

Troppo vino, dal Merano Wine Festival la “ricetta” di Helmut Kocher: “Meno quantità e prezzi più alti”

7 Novembre 2025



MERANO – “Cinquanta produttori nell’Hotel Palace. Un momento glorioso perché in quegli anni nessuno parlava di qualità, il vino era orientato verso la quantità. Oggi i produttori sono oltre mille, ma sento la stessa passione, la stessa dedizione e la stessa convinzione. La qualità è diventata una cosa normale, l’autenticità permetterà però ai vini di andare verso un approccio più semplice, sempre note complesse o strutture esagerate”.

Così **Helmut Kocher** aprendo la 34esima edizione del Merano Wine Festival e ricordando la prima, nel 1992.

Sul tavolo, tra gli altri, il tema della sovrapproduzione: “Per anni Italia e Francia si sono contese il primato della produzione. La Francia oggi si trova a 35 milioni di ettolitri prodotti, noi a 46 o 47. La Francia si è resa conto che l’importante non è la quantità ma la qualità. Noi dobbiamo avere maggiore competitività sul mercato internazionale, dobbiamo aumentare i prezzi sulla linea premium. Dall’altro lato devono esserci vini abbordabili, per tutti, in una fascia alla portata di tutti”.

SEGUI LO SPECIALE DI VIRTÙ QUOTIDIANE

Con uno sforzo logistico ed economico non indifferente, *Virtù Quotidiane* segue come sempre Merano Wine Festival con una nutrita pattuglia di giornalisti, filmmaker e social media manager per raccontare la manifestazione attraverso video, reel, interviste e approfondimenti, rendendo ai lettori un servizio unico nel suo genere.

LA NOSTRA NOVITÀ

Virtù Quotidiane ogni giorno presenta *Diario dal Kurhaus*. Un appuntamento quotidiano **pensato per Instagram** in cui **Valentina Papandrea**, vinotacchiesushi sui social, e **Marco Signori** commentano fatti, assaggi e tendenze.

Un racconto non convenzionale dell'evento enologico più glamour, frutto di intense giornate trascorse tra i suggestivi saloni del Kurhaus, capolavoro liberty della città altoatesina, tra banchi d'assaggio, masterclass, interviste e degustazioni.

Taste Terroir - bio&dynamica

Il sipario si apre con TasteTerroir - bio&dynamica, dedicato ai vini biologici, biodinamici, naturali, Piwi, orange e underwater, con un focus sulle nuove frontiere del no-low alcohol. Un percorso che invita a riscoprire il legame tra uomo e natura, tra pensiero e territorio. Accanto, il format Cult Oenologist rende omaggio ai dieci enologi italiani che con la loro visione stanno ridefinendo il linguaggio del vino.

The Festival: il cuore di Merano

Da sabato a lunedì, il Kurhaus diventa un palcoscenico di emozioni e profumi.

Tra le etichette di Wine Italia e Wine International, oltre 350 produttori da nove Paesi porteranno in scena il meglio della produzione mondiale. Tre giorni di degustazioni, incontri e scoperte, tra momenti iconici come la presentazione della Guida ViniBuoni d'Italia 2026 e il Premio Godio, tributo agli chef visionari che uniscono talento e passione.

Catwalk Champagne &more

Martedì 11 novembre, la leggerezza delle bollicine chiuderà il Festival. Oltre 120 etichette racconteranno l'universo dello Champagne e del Metodo Classico italiano, simboli di eleganza

e celebrazione. Un ultimo brindisi alla bellezza del vino, prima di dare appuntamento al futuro.

Le premiazioni: un omaggio all'eccellenza

Venerdì, al Teatro Puccini, riflettori puntati sulle premiazioni ufficiali: i WineHunter Platinum Awards, i Cult Oenologist, gli Honour Awards e le 8 WineHunter Stars, che quest'anno celebrano personalità come Franco Bernabei, Sebastien Ferrara, Andrea Bocelli, Eleonora Cozzella, Alessandro Regoli, Barbara Schweizer, Antonino Cannavacciuolo e James Suckling. Un riconoscimento a chi illumina il mondo del vino con talento e visione.

Il Summit “Respiro e Grido della Terra”

Il tema 2025, Food Creators”, si traduce in un percorso di riflessione attraverso il Summit scientifico “Respiro e Grido della Terra” e i talk tematici.

Un confronto aperto tra scienza, cultura e territorio per immaginare il futuro del vino e della gastronomia nel segno della sostenibilità e dell'innovazione.

GourmetArena: il gusto prende forma

Sulle rive del Passirio, la GourmetArena accoglie 130 produttori artigianali e grandi interpreti della cucina italiana contemporanea.

Un luogo dove il profumo del pane, l'energia dei cuochi e la passione dei territori si incontrano, dando vita a un racconto autentico di sapori e creatività.

Uno sguardo al mondo

Con il WineHunter Buyers' Club, l'ICE Buyers Area e le collaborazioni internazionali – come quella con la Georgia, culla delle radici del vino – il Merano WineFestival conferma la sua vocazione globale: un punto d'incontro tra cultura, eleganza e business.