

Merano WineFestival, ventiquattro anni di successi

L'appuntamento con una delle più importanti manifestazioni del settore dell'enogastronomia in Italia passa agli archivi con numeri di tutto rispetto, confermandosi come un evento imperdibile per professionisti ed appassionati. Dal sei al dieci novembre 2015 la rinomata cittadina termale di Merano in riva al Passirio ha accolto 10.000 visitatori (oltre settemila i biglietti venduti), giunti da tutto il mondo appositamente per degustare i "nettari" proposti dai produttori italiani e stranieri selezionati (fra cui gli Châteaux dell'Union des Grands Crus de Bordeaux). Il successo del Merano WineFestival sta a dimostrare che la forza magnetica di questo evento ha davvero qualcosa di speciale. Le serrate degustazioni enologiche iniziate dalla primavera da parte delle quindici commissioni d'assaggio - formate da sommelier, ristoratori, gastronomi, enotecari, tecnici, giornalisti e appassionati - sparse sul territorio nazionale, hanno accuratamente selezionato le migliori aziende vinicole, confermando ancora una volta l'alto profilo dell'evento. L'ammissione è stata per 500 aziende, su oltre 3.500 vini degustati. Cantine che praticano viticoltura estrema, nella sezione Extremis, i migliori vini dolci premiati con il Merano Wine Award nell'evocativa nuova sezione Dulcis in Fundo. E poi le new Entries, le nuove scoperte, cantine che entrano a far parte per la prima volta della Selezione Ufficiale. Non solo eccellenze italiane, ma anche la presenza importante, e a volte curiosa, di territori internazionali nella sezione Wine International: una cantina giapponese, ad esempio, quattro dalla Georgia,

la culla del vino, una presentazione della collezione Massandra e un focus sulle etichette austriache, con la presenza di undici cantine che rappresentano il meglio della produzione vitivinicola di questo Paese. Novità importante (ogni anno ci sono sempre innovazioni positive) l'avvio della prima edizione di Catwalk Champagne, in collaborazione con Club Excellence, un giorno dedicato agli Champagne. L'associazione, creata nel 2012, vede riunite le principali realtà italiane che operano nel campo della distribuzione vitivinicola di qualità. I soci fondatori, Massimo Sagna, presidente del Club, Daniele Balan, Luca Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini, Alessandro Sarzi Amadé, tutti delle omonime aziende, e Vino & Design, hanno deliziato il palato dei fortunati visitatori con gli ottimi vini delle celebri aziende internazionali da loro rappresentate anche il giorno prima alla grande giornata de-

dicata esclusivamente agli Champagne. Particolarmente significative le degustazioni guidate (ben quattordici) volute da Helmuth Köcher, presidente e fondatore del Merano WineFestival, per offrire ad operatori ed appassionati la possibilità di confrontarsi con alcune fra le più importanti e brillanti menti mondiali del vino. Grande successo e interesse per la seconda edizione di Cult, che quest'anno ha voluto mettere sotto i riflettori gli enologi più importanti del panorama vitivinicolo internazionale. Cult Oenologist, la retrospettiva sui registi del vino, ha ospitato ben dieci wine maker di fama mondiale: Franco Bernabei, Maurizio Castelli, Giuseppe Caviola, Stefano Chioccioli, Roberto Cipresso, Riccardo Cotarella, Luca D'Attoma, Carlo Ferrini, Salvo Foti e Luigi Moio. Tutti presenti, a mescolare personalmente i loro vini (a parte Maurizio Castelli, che non è potuto venire) e a spiegare le dieci etichette che ognuno di loro ha scelto di portare. Un'esperienza di altissimo livello, un'opportunità unica di assaggiare etichette top, discutendone personalmente con chi ha progettato i vini. Helmuth Köcher, signori miei, non ne sbaglia mai una. Ogni anno riesce a sorprenderci con idee diverse, ma sempre eccellenti. Buoni i riscontri per bio&dynamica, la giornata di apertura interamente dedicata ai vini bio, per GourmetArena, palcoscenico di chef affermati ed emergenti e per Culinaria, lo spazio dedicato agli artigiani del gusto. Anche quest'anno il festival si è dimostrato un indiscusso punto di riferimento di prestigio e di alta qualità per tutti gli operatori del settore.



Paganì Bros

Le degustazioni del Merano Wine Festival

Coinvolgente la degustazione di nove Trentodoc, che si sono dimostrati tutti ad un buon livello. Si inizia con Pisoni Riserva 2005 (molto fine questo Chardonnay in purezza), poi la certezza di un Letrari 976 Riserva del Fondatore 2005, cremoso e lunghissimo. La bottiglia di Altemasi Riserva Graal 2005 non era molto espressiva (sospetto qualche interferenza del tappo). Fresco e raffinato il Madame Martis 2005 di Maso Martis. Senza particolari emozioni il Rotari Flavio 2004, avvolgente il Methius Riserva 2004, poi l'Aquila Reale Riserva 2003 di Cesarini Sforza, e in chiusura due fuoriclasse, Abate Nero Riserva Cuvée dell'Abate 2003 e il mitico Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2002 di Ferrari F.lli Lunelli, indimenticabili.

Othmar Kiem ha guidato un'avvincente e approfondita degustazione di Riesling a partire da Weingut Louis Gutrum 2014, salino e pieno. Minerale l'Halenberg 2012 di Emrich-Schönleber, grandioso il Nonnenberg 2011 di Georg Breuer, fine e complesso il Brand Vieilles vignes Domaine Zind-Humbrecht 2011. Ottima prova per il Saeiring 2010 Domaines Schlumberger. Incredibili le annate del Rotlack Kabinett 1979 Schloss Johannisberg e del Graacher Himmelreich Auslese 1997 Weingut Joh. Jos. Prüm che hanno saputo darci delle forti sensazioni di bellezza enologica. La presenza del noto esperto a livello mondiale di Borgogna Enzo Vizzari non ci poteva far perde-



Paganì Bros

re la degustazione dedicata ai grandi vini di questa terra sacra per ogni intenditore. Grande bevibilità e piacioneria nel Domaine Chanson Père & Fils Gevrey Chambertin 2012, molto più austero il Morey St. Denis 1er Cru Les Faconnières 2012 di Virgile Lignier Michelot. Equilibrio e pura eleganza nel Morey St. Denis 1er Cru Les Faconnières 2012 di Stéphane Magnien. Meno leggendaro il Nuits St Georges 1er Cru Clos du Corvées 2010 Paget, mentre con il Gevrey-Chambertin Coeur de Roy 2006 Domaine Dugat-Py tocchiamo il cielo con un dito, è il nostro preferito. Ottimo anche il Clos de Vougeot 2008 Domaine Faiveley, molto autentico e ricco di energia il Clos de Vougeot 2008 Domaine Charlopin - Parizot. Interessante anche la degustazione di Champagne de Venoge, una delle più antiche maison de Champagne oggi in commercio, fondata nel 1837. Grazie a Luca Bonacini, abbiamo potuto degustare Cordon Bleu Brut Sélect, sapido ed equilibrato, e la nuova linea Princes. Quest'ultima si distingue per la riproposizione della storica bottiglia del 1851 dalla particolare forma. Princes Blanc de Blancs Brut, Blanc de Noirs Brut, Princes Rosé Brut: stile moderno, con dosaggi zuccherini molto bassi, utilizzo di sole uve provenienti dai migliori villaggi Premiers e Grands Crus, cinque anni a riposo sui lieviti, caratterizzati da eleganza, freschezza, lunghezza e piacevolezza di beva.