

BLUARTE

Merano WineFestival 2018, the wine symphony by Helmuth Köcher

Merano WineFestival 2018. Wine, inspiration and creativity, una tradizione che si rinnova di anno in anno. La 27^a edizione in linea con il ritmo della nostra società è una performance che coglie il battito del presente e lo riformula in pulsazioni che rilasciano la cultura del vino sotto le sue molteplici forme.

di Antonella Iozzo



Merano (BZ) - Merano WineFestival 2018, la sinfonia enoica di Helmuth Köcher. Il top del vino dal 9 al 13 novembre 2018 è di scena a Merano nella splendida cornice del Kurhaus con la ventisettesima edizione del Merano Wine Festival.

Il Merano WineFestival è la voce del vino, il sapore della qualità, l'essenza di una cultura che comunica tradizione, storia, identità e risvolti socio-economici. Il merano WineFestival 2018 è in ciascun calice, rappresenta l'arte del vino al suo miglior livello e trasforma ogni anno Merano in un dinamico crocevia europeo di operatori e produttori, capace di regalare emozioni ed innervare il senso del fare con le dinamiche del mercato e della comunicazione. La kermesse è iniziata con "bio&dynamica" dedicata ai vini biologici e biodinamici per proseguire con i vini "The Official Selection", "Charity Wine Masterclasses" the champagne day con "Catwalk Champagne" e le molte novità che hanno contraddistinto quest'ultima edizione restituendoci una contemporanea espressione dell'essere e del vivere il concept di evento simbolo in una narrazione del molteplice nel segno unitario del MWF. L'equilibrio è nella sua identità.

Merano Wine Festival 2018 ed è "The Official Selection", 354 aziende, la massima espressione del vino made in Italy on the stage, da **Allegrini**, presente anche con **Poggio al Tesoro** e **San Polo** a **Manincor**, da **Ferrari** a **Fontanafredda**, da Giacomo Borgogno a **Marchesi di Barolo** da Arunda a **Castello Banfi**, da Bisol a **Guerrieri Rizzardi**, da **Kellerei Kaltern** a **Cavalier Pepe**, da **Elena Walch** a Castello di Spessa, da **Bertani** a **Villa Sandi**, solo per citarne alcune.

E tra The Official Selection gli Award Platinum, il più importante premio del Merano WineFestival, per il quale è necessario ottenere almeno 95 punti su 100 da parte delle commissioni d'assaggio. Solo 25 premiati con l'Award Platinum. Ai quali si aggiungono 10 premiati per una "nuova categoria" che valuta le annate antecedenti il 2010, "vecchie", presentate sul mercato.

Ci piace ricordare "**Tramin, Terminum Gewürztraminer Vendemmia Tardiva 2015 Alto Adige-Südtirol DOC**", "**Poderi Luigi Einaudi, Luigi Einaudi 2013 Langhe Rosso DOC**", "**Monteverro, Monteverro 2014 Toscana Rosso IGT**", "**San Leonardo, San Leonardo 2013 Vigneti Delle Dolomiti IGT**" e "**Ca' Del Bosco, Dosage Zéro**

Noir 2009 Franciacorta DOCG” per l’annata antecedente il 2010.

La musicalità del vino si tinge di rosa al Merano Wine Festival che per la prima volta dedica uno spazio ai vini rosati in Sala Czerny “Rosé - Vino in Futuro”. La storia dei vini rosati raccontata attraverso i consorzi di tutela che lo scorso aprile hanno siglato il “Patto del Rosé” per la promozione unitaria della cultura del rosato, in Italia e all’estero. Chiaretto di Bardolino, Valtènesi Chiaretto, Cerasuolo d’Abruzzo, Castel del Monte Rosato e Salice Salentino Rosato, tante declinazioni rosate, una sola passione, il piacere senza tempo di un vino fresco, gioviale, easy.

Merano WineFestival 2018. Wine, inspiration and creativity

Merano WineFestival 2018. Wine, inspiration and creativity, una tradizione che si rinnova di anno in anno capace di attrarre produttori, esperti, e wine lovers internazionali. La 27^a edizione in linea con il ritmo della nostra società è una performance che coglie il battito del presente e lo riformula in pulsazioni che rilasciano la cultura del vino sotto le sue molteplici forme.

Idee dinamiche che divengono luoghi cult come **The Circle - People, Lands, Experiences**, in Piazza della Rena.

Dalle ore 9 alle 24, The Circle investe i nostri sensi divenendo esperienza, suscitando coinvolgimento, rendendoci protagonisti e spettatori di iniziative che amplificano il mondo del vino in un continuo confronto fra visioni e linguaggi capaci di dare a ciascuno di noi la possibilità di interagire con il MWF, seguendo il proprio istinto. Tra i tanti appuntamenti i tasting sul Vermouth, i Vini friulani, l’Aceto, il Prosecco, la Barbera. Appuntamenti con gli chef che deliziano il palato con raffinati creazioni culinarie fino a chiudere in serata con il “Risotto di Mezzanotte”. Inoltre, all’interno dell’area si potranno degustare 50 vini scelti dal WineHunter, all’interno del parterre di selezione di vini che già partecipano al Merano WineFestival.



Al Merano Wine Festival 2018 il buongiorno inizia a The Circle con una gustosa colazione a base di pane caldo, marmellate altoatesine caffè by Nespresso e la morbidezza avvolgente del Panettone Garda. Una dolce tentazione che ci deliziano per tutto il Festival. Non è il solito dolce natalizio, non è il solito goloso panettone, non è classicità mixata ai soliti ingredienti dai candidi al cioccolato. È competenza pasticceria fattasi ars creativa, nasce la tradizione Panettone Garda by chef patissier Mario Piol, dell’Astoria Park Hotel di Riva del Garda. Alla sapienza si aggiunge il tocco mediterraneo non solo con il profumo di limone, ma con l’aggiunta delle olive del Garda, naturalmente con un procedimento che si sviluppa tra meraviglie dell’innovazione e rispetto della tradizione. Segreti che ci attendono all’Astoria Park Hotel di Riva del Garda per svelarci fiabe che renderanno magico e altamente goloso il Natale.

Merano WineFestival 2018. Eventi dentro l’evento per eccellenza



E le sorprese continuano con **Gourmet Arena**, il percorso degustativo per tutti i sensi e per tutti i gusti cambia look, senza troppi sconvolgimenti ma con piccoli accorgenti tecnici che amplificano lo spazio. La qualità è la chiave d'accesso, il comune denominatore, il requisito indispensabile per essere tra 77 aziende di culinaria, 14 distillerie, 10 birrifici di Gourmet Arena. Dai salumi e latticini ai prodotti ittici, da pane e pasta a oli e aceti, passando per salse, marmellate, conserve e mostarde,

funghi e tartufi. E ancora dolci, caffè, la selezione di birre Beer Passion e quella di distillati e liquori Aquavitae. Prodotti selezionati dal WineHunter **Helmuth Köcher** e dalla sua commissione di assaggio dai **Pomodori Pelati di Ciro Flagella** allo Speck Selection di Pfitscher, l'Italia del buon cibo è in mostra e non solo infatti sono presenti anche dei prodotti provenienti dall'Olanda. Spazio Gourmet Arena che amplifica le coordinate del food and wine con 15 tra consorzi di tutela e gruppi rappresentativi dei territori, tra i quali il Territorium Abruzzo con 11 aziende di culinaria e vini come la Cantina Orsogna. Una qualità che parla di territorio nella forma biodinamica immettendo sul mercato vini autoctoni dalla personalità ben definita e con un packaging fresco, vivace rigorosamente ispirato dalla natura.

Alla Gourmet Arena quest'anno si affianca: Spirits Experience capitanata dal barmanager Fabio Bacchi, drink, cocktail e seminari all'insegna del "bere responsabile". Si esplora il fascino di una spirits experience di gran classe, con whiskey, rum, liquori, vermouth, grappe di pregio. Se il drink fa tendenza, saperlo scegliere e degustare nella consapevolezza della sua identità c'è il valore aggiunto delle degustazioni organizzate dalle aziende presenti con esperti del settore e rappresentanti della mixology. Perché sola la qualità nel saper bere è veramente trend.

Eventi dentro l'evento per eccellenza e il Merano WineFestival 2018 diviene palcoscenico per la presentazione della guida ViniBuoni d'Italia curatore **Alessandro Scorsone** presso il Teatro Puccini di Merano, location scelta anche per la Tavola Rotonda "Il futuro del vino tra cambiamenti climatici, nuove opportunità nella produzione e aspettative dei consumatori" con **Stevie Kim**, Luca Gardini, Luciano Ferraro, Oscar Farinetti, Joe Bastianich, Luigi Moio, Matilde Poggi, Walter Massa, **Adua Villa**, Luciano Pignataro, Andrea Gori e il climatologo Georg Kaser, moderatore Franz Botrè.

Focus della tavola rotonda l'aumento della temperatura che entro il 2050 caratterizzerà maggiormente il futuro della viticoltura. Un cambiamento climatico che cambia le regole. Nuove soluzioni, nuove alternative, nuovi scenari a livello internazionali emergono da studi come quello di un gruppo di ricercatori guidati da Lee Hannah, climatologo di Conservation International, Arlington in Virginia, che ha elaborato un modello previsionale dei possibili impatti del cambiamento climatico sulla vinificazione. Dal Cile alla Toscana, dalla Borgogna all'Australia, le regioni vinicole più importanti del mondo, vedranno diminuire le loro aree coltivabili. Intervenire è d'obbligo, piantare nuovi vigneti in ecosistemi decisamente diversi è la soluzione? Il dibattito è



aperto, la scienza avanza, l'esperienza induce alla riflessione sul futuro anteriore, il tempo detta i suoi parametri.

Merano WineFestival 2018 celebra il vino e le specialità gastronomiche. Dialoghi, confronti, espressioni ed impressioni in una kermesse pensata ed ideata da Helmuth Köcher come una grande festa nel segno del suo concept più sintetico ed più esaustivo "Excellence is an attitude".

<https://meranowinefestival.com/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(13/11/2018)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it