VirtùQuotidiane

La sostenibilità ancora al centro del Merano WineFestival, ecco il programma

18 Ottobre 2023

di Redazione



MERANO – Ritorno alla tradizione ormai decennale, per la 32esima edizione del Merano WineFestival con il venerdì dedicato alla rassegna bio&dynamica che suggella l'importanza del focus sul biologico, biodinamico, organico e orange, e dal sabato al lunedì le selezioni del The WineHunter nella suggestiva cornice liberty del Kurhaus che dal 1874 ospita eventi di respiro internazionale. Da quest'anno, ancora più ricca la sezione International con selezioni provenienti dai cinque continenti. Come da tradizione, il martedì è targato Catwalk

Champagne per gli amanti delle bollicine d'oltralpe, ma anche nazionali. Wine ma anche food al festival meranese, con la Gourmet Arena capace di sprigionare i sapori della tradizione gastronomica italiana del Food-Spirits and Beer. Merano WineFestival è anche sinonimo di show cooking, che partiranno già venerdì alla Gourmet Arena negli spazi dedicati alla Campania e all'Abruzzo, così molti eventi collaterali e Masterclass tra il Fuori Salone e l'Hotel Therme Merano.

Presentata oggi alla stampa, la manifestazione ideata da **Helmut Kocher** che *Virtù Quotidiane* tornerà a seguire da vicino con interviste e approfondimenti, dal 3 al 7 novembre rinnova l'appuntamento con il Summit sulla sostenibilità a 360° "Respiro e Grido della Terra" dove si fa il punto della situazione dopo un anno di eventi targati The WineHunter legati al cambiamento climatico che questa estate, nella siccità e nelle inondazioni, ha mostrato segnali inequivocabili.

Sempre più internazionale, unico nel suo genere per via del perfetto connubio tra eventi riferibili al mondo dell'enologia e quelli relativi alla gastronomia oltre a una serie di eventi collaterali, Merano WineFestival 2023 spinge ancora di più in alto l'asticella della qualità tra eleganza, cultura e business.

"La ricerca dell'eccellenza nel mondo dell'enogastronomia non ha mai fine, perché l'evoluzione stessa delle tecnologie e delle tecniche agricole non ha limiti definiti. Eccellenza è un concetto che deve andare di pari passo con il rispetto per la fertilità del nostro pianeta. Dove l'uomo non accarezza il territorio nel quale vive, la Terra risponde con tutta quella serie di stravolgimenti che sempre più osserviamo", ha detto Kocher.

NOVITÀ PER LE MENZIONI

La sezione "The Festival" è come al solito dedicata alle menzioni speciali del The WineHunter Helmuth Köcher con uno sguardo che dalla tradizione guarda a 360 gradi al futuro. Quest'anno Helmuth Köcher ha voluto spingersi oltre l'eccellenza, già raggiunta con la menzione Platinum, per quei prodotti che nel 2023 hanno raggiunto un punteggio superiore a 95/100, e Next Platinum dove sono racchiuse le promesse del futuro già insignite del The WineHunter Award Gold nelle diverse categorie.

"Eccellenza significa rappresentatività iconica del territorio ma anche unicità di prodotti che nascono solo in condizioni particolarissime e non riproducibili in altri contesti. Un patrimonio che deve essere tanto protetto quanto valorizzato al punto che abbiamo immaginato nuove e specifiche menzioni: Iconic, Unique, Platinum e Next Platinum", ha spiegato The WineHunter.

Presentante anche le due nuove menzioni: Iconic, attribuita a quei vini che rappresentano un riferimento di eccellenza nazionale ed internazionale per un territorio, insigniti del The WineHunter Award Gold; presenti sul mercato da almeno 25 anni, vengono prodotti da aziende storiche, con almeno 50 anni di attività. Unique, invece, è la menzione che certifica i prodotti unici per tipologia di vinificazione e/o affinamento, così come per vitigno unico oppure per condizioni pedo-climatiche estreme se non eroiche, anche questi già riconosciuti dal The WineHunter Award Gold.

GLI EVENTI DA NON PERDERE

Il Merano WineFestival è come un menu dalle mille portate capace di solleticare qualsiasi tipo di palato. Difficile se non impossibile fare una selezione tra eventi nel e fuori dal Festival. Partendo da venerdì, imperdibile la super Masterclass al Kurhaus con **Luca D'Attoma**, enologo sperimentatore della viticoltura biologica in Italia capace di innovare fino alle eccellenze biodinamiche della sua cantina senese.

Venerdì è anche la giornata del Dna Vernatsch, ovvero la schiava gentile caratteristica dell'Alto Adige in presenza di nove produttori locali nelle sale del Kurhaus. Venerdì pomeriggio appuntamento alla Palm Lounge dell'Hotel Therme Merano con la presentazione del libro *Terradivina* di **Riccardo Corazza**.

Nell'ambito di bio&dynamica, inoltre, dalle ore 14,30 alle 16,00, la masterclass "Resistenti Nicola Biasi – I vini del futuro" con Helmuth Köcher, **Attilio Scienza** e **Nicola Biasi**.

Sabato mattina è in programma dalle ore 10,00 in Piazza della Rena, il "Mercato della Terra" a cura di Slow Food Alto Adige. Alle ore 13,00, nella cornice del Teatro Puccini il Summit "Respiro e Grido della Terra" con esperti che si confronteranno sul tema della sostenibilità. Alle ore 15,00 alla Palm Lounge presentazione del libro *Intrepide, Storie di donne, vino e libertà* firmato da **Laura Donadoni**. Dalle 16,00 alle 17,00 la masterclass "Eccellenza dall'Albania" by Cobo Winery con il wine critic **Luca Gardini**. Alle ore 20,00 presso la GourmetArena Campania showcooking con **Antonio Tubelli** e **Umberto Mazza**.

Domenica la presentazione della Guida *Vini Buoni d'Italia* al Teatro Puccini, dalle ore 10,30 e dalle dalle ore 11,00 alle ore 13,00 nella Sala dei 30 presso l'Hotel Therme Merano Tavolo Rotondo e Masterclass "La nuova filosofia del calice sensoriale secondo Italesse. L'importanza della cultura del calice per esaltare l'unicità di ogni singolo vino" organizzato in collaborazione con Italesse e, a seguire, alle ore 14,00 Masterclass Georgia con i "Vini Qvevri – I vini in anfora". Dalle ore 17,00 alle ore 19,00 presso il Castello Principesco "La Storia di Masseto", degustazione di 3 annate in una tavola rotonda a cura di Roberto Camuto Wine

Storyteller con la presenza di **Lamberto Frescobaldi**.

Imperdibile il lunedì, dalle 10,00 alle 12,00 al Castello Principesco assieme a **Oscar Farinetti, Albiera Antinori** e **Priscilla Incisa** della Rocchetta l'evento "Le Vite Parallele di Tignanello & Sassicaia" delle annate 1990/2008/2018.

Alle ore 16,00, invece, Premio Godio meets Premio Zierock che celebra la cucina genuina e vicina al territorio nonché una visione olistica della produzione del vino e alle ore 19,30 presentazione della Guida *Osterie D'Italia* by Slow Wine alla Cantina di Merano.

Quindi, martedì dalle ore 15,30 al Kursaal premiazione del concorso "Emergente Sala 2023".

SOSTENIBILITÀ: MERANO WINEFESTIVAL RACCOGLIE IL "GRIDO DELLA TERRA"

"La scorsa è stata una estate che dal punto di vista climatico ha mostrato una serie di eventi naturali come siccità e inondazioni di una intensità che non si era mai vista prima d'ora", sottolinea Helmuth Köcher. "Dalle terrazze del Kurhaus dal quale storicamente si snoda il Merano WineFestival è quasi possibile intravedere le cime orientali dei ghiacciai del Similaun che di anno in anno si ritirano sempre di più. È del 2017 la notizia che dopo 7000 anni di inerzia anche il ghiacciaio sul monte Ortles ha iniziato a ritirarsi. Allo stesso tempo, la viticoltura sale di quota ben oltre i 1.000 metri e nel fondovalle il caldo torrido e la siccità rendono sempre più complessa l'agricoltura".

Non c'è da meravigliarsi quindi che al patron del festival Helmuth Köcher stia particolarmente a cuore l'appuntamento con il Summit "Respiro e Grido della Terra": momento riflessivo caratterizzante il venerdì pomeriggio al Merano Wine Festival. Quali sono le proposte di soluzione alle conseguenze del cambiamento climatico in corso, in particolare quando si parla di viticoltura e agricoltura? Una domanda sulla quale, dalle ore 13,00 alle ore 15,00 di venerdì 3 e sabato 4 novembre presso il Teatro Puccini, un panel di esperti internazionali si confronteranno, sistematizzando il materiale raccolto dal WineHunter e dai suoi collaboratori nel corso dell'ultimo anno.

I NUMERI DEL MERANO WINEFESTIVAL

5 giornate di festival, 10.000 visitatori attesi, più di 600 espositori, oltre 1.500 vini in degustazione, 350 etichette nella WineHunter Area, più di 1750 WineHunter Awards, 26 masterclass, 22 showcooking, 2 presentazioni di libri e 6 talk al Summit "Respiro e Grido della Terra".

LA PRESENZA DELLE ISTITUZIONI

Numerose le istituzioni presenti durante le giornate del festival, coinvolti anche in cerimonie, tavole rotonde e talk in programma nel Summit e non solo. Tra i nomi spiccano il sottosegretario all'Agricoltura **Luigi D'Eramo**, il vicepresidente della Regione Abruzzo **Emanuele Imprudente**, l'assessore alle politiche agricole della Regione Calabria **Gianluca Gallo**, l'assessore alle politiche agricole della Regione Piemonte **Marco Protopapa**, l'assessore alle politiche agricole della Regione Campania **Nicola Caputo**, l'assessore alle politiche agricole della Regione Molise **Nicola Cavaliere**, il presidente nazionale di Coldiretti **Ettore Prandini**, il presidente Slow Food Italia **Barbara Nappini**, il console della Nuova Zelanda **Austin Brik**.