

Otto “stelle” dell’enogastronomia premiate al Merano Wine Festival

10 Novembre 2025



MERANO – Nella serata di venerdì 7 novembre il Kurhaus di Merano ha ospitato la prestigiosa cena di gala del 34esimo Merano WineFestival, con la cerimonia di premiazione delle The WineHunter Stars. Il premio è andato a 8 personalità conosciute e riconosciute nel mondo enogastronomico, capaci di illuminarlo con la loro passione, dedizione e il loro straordinario impegno.

Franco Bernabei, enologo di fama mondiale, ha ricevuto il premio The WineHunter Winemaker Star dalla giornalista del *Corriere della Sera* **Anna Di Martino**. Motivazione: “A Franco Bernabei, enologo di fama internazionale e noto a molti con il nickname di Mister Sangiovese. Presente a Merano WineFestival sin dalla prima edizione del 1992, la sua forza è la convinzione, attraverso la sua filosofia di produzione, di lasciare esprimere un territorio. Lo studio della zonazione, dei terreni, dove sono quelli a grande vocazione, le caratteristiche che esprimono a favore del vino”.

Sebastien Ferrara, direttore e capo sommelier del ristorante Enrico Bartolini al Mudec (3 Stelle Michelin) ha ricevuto la The WineHunter Wine Manager Star dal giornalista enogastronomico **Andrea Radic**, con la motivazione: “A Sebastien Ferrara, per l’eleganza e lo stile che lo contraddistinguono, uniti a una solida esperienza internazionale. Dal 2015 guida con competenza e determinazione la direzione della cantina e il servizio come Direttore e Capo Sommelier del ristorante tristellato Enrico Bartolini al Mudec di Milano. Un professionista raro, capace di coniugare conoscenza, passione e visione nel mondo del vino”.

La The WineHunter Wine Producer Star, conferita al celebre tenore **Andrea Bocelli**, è stata consegnata da **Helmuth Köcher** al fratello **Alberto Bocelli** con la seguente motivazione: “Ad Andrea Bocelli, per aver saputo custodire e valorizzare con orgoglio le radici della sua terra, trasformando la passione di famiglia in un simbolo di eccellenza italiana. I vini della tenuta Bocelli 1831, nel cuore della Toscana, raccontano una storia di tradizione e autenticità, unita all’armonia e alla magia che solo la musica, e il vino, sanno trasmettere nel mondo”.

Il premio The WineHunter Wine & Food Journalist Star raddoppia: per la carta stampata, il critico e giornalista enogastronomico **Leonardo Romanelli** ha premiato la direttrice de *Il Gusto* **Eleonora Cozzella**. Motivazione del premio: “A Eleonora Cozzella, per aver trasformato la passione per il cibo in una carriera di autorevolezza e visione. Con una profonda conoscenza della cultura gastronomica italiana, ha saputo raccontarla al mondo attraverso le più importanti testate internazionali. Direttrice de *Il Gusto* e presidente della giuria italiana per The World’s 50 Best Restaurants, rappresenta una voce lucida e appassionata del nostro tempo, capace di valorizzare l’eccellenza enogastronomica con rigore, sensibilità e competenza”.

La The WineHunter Wine & Food Journalist Star per i media online è stata consegnata dal wine influencer **Andrea Zigrossi** ad **Alessandro Regoli**, direttore di *WineNews*: “A Alessandro Regoli, per aver saputo interpretare, con visione pionieristica, l’evoluzione della comunicazione nel mondo del vino. Fondatore e direttore di *WineNews*, nato nel 1999 da un lungo percorso iniziato già nel 1985, è stato tra i primi a credere nel potenziale del web, dando vita a uno dei primi wine blog italiani e internazionali. Con rigore, passione e autorevolezza, ha conquistato il primo posto in Italia e il 23° nel mondo tra le testate giornalistiche dedicate al vino, diventando un punto di riferimento per l’informazione enogastronomica”.

La The WineHunter Wine Artist Star in onore di **Riccardo Schweizer** è stata consegnata dal giornalista **Angelo Carrillo** alla figlia **Barbara Schweizer**: “A Riccardo Schweizer, artista poliedrico e visionario che ha saputo intrecciare arte e vino in un linguaggio universale.

Pittore, scultore, fotografo, designer e architetto, ha collaborato con maestri come Picasso, Chagall, Cocteau, Paul Éluard e Le Corbusier, lasciando un segno indelebile nella storia dell'arte del Novecento. Le sue etichette, realizzate per Franz Haas, sono diventate simboli iconici, capaci di raccontare il vino con la forza evocativa dell'immagine. Oggi, a rendergli omaggio, è con noi la figlia Barbara Schweizer, custode del suo straordinario lascito creativo”.

A seguire, **Matteo Pastrello**, head sommelier di Villa Crespi (3 Stelle Michelin) ha ritirato il premio The WineHunter Food Star per lo chef **Antonino Cannavacciuolo**, consegnato dalla giornalista enogastronomica **Antonella Amodio**, con la motivazione: “I primi passi in cucina li ha fatti con sua nonna e sin da piccolo il suo destino era già scritto: ogni giorno della sua vita sarà dedicato alla cucina. È così è stato e molto, molto di più. Al suo essere eclettico e spontaneo che lo ha portato a partecipare attivamente a numerosi eventi nel corso degli anni, diventando così uno degli chef più conosciuti e amati d'Italia. Per la sua personalità, autorevolezza e carisma”.

Infine, la The WineHunter Communication Star al giornalista e critico di fama internazionale **James Suckling** è stata consegnata dalla giornalista tedesca **Susanne Wess** ad **Aldo Fiordelli**. Motivazione del premio: “A James Suckling, per aver costruito un ponte solido e appassionato tra l'America e l'Italia del vino. Giornalista di fama internazionale, per quasi trent'anni è stato la voce autorevole di Wine Spectator per i vini italiani e di Bordeaux, contribuendo in modo decisivo al loro riconoscimento globale. Con competenza, passione e uno stile inconfondibile – sempre accompagnato da un tocco di brillante autoironia – è oggi uno dei critici enologici più influenti e stimati al mondo”.

La cena di gala

La cena di gala ufficiale ha preso il via con l'aperitivo di benvenuto nel foyer della Kurhaus: “Incontro di sensi di Caserta” tra il candore della mozzarella di bufala e il carattere ardente dei salumi casertani, in abbinamento alla bollicina no alcol Mazzalù e al paarl di grano regionale di Erb Brot Merano.

A seguire l'antipasto “Assaggi d'autore – Radici e Mare” composto da schiacciata di patate affumicate, un cucchiaino di caviale Tradition Royal di Calvisius Caviar e panna fermentata, in abbinamento a Real Wine Chardonnay 2022 di House of Smith.

Si torna in Italia con “Mare e Terra d'Abruzzo”, fiore di pasta allo zafferano dell'Aquila dop mantecato al burro e zafferano, ricotta di pecora e limone candito, crudo di scampi e polvere di cavolo viola, in abbinamento al Villa Gemma Terre di Chieti Cerasuolo d'Abruzzo Superiore doc 2024 di Masciarelli. Il secondo “Sfumature di Calabria” è un cubotto di maiale nero con

petalo di cipolla di Tropea, perla alla 'nduja, morbido di zucca e cardoncelli, in abbinamento con due interpretazioni di Gaglioppo: Duca Sanfelice Cirò riserva doc di Librandi e Colli del Mancuso Cirò Riserva doc di Ippolito 1845. Infine, il dessert "Anima di Campania" che celebra la mela annurca: cupola di bavarese alla nocciola casertana con cuore di mela annurca, crumble salato e polvere di mela annurca, in abbinamento al liquore alla mela annurca di Alma de Lux e al Bruna Moscato d'Asti docg 2024 di Gozzelino Sergio. In conclusione, il caffè Schreyögg, Ter Lignum Whisky e Pan de Vino di Salpa.

Il viaggio prosegue con la Georgia e l'antipasto vegetale "Sapori della via della Seta" con una trilogia di Pkhali agli spinaci, alle barbabietole e alla zucca con bacche di crespino e roll di melanzane con perle di Aceto Balsamico di Modena Igp de Le Terre del Balsamico e Olio extravergine d'oliva di Frantoio Sant'Agata d'Oneglia, in abbinamento al vino in anfora georgiano Saperavi di Villa Mosavali 2019.

L'organizzazione ringrazia gli chef della serata **Carlo Auriti, Daniele Tortora, Luca Spinosi, Marta Di Marcoberardino, Stefano Tomassetti, Angelo D'Alessio, Valeria Giangiacomo, Nina Gabuldani e Mikheil Avsajanishvili**, nonché i partner ufficiali Camera di Commercio di Caserta, MysteryApple, Pasqua Vini, Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp, Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, IIS "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, IIS "L. Da Vinci" de L'Aquila, Associazione Maître d'Hotel, Ipssar "G. Marchitelli" di Villa Santa Maria (Chieti), Fisar, L'Anfora, Meraner Mineralwasser, Divina Hair Studio e Gegel.