

Vini georgiani, salmone stagionato, gin in bottiglie termiche. Le nostre scoperte al Merano Wine Festival

8 Novembre 2025

di **Marco Signori**



MERANO – Più di mille aziende con duemila vini in degustazione, decine di masterclass, show cooking e prodotti tipici da ogni parte d'Italia. Ma la 34esima edizione del Merano Wine Festival è l'occasione per scoprire vini dal resto del mondo, capire come cambiano le tendenze, anche in denominazioni celebri, e delle autentiche chicche gastronomiche.

SEGUI LO SPECIALE DI VIRTÙ QUOTIDIANE

Insieme a quelli di Brasile, Sudafrica e Moldavia anche i vini dalla **Georgia, custode della più antica tradizione enologica al mondo**, con uno spazio dedicato dove sono presenti 20 cantine: “Sono di tutte le regioni, da Imereti a Kakheti, vini in anfora ma non solo. Ci sono anche vini di Bolnisi, la regione in cui si vinifica in tini di legno e in acciaio”, dice **Tamar Tchitchiboshvili**, Georgian wine ambassador in Italy.

I vitigni della Georgia protagonisti anche di una degustazione speciale: “Grazie ad una sperimentazione avviata sette anni fa – dice Tamar – gli stessi vitigni georgiani sono stati piantati in Italia dai Vivai Rauscedo, sono cresciuti in territori diversi e sono stati vinificati dando vita a prodotti diversi”.

Nell'estate 2026 la Georgia sarà protagonista dell'evento Merano WineFestival Georgia 2026, curato da Tamar Tchitchiboshvili, che con la sua L'Anfora srl distribuisce e commercializza vini georgiani in Italia.

Da una delle zone più blasonate per i vini rossi, poi, la storia di un'azienda che sta scrivendo una nuova pagina per l'Amarone della Valpolicella: “I nostri prodotti esprimono le caratteristiche del nostro territorio, sapidità, freschezza e piacevolezza di beva. Questo ci sta aiutando anche a combattere la crisi dei rossi”, dice **Chiara Turati**, che insieme a **Federico Pellizzar** a Marano – uno dei cinque comuni dell'estremità occidentale della Valpolicella, in provincia di Verona – porta avanti **Terre di Leone**.

Daniele Tramontano, invece, insieme al socio **Giulio Potena**, a Castel di Sangro (L'Aquila) in Abruzzo, ha dato vita a un gin in cui il packaging vince: qualità e sostenibilità si fondono grazie a delle bottiglie termiche in acciaio con termometro digitale incorporato, che oltre a garantire la qualità dei distillati e mantenere la temperatura fino a 12 ore, possono essere riutilizzate e sono degli autentici oggetti di design.

“Utilizziamo botaniche naturali italiane e ricette create da noi – dice Tramontano – per produrre tre gin, il dry gin Monte Campo, il Golosity dry gin e l'Instinct dry gin”.

Merano Wine Festival è anche l'occasione per scoprire delle chicche gastronomiche. Come il salmone della Upstream di Parma: **Claudio Cerati** ha creato un'azienda che lavora materia prima delle isole Faroe, in Danimarca.

Oltre al fresco, ci sono l'affumicato e lo stagionato: “Prendiamo il salmone, lo dividiamo a metà, la parte della ventresca la annodiamo esattamente come si fa per qualsiasi salume da

appendere e la appendiamo in celle adatte dove, tra umidità e temperatura controllata, resta per settanta giorni restituendoci un prodotto molto concentrato”, spiega l’imprenditore, autentico cultore del salmone che ha appena scritto il libro *La verità, vi prego, sul salmone*, un vero e proprio testo scientifico che analizza il nobile pesce sotto il profilo biologico, tecnico, nutrizionale, gastronomico.