

Successo internazionale per la ventunesima edizione del Merano WineFestival

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 nove al dodici novembre la rinomata cittadina termale di Merano ha accolto ben 6.000 visitatori e molti giornalisti giunti da tutto il mondo appositamente per degustare i "nettari" proposti dai 500 produttori italiani e stranieri selezionati (fra cui i 26 Chateaux dell'Union des Grands Crus de Bordeaux), e per poter conoscere e approfondire la storia delle aziende e le caratteristiche dei loro prodotti. Le serrate degustazioni enologiche iniziate dalla primavera da parte delle 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. Ottimi i riscontri in termini di pubblico e stampa anche per bio&dinamica, la giornata di apertura interamente dedicata ai vini bio. Grande successo di pubblico anche alla GourmetArena, palcoscenico di chef affermati ed emergenti che hanno saputo stupire interpretando con grande creatività il tema dell'anno, l'ecosostenibilità. Dall'Uovo patate e peperoni di William Zonfa, neo nominato cuoco dell'anno dalla guida 2013 del Gambero Rosso, ai Funghi e lardo di Tomasz Kavcic è stato un susseguirsi di delizie. Il kitchen truck Arca ha ospitato il laboratorio creativo di tredici chef, da Alberto Fol a Alfio Ghezzi, da Alois Haller a Carlo Molon, da Danilo Bei a Diego Rigotti, da Giuseppe di Iorio a Ivan Justa, da Massimo Mentasti a Michele Gioia, a Rocco Melchiorre. Venti le presentazioni di prodotti e tipicità degli oltre cento artigiani del gusto che hanno raccontato nella GourmetArena origini, lavorazione e consumo di carni, oli, paste, sughi, aceti e cioccolato. Culinaria, lo spazio dedicato agli artigiani del gusto, ha presentato prodotti e tipicità provenienti da ogni parte d'Italia: grande varietà di olii, aceti da antiche acetaie emiliane, birre, formaggi rari e pregiati, salse e sughi dalla Sicilia, una vasta scelta di salumi a partire dal prelibato culatello, fino ai panettoni e dolci di ogni tipo. Il Kurhaus e i padiglioni di Culinaria e della GourmetArena,

sono stati teatro di giornate intense di degustazioni, eventi, presentazioni, tasting guidati, incontri, cene a tema. Il prestigioso calendario di 12 degustazioni verticali ed orizzontali ha registrato il tutto esaurito. Volute e coordinate dal presidente del Merano WineFestival Helmuth Köcher e da Ian Domenico D'Agata, le degustazioni del Merano WineFestival hanno offerto agli intenditori esperienze uniche e hanno dato al contempo un contributo alle popolazioni terremotate dell'Emilia e dell'Aquila perchè a loro è stato devoluto l'intero ricavato della vendita. E' stato Luca Gardini a guidare la straordinaria verticale di Masseto di otto annate. Masseto, solo sette ettari di vitigno in una collina che, grazie alle particolari condizioni climatiche, ha permesso al Merlot di esprimersi in tutta la sua forza. Sempre guidata da Luca Gardini una verticale di cinque annate, storiche e recenti, del mitico Barolo Monprivato Di Mascarello Giuseppe e Figlio. La prima mondiale della verticale di Amarone Romano Dal



Forno è stata guidata dallo stesso Romano Dal Forno, per raccontare cinque annate di un vino intenso e denso di emozioni. Un'altra verticale ha riguardato lo spumante Giulio Ferrari, un'icona del made in Italy, ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte nel vigneto di Maso Pianizza. Fra gli spumanti si è aggiunta anche la verticale di Dosage Zéro - Ca' Del Bosco (annate 1976 - 1983 - 1989 - 1993 - 1998 - 2001 - 2008). L'annata 1976 è stata la prima annata di Franciacorta Dosage Zéro prodotta nella storia di Ca' del Bosco. E' una rarità ed è stata sboccata

à la volée. Ma la degustazione che ci è rimasta nel cuore è stata quella di Berncasteler Doctor dell'azienda Weingut Wi. Dr. H. Thanisch (Germania), considerato dai maggiori esperti uno dei 10 Crus più importanti nel mondo. Solo 3,26 ettari tra i più costosi al mondo, insieme a Montrachet, Romanée-Conti e pochissimi altri. Le sette annate



te di Berncasteler Doctor Riesling Auslese: 1959 - 1964 - 1971 - 1990 - 1996 - 2001 - 2010 sono state memorabili. Bravo Ian Domenico D'Agata, responsabile per l'Italia dell'International Wine Cellar di Stephen Tanzer, redattore per Le Figaro, Regional Chairman per Decanter WWA, che ha guidato la degustazione insieme a Maximilian Ferger, dell'azienda Dr. H. Thanisch. Importante anche la prima degustazione mai condotta prima in Italia di Riesling provenienti dai Grand Cru Rangen e Brand di Francia e Germania. La degustazione ha previsto una comparativa tra i due Riesling ed è stata guidata da Ian D'Agata, Panos Kakaviatos giornalista di Decanter e Olivier Zind Humbrecht, proprietario. Il presidente del Merano WineFestival Helmuth Köcher in persona si è occupato della verticale di sei tra le annate di Sassicaia più quotate degli anni 2000, il vino della mitica Tenuta San Guido di Bolgheri. Anche la giornata conclusiva del lunedì è stata un successo per gli appuntamenti imperdibili: la presentazione di ventisette produttori emergenti, la degustazione di annate vecchie, il debutto del Club Excellence, Associazione di importatori e distributori di vini e spiriti di eccellenza che ha offerto in degustazione delle vere e proprie rarità. 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.

