

# Merano WineFestival, ventidue anni di successi

DI ALESSANDRA PIUBELLO

*Bere un vino che appaga i sensi significa spesso celebrare una sorta di rito evocativo che riporta alla mente il paesaggio, le tradizioni, la storia, la cultura del territorio che lo produce.*  
Luigi Veronelli

Merano e il vino: due elementi in scindibili. Non è un caso che il fondatore del Merano WineFestival, Helmut Köcher, meranese doc, abbia voluto dar vita alla sua creatura proprio qui, nella cittadina dei fiori sul Passirio. Merano (da 325 a mille metri d'altitudine) sorge in una posizione particolarmente privilegiata dal punto di vista climatico: a nord, le cime alpine del Gruppo di Tessa, raggiungendo i 3.300 m sul livello del mare, la proteggono dalle correnti fredde, mentre, da sud, il clima gode dell'influenza del Mediterraneo e, inoltre, l'aperta Val d'Adige consente alle temperature miti di raggiungere le aree settentrionali, soprattutto in primavera e in autunno. Queste vantaggiose peculiarità climatiche creano un paesaggio unico, caratterizzato da palme, cipressi, assolati pendii terrazzati, dolci colline tra il corso dei fiumi Passirio e Adige, un'ampia conca con Merano al centro e cime innevate sullo sfondo.

Terroir, clima mite, porosi terreni disgregati con un'elevata percentuale di ciottoli sui pendii e materiale sabbioso nel fondovalle offrono lo scenario ideale per lo sviluppo della viticoltura, consentendo a quest'idilliaco paesaggio termale di produrre vini eleganti ed equilibrati.

A novembre, storico mese del WineFestival, Merano offre un caleidoscopio di colori, suggestioni ed emozioni nelle quali la città e l'ambiente naturale si fondono in una simbiosi perfetta. Lungo il fiume Passirio l'architettura storica si integra con l'architettura contemporanea, permettendo che moderni hotel di design sorgano accanto ad edifici ricchi di tradizione del periodo Belle Epoque. Sede del prestigioso evento internazionale è il Kurhaus, edificio simbolo meranese, in stile Liberty, che si affaccia sul Lungo Passirio. D'altronde chi ama il vino, ama anche la Bellezza e l'atmosfera qui è maestosa, elegante e solenne. Il Merano WineFestival si fregia di essere uno degli eventi più esclusivi del mondo del vino: una celebrazione del top della produzione enologica nazionale ed internazionale. Un appuntamento, quello dal nove all'undici novembre, al quale produttori, giornalisti, appassionati difficilmente rinunciano (nonostante le cifre d'ingresso non siano "leggere").





L'edizione dell'anno scorso ha registrato ben seimila partecipanti e trecento giornalisti accreditati: pur in periodi così difficili, il MWF sembra non conoscere crisi. Giunti dunque alla ventiduesima edizione, avremo a disposizione circa settecento vini di trecento produttori provenienti da tutta Italia e di oltre centoventi aziende vitivinicole della Bulgaria, Germania, Francia, Croazia, Nuova Zelanda, Austria, Slovenia, Spagna, Sudafrica e Stati Uniti. Le serrate degustazioni enologiche iniziate dalla primavera da parte delle nove commissioni d'assaggio formate da sommelier, ristoratori, gastronomi, enotecari, tecnici, giornalisti e appassionati sparse sul territorio nazionale, hanno accuratamente selezionato i migliori vini a loro giudizio. Portandoli poi in questa vetrina internazionale, nata come la boutique degli eventi enoici. Con il proprio calice, camminando, si può fare il giro del mondo ed incontrare

personalmente i produttori, scambiando opinioni e confrontandosi sulla passione che accumuna i MWF addicted. Ma sapete com'è nato il Merano WineFestival? Ripercorriamone le tappe. Helmuth Köcher dopo un viaggio a Bordeaux nel 1989, si innamora dei vini francesi. Da quel momento decide di dedicarsi all'organizzazione di degustazioni di vini nei ristoranti più importanti dell'Alto Adige, diventando un punto di riferimento nel settore enogastronomico. La prima edizione del Merano WineFestival, organizzata da Johann Innerhofer, Helmuth Köcher e Othmar Kiem, riuniti nel GourmetClub Alto Adige si svolge nel 1992 presso l'Hotel Palace di Merano con cinquanta produttori e mille visitatori. La formula innovativa dell'evento, con i vignaioli presenti ai banchi d'assaggio, fa nascere il dialogo fra produttori e visitatori e dà spazio allo scambio di opinioni in merito ai vini in degustazione.

Per la prima volta gli appassionati hanno la possibilità di confrontarsi con i vignaioli, italiani e stranieri, senza dover affrontare lunghi viaggi e senza dover fare lunghe code agli eventi affollati. Il successo della prima edizione supera ogni aspettativa. L'iniziale impegno su pochi e modesti mezzi di comunicazione porta molti appassionati italiani ed esteri ed il GourmetClub Alto Adige registra subito molte adesioni. "Nel 1993 spiega il presidente Helmut Kocher il GourmetClub Alto Adige diviene l'attuale società Gourmet's International. Gli obiettivi sono rimasti immutati, oggi come allora, soprattutto quello di essere ambasciatori della qualità nel mondo enogastronomico, facendoci carico di selezionare per il nostro pubblico solo il meglio, a livello nazionale ed internazionale, nei settori del vino, della gastronomia, della ristorazione. Numerosi sono gli eventi esclusivi organizzati in questi anni



da Gourmet's International in tutto il mondo, a Londra, Praga, Budapest, Monaco di Baviera, Vienna, Bratislava, Mosca, San Pietroburgo, Vilnius, Riga, Tallinn, Zurigo, Kiev, Amburgo, Roma. Nel 2012 l'EuroTour, importante momento di promozione del Made in Italy, ha fatto tappa in due importanti città europee, Vienna e Monaco, presentando gruppi di selezionati produttori del Merano WineFestival agli appassionati e agli operatori del settore europei. Già dal 1993 la sede viene spostata al Kurhaus, dove è rimasta fino ad oggi. Da marzo 2000 Helmut Köcher diventa l'amministratore unico della società organizzatrice dell'evento, la Gourmet's International, e presidente del festival. Nel 2003 viene creato il sodalizio con l'Union des Grand Cru de Bordeaux, che da allora espongono ad ogni edizione del festival. Nel 2005 nasce bio&dynamica, come manifestazione collaterale del MWF dedicata alla viticoltura biologica,

biodinamica e naturale all'inizio a Castel Katzenzungen, a pochi chilometri da Merano. Nel 2008 l'evento viene spostato al Castel Kallmünz, nel centro di Merano. L'anno successivo bio&dynamica viene integrata al MWF trovando sede al Kurhaus, nella sala del Pavillon des fleurs. Nel 2011, in occasione del ventennale del festival vengono proposte le "grandi annate": nella giornata di chiusura della manifestazione, alcuni produttori offrono in degustazione le annate più vecchie dei loro vini, organizzate in mini verticali. Vengono introdotte le degustazioni guidate, verticali o orizzontali guidate da esperti di rilievo. Queste ultime sono prenotabili sino a esaurimento dei posti disponibili, e si tengono nell'Hotel Terme di Merano, come avviene anche attualmente. Ma vediamo insieme cosa ci offre quest'anno il programma del Festival. Si conferma la presenza dei Grands Crus de Bordeaux, che

celebra nel 2013 i quarant'anni dalla fondazione, con una trentina di vigneron. Prosegue anche quest'anno, alla sua nona edizione, bio&dynamica, nel giorno dedicato, l'otto novembre dalle 10 alle 18, con sessanta produttori, italiani (provenienti da ben quindici regioni, Abruzzo, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Trentino Alto Adige, Umbria, Veneto) ed europei (Francia, Austria, Slovenia). Come si evince dal titolo, la rassegna è riservata ai vini biologici e biodinamici. Nello stesso giorno, alle 17, il fondatore di Eataly Oscar Farinetti presenta il suo libro "Storie di Coraggio. Io amo il vino" all'Hotel Terme di Merano. Il grande successo della scorsa edizione riporta per la seconda volta il Club Excellence dei Distributori e Importatori Nazionali di vini e spiriti di eccellenza all'Hotel Terme, con le prestigiose etichette che lo ca



ratterizzano, da domenica dieci a lunedì undici. In particolare, questa associazione, creata nel 2012, vede riunite le principali realtà italiane che operano nel campo della distribuzione vitivinicola di qualità. I soci fondatori sono Massimo Sagna, presidente del Club, Daniele Balan, Luca Cuzziol, Marcello Merregalli, Pietro Pellegrini, Alessandro Sarzi Amadè, tutti delle omonime aziende, e Cesare Turini, della società Heres SpA. "Il Club spiega il presidente Massimo Sagna nasce con lo scopo di diffondere la cultura del concetto di organizzazione della distribuzione e del commercio di vini e distillati di prestigio, settore che sempre più necessita di trasparenza, correttezza e maggior senso di moralità". A Merano sono in degustazione alcune delle aziende da loro rappresentate. Di seguito riportiamo l'elenco della due giorni, proprio per stuzzicarvi all'assaggio di maison

di fama indiscussa. Partiamo con Sagna e le aziende Baron de La doucette, Château De Pez, Domaine Faiveley, Louis Roederer; Balan con Domaine Charlopin Parizot, Joseph Mellot, Alain Thiénot, Quinta da Romaneira, Schloss Johannisberg; Cuzziol con Bruno Paillard, Arnoux Lachaux, Henri Boillot, Marcel Deiss, Emrich Schönleber; Heres con Domaine D'Eugénie, François et Antoine Jobard, Rossignol Trapet, Pol Roger; Merregalli con Bollinger, Laroche, Chapoutier, Penfolds; Pellegrini con Ferdinand, Jacques & Nathalie Saumaize, Jacquesson, Michel Redde, Ronan by Clinet; Sarzi Amade con Château de Reignac, Legras & Haas, Tollot Beaut, Zind Humbrecht. Torniamo al programma del Kurhaus: confermato, come già preannunciato, per lunedì undici novembre l'assaggio delle vecchie annate, che quest'anno andranno oltre i dieci anni (fra gli altri, un Barolo del 1978,

un Chianti Classico del 1979 e un Marsala del 1980). Sempre lunedì, spazio come gli altri anni alle "New Entry", una trentina di selezionati produttori che saranno presenti solo in quel giorno, risultato dell'attività di scouting del MWF. E veniamo alle numerose novità di quest'anno. Paese ospite di questa edizione 2013 sarà la Georgia, antesignana delle più antiche tradizioni vinicole al mondo che, pare, risalgono addirittura al 7000 A.C. Helmuth Köcher, nei suoi viaggi in quella che è definita la "culla della viticoltura" ha subito il fascino irresistibile di questo territorio così ricco di cultura e dalla storia millenaria. L'ultima volta che si è recato in Georgia ha partecipato ad una degustazione organizzata dalla Kvevriwines Association, selezionando cinque aziende georgiane che saranno presenti al Festival con i loro vini. "Credo nei vini georgiani spiega il presidente Köcher e nella capacità di quel paese di pro



filarsi sempre di più come uno dei nuovi e più interessanti produttori al mondo. La loro è una concezione di mercato moderna e dinamica, basata fortemente su elementi di pura tradizione, basti pensare al kwevri, i contenitori in terracotta utilizzati per la fermentazione dei mosti e alla loro vinificazione. Il risultato porta a vini interessanti, evidenziando nuovi elementi di linguaggio enologico che vanno a comporre un quadro globale sempre più ricco e differenziato".

Novità assoluta: entra il BtoB anche a Merano con la presenza di una delegazione di importatori/distributori cinesi invitati da Helmuth Köcher a conoscere il meglio della produzione italiana. Il workshop, organizzato nella giornata di venerdì otto novembre, è riservato a ventotto produttori interessati ad entrare nel mercato del Sol Levante. Quest'anno, a causa della cronica e ben risaputa limitazione dello spazio dei banchi d'assaggio all'interno

del Kurhaus, Köcher ha studiato un'ingegnosa e fruttuosa alternativa (una ne fa e cento ne pensa, questo vulcanico uomo!). Istituire il Merano Wine Award. "La qualità delle produzioni in Italia è cresciuta moltissimo negli ultimi dieci anni sostiene Helmuth Köcher ed è diventato sempre più difficile selezionare le aziende partecipanti. Così abbiamo riservato, all'interno del Kurhaus, un'area dedicata ai centotrenta vini che hanno ricevuto almeno 86 punti, chiamata "Merano Wine Award Area", uno spazio centrale e di grande visibilità in cui operatori e appassionati potranno degustare la speciale selezione facilmente identificabile dal bollino rosso e oro". Ma non è finita qui. Il Merano WineFestival, si sa, è un evento topico (speriamo non si ripetano però le scene dell'anno scorso, dove bloccavano l'accesso alle singole sale perché troppo affollate e si restava per lunghi minuti in attesa,



in coda...!) e vuol farsi promotore di iniziative che coinvolgano, in questo periodo difficile, il settore. A questo proposito ecco cosa riportano le note dell'ufficio stampa: "Merano dovrà diventare il luogo di incontro e di confronto per tutti coloro che nel mondo del vino lavorano, un Osservatorio permanente per monitorare lo scenario nazionale ed internazionale di questo mercato. Saranno chiamati a farvi parte, di anno in anno, autorevoli personalità, rappresentanti del mondo accademico, economico, sociale ed imprenditoriale. MWF Dialogues vuole raccogliere la sintesi di competenze e conoscenze utili per orientare addetti e operatori verso un futuro professionale consapevole. Il tema del primo incontro, "Ingredienti base e ricette per superare la crisi", presentato durante il Festival, diventerà la base del Manifesto 2014, una

carta di intenti che verrà proposta a tutti gli operatori del settore".

Il MWF, oltre che selezione enoica accurata dagli esperti del mondo vino, è anche lifestyle che strizza l'occhio alla moda e all'esclusività da palcoscenico. Riportiamo, per dovere di cronaca, anche queste note: "sabato nove novembre alle ore 17 nella Valpolicella Lounge, lo spazio organizzato dal Consorzio di Tutela della Valpolicella situato di fronte all'ingresso principale del Kurhaus, l'argentino Julian Bedel, naso e creatore di essenze, presenterà il profumo HK creato in edizione limitata per il Merano WineFestival 2013 ispirandosi ai sentori del vino. Un viaggio sensoriale nel magico mondo degli aromi in cui si confronterà con l'enologo di una giovane azienda della Valpolicella che, ispirandosi ai profumi presenti in natura, ha creato un vino che diventerà l'emblema

di questa XXII edizione, sempre in limited edition".

Per la prima volta all'interno della tensostruttura è stato destinato uno spazio dedicato a dieci Consorzi italiani di vino (Colline Teramane, Vini d'Irpinia, Vini della Valpolicella, Colnagiano Valdobbiadene Prosecco, Lugana DOC, Lessini Durello DOC, Vini Montefalco, Montello Colli Asolani, Alto Adige Südtiroler Weinbauern, Istituto Trento DOC). "L'intento afferma Köcher è di voler evidenziare e far conoscere le peculiarità di ogni territorio e le sue eccellenze enologiche attraverso le sue DOC, DOCG, IGT e DOP".

I riflettori del Merano WineFestival vanno anche puntati sulla gastronomia, con Culinaria e i suoi artigiani del gusto, GourmetArena con i suoi show cooking e la nuova Merano Chef Challenge. Ma tutto ciò è argomento di un altro articolo.



**MERANO INTERNATION  
AL WINEMASTERCLASSES:  
LE GRANDI DEGUSTAZIONI  
ALL'HOTEL TERME**

Dedichiamoci ora all'elenco delle grandiose degustazioni che Köcher e il suo preparato staff riesce ad organizzare, veri e propri imperdibili avvenimenti enoesistenziali. Ben quattordici quest'anno, tutte guidate, con il prezioso apporto di Ian D'Agata, firma prestigiosa del giornalismo enologico italiano. Quali consigliarvi fra queste incredibili opportunità di piacere per il nostro palato esigente? Quasi impossibile scegliere. Il costo non è irrisorio (da quaranta a ottanta euro, a seconda), sommato a quello del biglietto d'entrata. Ma ne vale davvero la pena, sono esperienze da vivere. Complimenti agli organizzatori per le azzeccatissime proposte.

Ecco l'elenco:

**SABATO 9 NOVEMBRE  
ore 10.30 12.00**

DOMAINE WEINBACH, Gewürztraminer Grand Cru, 1980 2010. L'Alsazia produce alcuni dei più grandi vini bianchi del mondo, il vitigno "simbolo" alsaziano, quello cui tutti riconoscono alla regione una supremazia mondiale, è il Gewürztraminer. Qui siamo di fronte ad una verticale del grand cru Fürstentum del Domaine Weinbach. Una volta monastero appartenente a un ordine di frati cappuccini, il Domaine Weinbach appartiene oggi a Colette Fallier e alla sua famiglia: l'enologa è Laurence Fallier, che esperti come Robert Parker e Bernard Burtschy hanno già descritto come uno dei 10 più bravi enologi del mondo, senza distinzione di sesso. Il Fürstentum, dove nascono anche ottimi Riesling, è un grand cru molto ripido, mar

no sassoso calcareo, che dona Gewürztraminer di una intensità e eleganza non comuni.

**MODERATORI:**  
Laurence Fallier, proprietaria e Ian D'Agata.

**IN DEGUSTAZIONE:**  
10 vini dal 1980 al 2010.

**ore 12.00 13.30**

LE MACCHIOLE, Messorio 1998 2009. Le vecchie annate di Messorio, insieme ad Apparita, Masseto, e Redigaffi rappresentano il migliore esempio del grande Merlot di Toscana, uno stile diverso da quello dei grandi vini di Pomerol. Il Messorio è infatti un vino che parla molto anche di Bolgheri e della Costa Toscana, un vino che racconta la storia del suo luogo di origine. Cinzia Merli, proprietaria, insieme al suo enologo Luca d'Attoma, ha saputo creare negli anni un vino bandiera che da lustro all'Italia, un concentrato di



frutti neri, di caffè, di cacao, di erbe marine, ma anche tanta eleganza e capacità d'invecchiamento.

**MODERATORI:**  
Cinzia Merli, Luca D'Attoma e Ian D'Agata.

**IN DEGUSTAZIONE:**  
10 vini dal 1998 al 2009.

**ore 15.00 16.30**

EMMERICH KNOLL, Grüner Veltliner 1970 2009. I vini di Emmerich Knoll dal 1979 sono considerati i vini culto della Wachau, incredibili esempi di lunghezza e complessità. I Knoll sono persone molto legate alla tradizione, estremamente dirette ma anche particolarmente cortesi. Nel lavoro sono amanti del dettaglio e per nulla disposti a scendere a compromessi, e grazie a queste caratteristiche riescono sempre a produrre vini incredibilmente fini, che sono lo specchio del terroir. I vini importanti dell'azienda provengono da parcel

le leggendarie in Wachau: Schütt, Loibenberg, Kellerberg, Kreutles. Il Grüner Veltliner in degustazione dona profondità e un'incredibile varietà di aromi. Una verticale che ci darà la testimonianza dell'evoluzione di un grande vino.

**MODERATORI:**  
Emmerich Knoll, proprietario e Ian D'Agata.

**IN DEGUSTAZIONE:**  
10 annate dal 1970 al 2009.

**ore 13.30 15.00**

CHÂTEAU GRAND PUY LACOSTE, Pauillac Grand Cru, 1978 2008. Lo splendido Château Grand Puy Lacoste origina nel 15esimo secolo ed è oggi di proprietà della famiglia Borie, il gioiello più brillante nella corona delle proprietà dei Domaines François Xavier Borie. A detta di tutti i veri conoscitori di Bordeaux, oggi il vino di Château Grand Puy Lacoste è uno dei migliori acquisti in tutta Bordeaux,

un vino che vale molto più della sua classifica di Cinquième Grand Cru del 1855. I collezionisti di tutto il mondo fanno a gara per assicurarsi ogni nuova annata. Un ottimo esempio della potenza ma anche dell'eleganza del terroir di Pauillac, che dona Bordeaux molto diversi da quelli di Margaux o Pessac-Léognan.

**MODERATORI:**  
Emeline Borie, proprietaria, Panos Kakaviatos e Ian D'Agata.

**IN DEGUSTAZIONE:**  
10 annate, 2008, 2006, 2005, 2001, 2000, 1999, 1998, 1995, 1979 e 1978.

**ore 16.00 17.30**

BIONDI SANTI, Brunello di Montalcino, 1971 2008. Una degustazione in ricordo di Franco Biondi Santi, da sempre impegnato per mantenere inalterata la "ricetta" di un successo mondiale che ha cambiato la vita e la storia di



Montalcino. Creatore con la famiglia del mitico Brunello, in cantina non ha mai seguito la moda delle barrique ed utilizzava solo le grandi botti acquistate dal nonno alla fine dell'Ottocento. La degustazione straordinaria di 8 annate dal 1971 guidata da Jacopo Biondi Santi e Ian D'Agata sarà la testimonianza di una straordinaria longevità del Brunello di Montalcino.

**MODERATORI:**  
Jacopo Biondi Santi, proprietario,

Ian D'Agata.

**IN DEGUSTAZIONE:**

8 annate dal 1971, 1983, 1985, 1997, 2001, 2006, 2007, 2008.

*ore 17.30 - 19.00*

SELECTD SWEET WINES,  
1990 - 2010.

Paolo Basso, italiano che vive e lavora in Svizzera da trent'anni, dopo avere vinto il titolo di Meilleur Sommelier d'Europe 2010, ha vinto quest'anno anche il titolo di Meilleur

Sommelier du Monde 2013. Grande esperto di vini dolci, fa anche parte del team dei giudici di Ian D'Agata ai World Wine Awards di Decanter.

**MODERATORE:**

Paolo Basso,  
World Best Sommelier 2013.

**IN DEGUSTAZIONE:**

Vie di Romans Traminer, Vajra Barolo Chinato, Marco de Bartoli Bukkuram, Cantina St. Pauls Gewürztraminer, Caiarossa Petit Manseng, Ostertag Pinot Grigio,

Suduiraut Sauternes, Disznoko Tokaji, Quinta do Noval Porto, Isole e Olena Vin Santo del Chianti Classico, Petite Arvine.

**DOMENICA 10 NOVEMBRE**

*ore 10.30 - 12.00*

KELLEREI CANTINA TERLAN, Pinot Bianco, 1950 - 2010. Non crediamo di offendere nessuno quando diciamo e scriviamo che vini bianchi come quelli della Cantina di Terlan in Italia non si

trovano e non li produce nessuno. E non solo in Italia, perché Pinot Grigio e Pinot Bianco che resistono anche cinquant'anni in bottiglia, migliorando addirittura, sono rari a qualsiasi latitudine. Ecco una degustazione sempre più rara di vecchie annate: Pinot Bianco come non si incontrano spesso, che nascono da un terroir unico e che permette una longevità non comune a vini indimenticabili.

**MODERATORI:**

Rudi Kofler, enologo,  
e Klaus Gasser.

**IN DEGUSTAZIONE:**

8 - 10 annate dal 1950 al 2010.

*ore 12.00 - 13.30*

DOMAINE DE CHEVALIER BLANC, Bordeaux Blanc, 1970 - 2010. Il Domaine de Chevalier Blanc 1970 è una rarità, quello che viene unanimemente riconosciuto essere uno dei più importanti vini bianchi secchi di tutto il mondo. Il Domaine de Chevalier è un'antica tenuta descritta sulle mappe catastali già nel 1763. Situato a Pessac-Léognan, produce un vino bianco che è davvero unico nel suo genere. Minerale e agrumato in gioventù, burroso e tartufato in vecchiaia, un blend maggioritario di Sauvignon Blanc e Semillon che è un vero e proprio archetipo del genere.

**MODERATORI:**

Olivier Bernard, proprietario e Presidente della Union des Grands Crus de Bordeaux, Panos Kakaviatos, Ian D'Agata.

**IN DEGUSTAZIONE:**

11 annate, 2010, 2008, 2005, 2001, 1996, 1992, 1986, 1983, 1978, 1975, e 1970.

*ore 13.30 - 15.00*

MAS AMIEL, Maury Vintage,  
1969 - 2008.

Mas Amiel è il più grande produttore di Maury, un vino poco conosciuto in Italia ma davvero unico come pochi altri. Disponibile in diverse tipologie, dalle versioni più fresche

a quelle più ricche, suadenti e dolci (in quest'ultimo caso rassomiglia molto al Porto), anche in versione liquorosa, si tratta di uno dei più grandi e interessanti vini del mondo. I vini rossi sono soprattutto a base di Grenache Noir, e il cru Charles Dupuis viene prodotto con vigne centenarie o quasi di questo nobile vitigno in purezza.

**MODERATORI:**

Olivier Decelle, proprietario,  
Ian D'Agata.

**IN DEGUSTAZIONE:**

10 annate, 1969 - 2008, fra cui Vintage, Vintage Reserve, Vintage Charles Dupuis, les Special Cuvées e i Millesimés, più un Moscato.

*ore 15.00 - 17.30*

MARCHESI DI BAROLO, Barolo,  
1953 - 2008.

Grazie alle intuizioni di Julia Colbert, dei Marchesi Falletti di Barolo e all'aiuto di un enologo francese, Louis Oudart, da lei chiamato per migliorare i vini della tenuta, il Barolo diventa quello che oggi tutti conoscono: uno dei più grandi e importanti vini rossi secchi del mondo. Una degustazione di vecchie annate del Barolo Marchesi di Barolo che risale alla prima metà del ventesimo secolo, con bottiglie per lo più introvabili.

**MODERATORI:**

Ernesto Abbona, proprietario  
e Ian D'Agata.

**IN DEGUSTAZIONE:**

8 - 10 annate, dal 1953 al 2008.

*ore 16.00 - 17.30*

BARBEITO, Madeira, 1912 - 2000. Per Hugh Johnson il Madeira è forse il più grande vino del mondo. Per Charles Metcalfe il Madeira rappresenta una summa di quel che può essere il "grande vino". Insieme a Ricardo Barbeito e Charles Metcalfe, Ian D'Agata vi presenterà una panoramica di Madeira, alcuni assolutamente introvabili, dai più secchi Sercial ai dolcissimi Malmsey, con

alcune punte della fine del 1900. Per chi ama il vino si tratta di una occasione quasi irripetibile e di grande interesse per migliorare il proprio bagaglio di esperienze ed assaggiare vini assolutamente introvabili.

**MODERATORI:**

Ricardo Barbeito, proprietario, Charles Metcalfe e Ian D'Agata.

**IN DEGUSTAZIONE:**

Sercial Reserva Velha 10 anni, Verdelho Reserva Velha 10 anni, Oal Colheita 1997 Single Cask, Malvasia Colheita 2002 Single Cask, Verdelho 1992 Frasqueira, Boal 1992 Frasqueira, Malvasia 20 anni, Boal 1912.

**LUNEDÌ 11 NOVEMBRE**

*ore 10.00 - 13.30*

GRANDI VINI FRANCE, ITALIA, ALSACE.

L'Italia brilla non solo per vini fantastici che ci invidiano in tutto il mondo, ma anche per grandi ristoranti dove spesso i responsabili di sala aggiungono un "di più" di grande valore all'esperienza culinaria. Ma come vedono e spiegano i grandi vini? E come sono i loro pareri a confronto di quelli di wine writer e pubblico? In questo "incontro-scontro" all'insegna di grandi vini, una rara opportunità di confronto e analisi, nella quale tutti i partecipanti avranno la possibilità di descrivere quel che pensano a proposito di grandi vini.

**MODERATORI:**

Angelo Sabbadin, Mirka Guberti, Alessio Spadoni, Pascal Tinari, Tommaso Mascolo, Panos Kaviatos, Fernanda Roggero, Federica Apobianco, Antonella Iozzo.

**IN DEGUSTAZIONE:**

quattordici vini, 1990-2010, fra cui Pecorino 2008 Cataldi Madonna, Trebbiano d'Abruzzo Fonte Canale 2012 Agricola Tiberio, Domaine Gavoty Cuvée Clarendon 2011 Côtes de Provence Rosé, Valentini Cerasuolo d'Abruzzo 2010, Bricco

della Bigotta 2001 Braida, Pommard Vieilles Vignes 1990 Coche Bizouard, Châteauneuf du Pape Cuvée Cote Ronde 2000 Paul Autard, Vouvray Clos du Bourg Première Trie Moelleux 1996 Huet, Château Coutet 2004 (Sauternes), Riesling Herrenweg Turckheim Sélection de Grains Nobles 2006 Zind Humbrecht, più Barbaresco, Brunello di Montalcino, e altro.

*ore 12.00 - 13.30*

DOMAINE GEORGES VERNAY, Cote Rotie and Saint Joseph, 1990-2011.

Il Domaine Georges Vernay è conosciuto in tutto il mondo per avere salvato il vitigno Viognier e la denominazione di Condrieu, ma produce anche alcuni dei migliori Syrah del mondo. Si tratta di esempi davvero didattici della zona del Rodano del nord, il Cote Rotie e il Saint Joseph, Syrah molto più eleganti e austeri di quelli del Rodano del Sud (come ad esempio il più caldo e morbido Châteauneuf du Pape) o dello Shiraz australiano. Con noi Christine Vernay e Paul Amsellem, proprietari, che presenteranno i loro tre Syrah, ciascuno in quattro annate diverse: un'occasione unica per conoscere il grande Syrah di Francia, vero punto di riferimento per la varietà.

**MODERATORI:**

Christine Vernay e Paul Amsellem, proprietari, Ian D'Agata.

**IN DEGUSTAZIONE:**

12 vini, dal 1990 al 2011 Côte Rotie Blonde du Seigneur, Côte Rotie Maison Rouge e Saint Joseph La Dame Brune.

*ore 14.00 - 15.30*

FRESCOBALDI & LUCE,

Brunello di Montalcino Castelgiocondo & Luce, 1990-2008. Per tutti gli appassionati di Sangiovese un'opportunità unica, quella di poter degustare singoli vini di San



giovese in purezza non destinati come tali al commercio e presentati in via esclusiva al MWF, che costituiscono le basi per creare i Brunello di Montalcino di Castelgiocondo e di Luce. In degustazione cinque Sangiovese in purezza (vendemmia 2012) dai cinque vigneti diversi che sono utilizzati per produrre il Brunello Castelgiocondo, un'opportunità per imparare le sottili differenze espresse nel bicchiere dal Sangiovese in relazione al terroir. A seguire le tre vendemmie correnti dei tre Brunello di Montalcino Frescobal

di: Castelgiocondo, Castelgiocondo Riserva e Luce. Infine, tre annate del Castelgiocondo Riserva: 1997, 1995, e 1990.

**MODERATORE:**

Lamberto Frescobaldi, proprietario.

**IN DEGUSTAZIONE:**

11 vini dal 1990 al 2008, inclusi cinque Sangiovese in purezza (vendemmia 2012); Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2008, Castelgiocondo Riserva 2007, Luce 2008; Brunello di Montalcino Riserva 1997, 1995, e 1990.