Agricola Olivia il Merano Wine Festival è il primo evento fieristico. Cinque referenze, tra cui uno spumante metodo classico da vitigni autoctoni e una novità!

L'enologo ribelle

Guerino Pescara, enologo di alcune importanti cantine abruzzesi, da qualche anno ha messo su un'azienda tutta sua. Vitigni autoctoni, territorialità, grande rispetto della natura i suoi tratti distintivi che danno vita a vini identitari.

Vini subaquei

Jamin Portofino è la prima società specializzata in affinamenti subacquei che raccoglie circa 300 soci in tutta Italia, la gran parte dei quali aziende vinicole. L'ha fondata Emanuele Kottakhs. Nata nel 2015, start up innovativa nei servizi ingegneristici dedica alla ricerca e sviluppo di tecniche di affinamento subacqueo per vini e distillati in genere, inizia la sperimentazione, la validazione e la commercializzazione del primo ed unico Champagne UnderWater, validando per prima il processo di maturazione isobara in affinamento subacqueo ed ottenendo la prima etichetta di Champagne Aop con il termine UnderWater in 300 anni di storia della denominazione.

Terre di Leone

Vignaioli per passione in Valpolicella, Federico Pellizzar e la moglie Chiara Turati dal 1992 hanno iniziato ritrovandosi un ettaro di vigna del nonno di lui. Le tipologie prodotte sono Valpolicella Superiore, Ripasso, Amarone e un igt chiamato "Dedicatum", interessantissimo!

Vino rosa albanese

Petrit e Muharrem Çobo a Ura Vajgurore, nel centrosud dell'Albania, da una ventina d'anni hanno messo su un'azienda che aveva mosso i primi passi nel 1993 con il primo ettaro di terra acquistato grazie alle rimesse.

Anche quest'anno sono a Merano Wine Festival con una novità: un vino rosa!

L'Albania non è certamente nota per essere terra da vino e - come nel caso della famiglia Çobo che iniziò coi nonni di Petrit e Muharrem - la viticoltura è stata fortemente annichilita, prima dalla dominazione ottomana, che ne vietava il consumo, e poi dal regime comunista che collettivizzò i vigneti, eppure è uno dei Paesi coi vigneti più antichi d'Europa considerando che la viticoltura si sviluppò sin dall'VIII secolo A.C. sulla base di vitigni autoctoni che avevano resistito all'era glaciale. E addirittura, secondo alcune fonti le barbatelle sarebbero state portate in Francia proprio dall'Albania ai tempi dei Romani.

Amarone con tappo a vite

L'azienda agricola Graziano Prà dopo una decina d'anni di transizione ha sostituito il sughero

con i tappi a vite per tutte le sue referenze. Ad eccezione dell'Amarone della Valpolicella, dove il disciplinare lo impedisce, ma per il quale sono comunque in corso delle sperimentazioni!

Le emozioni del vino

Olga Schiaffino racconta il vino attraverso le emozioni nell'ultima edizione della sua guida social "Il vino del cuore" ed invita ad un ritorno dei valori di umanità e cultura.

Virtualmente in cantina

Un visore che permette di visitare virtualmente oltre cento cantine in Italia e nel mondo. Lo ha inventato la società campana WinesTour. A Merano Wine Festival ci siamo immersi nella Costiera Amalfitana, nell'azienda Marisa Cuomo!

Vini dealcolati

Bistrattati in Italia, i vini dealcolati non sono il futuro ma già l'attualità nel resto del mondo. Basti pensare che Leitz, storica cantina nel cuore dell'Assia in Germania, negli ultimi anni ha invertito le proporzioni e i due terzi della produzione sono alcol-free. Al Merano Wine Festival ce ne ha parlato Gunther Holzl, che li distribuisce in Italia.

Caiarossa

Fuori dalle più celebri denominazioni, in Toscana c'è una new wave che cresce e si sviluppa in provincia di Pisa. A Riparbella, Caiarossa ne è una dei protagonisti. Fondata nel 1998, si estende per una superficie di 100 ettari nella proprietà che è appartenuta per un lungo periodo alla nobile famiglia De Medici. Sin dall'inizio, Caiarossa ha deciso di differenziarsi dalle altre realtà aderendo ai principi della biodinamica, collaborando con i più alti livelli di conoscenza enologica.

Livon

Una storia lunga oltre cinquant'anni che affonda le sue origini in una passione e in una tradizione di famiglia: l'amore per la propria terra, il Friuli, in particolare per quel lembo estremo che rappresenta l'ultimo baluardo d'Italia verso l'Europa orientale: il Collio. Nel 1964 Dorino Livon acquista il primo terreno sulle colline del Collio e a quello, un poco alla volta, ne aggiunge altri. Agli inizi degli anni Ottanta, i due figli fanno ingresso in azienda.

Qualità naturale del riso

Nel Vercellese l'azienda Dama coltiva e controlla ogni passaggio della filiera per la produzione di riso Carnaroli, garantendo la qualità grazie ad una leggera lavorazione e, in particolar modo, la provenienza italiana per la varietà Apollo, della famiglia Basmati.

Feudi Spada

Feudi Spada nasce dall'incontro di due amici, Alessandro e Maurizio, affascinati dalla volontà di recuperare la tradizione agricola della zona di Orvieto. In particolare, di un territorio oramai in abbandono, rigenerando fertilità e dare sostegno economico e paesaggistico ad un grande territorio. La produzione inizia nel 2010, dopo un anno dall'acquisizione dei primi terreni, che vengono completamente sistemati. I vigneti sono vecchi impianti di oltre 90 anni, recuperati ed infittiti, innestando marze dalle piante madri.

La pizza di Sorbillo

Cibo di strada per antonomasia, è forse il piatto più "democratico" cioè accessibile a tutti. A Merano Wine Festival Gino Sorbillo sforna pizze nello spazio della Campania.