

## MERANO WINE FESTIVAL SI APRE CON FOCUS SU CUCINA E VINO NATURALI



22 Ottobre 2019

MERANO - Nella giornata di apertura di Merano Wine Festival, la storica manifestazione dedicata al panorama wine&food d'eccellenza che *Virtù Quotidiane* seguirà da vicino con dirette video presenta un focus dedicato, a dieci anni dalla scomparsa, a **Rainer Zierock**, il leggendario enologo, le cui visioni hanno lasciato un'impronta influente nel quadro vitivinicolo internazionale, esaltando non solo l'aspetto della naturalità del vino ma, soprattutto, la sua natura culturale.

Tema centrale di *Naturae et Purae*, un confronto con esperti e interpreti del mondo del vino e dell'alimentazione che suggerisce riflessioni e approfondimenti dedicati a produttori e appassionati del settore.

Dalle 9,30 per l'intera mattinata, l'Hotel Terme Merano ospita la lezione enologica "Nel segno

di Zierock” fra documentazioni, testimonianze e filosofie che hanno contraddistinto una visione del vino pionieristica, anticipatrice di molti temi attuali.

“...la sua più grande intuizione fu quella di anticipare l’approccio ambientalista alla viticoltura, attraverso la formulazione del Pentagono. Propose una visione olistica della produzione di vino mediante uno schema che richiama il terroir (clima, suolo, vitigno) e l’uomo: depositario di cultura, tradizione ed etica. Senza questi elementi sarebbe solo un’attività economica senza lo spirito delle origini”, scrive di lui il professor **Attilio Scienza**, docente di scienze agrarie all’Università degli studi di Milano. Un simposio organizzato nell’ambito di bio&dynamica, l’appuntamento che vede protagonisti vini biologici, biodinamici, naturali, orange, PIWI e vini da agricoltura integrata con la partecipazione di oltre 100 produttori e più di 200 etichette.

A seguire, si svolgono due masterclass dedicate ai vini realizzati o pensati da Rainer Zierock.

La prima, “Round Zierock, un viaggio attraverso i vini e l’empatia enologica di Rainer Zierock” e, dalle 14,00 alle 15,00, “Dolo-Mytos - 10 annate di un vino nel mito di e post Zierock”.

Chef rinomati, ospiti d’eccezione e focus sulle tendenze culinarie del momento animano invece The Circle, lo spazio in Piazza della Rena dedicato all’approfondimento in chiave ‘pop’ di Merano WineFestival.

È qui che si trova il centro gravitazionale delle “cucine in fermento” di Wild Cooking, l’evento dedicato al mondo dei cibi naturali e delle fermentazioni spontanee che quest’anno tratta il tema “Muffe, spore e batteri - The Italian Gran Tour”.

Dalle 12,00 alle 18,00 si svolgono cooking show e lezioni dal vivo guidate da chef del calibro di **Terry Giacomello** (les Collectionneurs), del Ristorante Inkiostro presente con le sue contaminazioni tecno-gastronomiche.

Ma anche lezioni di gusto a cura di **Mattia Baroni** (Bad Schörgau) con la sua cucina del

benessere, **Peter Brunnel** con una gioiosa macchina del gusto, **Alberto Sparacino** (les Collectionneurs), portavoce di una toscanità moderna, **Davide Caranchini** con una cucina materica e Theodor Falser (les Collectionneurs), esperto di cucina selvatica naturale.

Focus e interpretazioni culinarie accompagnate dai vini naturali di bio&dynamica che propongono un'esperienza sensoriale e gastronomica unica.