

Merano WineFestival Georgia, domenica 11 giugno a Château Mukhrani

6 Giugno 2023



MERANO – Merano WineFestival sempre più internazionale: il legame che **Helmuth Köcher** cura da anni con la Georgia, terra che conserva la più antica testimonianza della cultura del vino, ha portato alla realizzazione della seconda edizione di Merano WineFestival Georgia, un evento nato in collaborazione con la Georgian Wine Association.

L'appuntamento è per domenica 11 giugno, nel Palazzo Château Mukhrani, dove saranno presenti i migliori vini georgiani provenienti da 60 aziende della zona: occasione in cui avranno luogo le degustazioni per l'assegnazione dei The WineHunter Qvevri Award.

Presenti anche 30 artigiani della culinaria e 5 Consorzi di Tutela della Campania, insieme ai vini del Consorzio Barbera D'Asti e Monferrato. Un format simile alla rassegna meranese che include, oltre alla parte espositiva di prodotti wine & food, anche un ricco programma di talk, seminari, masterclass e showcooking.

Dalle 11,00 alle 18,00, nella sala dell'Orangerie è il vino il protagonista indiscusso: qui

vengono presentate oltre 350 etichette provenienti da 60 aziende produttrici georgiane. Un'esposizione che racconta la qualità dei vini georgiani, ma anche italiani della Campania e del Monferrato.

“Questi vini rappresentano un legame imprescindibile tra il paese caucasico, e territori come Irpinia-Taurasi, Sannio-Taburno, Salerno, Cilento e Costa d'Amalfi, Caserta-Terra di Lavoro, Vesuvio-Campi Flegrei, Ischia e Capri. Un confronto che segna un percorso storico ma straordinariamente contemporaneo, dalle vinificazioni in anfora alla moderna vinificazione frutto di ricerche e studi sui terreni e sulla vite” spiega **Dante Del Vecchio**, giornalista della Regione Campania. All'interno del Samepo Marani 1878, inoltre, una selezione dei migliori 30 prodotti gastronomici georgiani completa il racconto di un territorio e di una cultura straordinaria.

Spazio a seminari e talk nella Palace Ball Room, dove esperti del panorama vitivinicolo georgiano narrano alcune tematiche salienti della storia enologica di questa terra, dalle origini ad oggi. **Akaki Gelashvili**, TV Division Head, ed **Eldar Nadiradze**, professore di Etnografia e membro parlamento georgiano sostengono il panel di discussione “Presentazione di più di 8.000 annate di vini della Georgia”.

Il tema “Revival di vitigni endemici georgiani” vede invece come relatori **Davit Chichua**, director at Institute for Viticulture and Oenology, Agricultural University of Georgia, **Levan Ujmajuridze** director of the Scientific-Research Center of Georgian Academy of Agriculture, **Levan Mekhuzla**, Chairman of National Wine Agency of Georgia.

“Viticoltura biologica e fermentazione naturale” è il seminario curato da **Patrick Honnef**, amministratore delegato e direttore tecnico Chateau Mukhrani. Infine, “Wessel” di vino georgiano è un seminario e mostra Azarpesha di **Luarsab Togonidze**, maestro di cerimonie (tamadà) ed esperto di turismo enogastronomico.

Nel Palace Winter Garden, la “Masterclass Vini d'Italia” diretta da Helmuth Köcher è dedicata ai vini campani e piemontesi. **Seyit Karagözoğlu**, proprietario Pa?aeli Wines cura la degustazione di rare varietà turche, mentre **Giorgi Samanishvili**, presidente della National Wine Agency of Georgia guida il Tasting di vini rossi di differenti regioni della Georgia. E ancora **Irakli Mgaloblishvili**, MKD Georgia, il Tasting di vini sudafricani. Al Palace Restaurant, inoltre, due showcooking portano in scena specialità della cucina georgiana, a cura dello chef georgiano **Aleksandre Tatishvili** (Restaurant Chateau Mukhrani), e della cucina turca a cura dello chef olandese **Rudolf Van Nunen** (Ristorante Sans di Istanbul).

Un'iniziativa importante che, oltre a consolidare il legame tra Merano WineFestival e la

Georgia, da sempre considerata culla della tradizione vitivinicola, apre le porte all'internazionalità e aumenta il prestigio di un evento già punto di riferimento nel settore wine & food non solo in Italia, ma anche in Europa, per professionisti e appassionati del settore.