



**MERANO
WINEFESTIVAL,
VENTISEIESIMA
EDIZIONE CON
LO SGUARDO
SEMPRE IN AVANTI**

Il successo costante del Merano WineFestival sta a dimostrare che la forza magnetica di questo evento ha davvero qualcosa di speciale. Per cinque giorni la rinomata cittadina termale di Merano in riva al Passirio ha accolto oltre diecimila visitatori, giunti da tutto il mondo appositamente per degustare i "netfari" proposti dai produttori italiani e stranieri selezionati (fra cui gli Châteaux dell'Union des Grands Crus de Bordeaux). All'edizione del 2017 del Merano WineFestival hanno partecipato oltre quattrocentocinquanta case vitivinicole tra le migliori in Italia e nel mondo, quasi duecento artigiani del gusto e quindici rinomati cuochi. Anche in questa edizione il primo giorno è dedicato ai vini biologici, biodinamici, naturali e PIWI (varietà resistenti alle malattie fungine). Novità dell'anno è stata *Naturae et Purae*, un percorso tra "naturalità" e "purezza", con oltre cento produttori selezionati, a cui per la prima volta si affiancano gli orange wine. Nelle sale della Kurhaus si potevano degustare oltre ottocento vini italiani e oltre duecentocinquanta vini dalla Spagna all'Argentina, dal Libano al Sud Africa, dall'Austria alla Crimea. Come sempre, in contemporanea, si svolge *GourmetArena* con l'accurata selezione di prodotti tipici nazionali ed internazionali e *Cooking Farm*, il fulcro della *Chef Arena* dove chef di livello internazionale si confrontano con le contadine altoatesine, depositarie della cultura culinaria locale. Immane le Masterclass, degustazioni guidate di eccellenze enologiche nazionali e internazionali all'Hotel Terme Merano, il cui ricavato va in beneficenza. In chiusura, il quinto e ultimo giorno, *Catwalk Champagne*, una "sfilata" nella *Kursaal* di alcune fra le migliori *Maison de Champagne*. Ci sono state anche due premiazioni: una allo chef Luis Haller, vincitore del Premio Godio 2017, l'altra al miglior vino dell'evento, il toscano *Palazzi IGT* annata 2015 di Vini Franchetti Tenuta di Trinoro; ha vinto su tutti i venticinque Platinum del *The WineHunter Award*. A proposito, molti si chiedono quali sono i criteri di selezione, domanda che abbiamo rivolto al fondatore e presidente del festival, Helmut Köcher: "Ormai da ventisei anni la commissione invita tutte le aziende che fanno parte della nostra banca dati a inviare la loro campionatura. Si tratta di aziende i cui vini sono già stati degustati oppure altre che sono state segnalate dai membri delle commissioni d'assaggio. Una volta ricevuta la campionatura ci sono otto commissioni d'assaggio che valutano i vini in base al criterio dei 100 punti e, fatta una selezione finale, al Merano WineFestival vengono invitate le aziende i cui vini hanno ricevuto almeno un punteggio di 88 punti su 100, ovviamente dando la precedenza a quelli che hanno ottenuto punteggi superiori. Si cerca anche di mantenere un equilibrio tra le varie aree vitivinicole e di avere ben rappresentata tutta Italia. Novità di quest'anno è "The WineHunter Award", la guida online contenente i prodotti che hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento, suddivisi nelle categorie Award Rosso (da 88 a 89 punti), Gold (da 90 a 94) e Platinum (oltre i 95). E' consultabile gratuitamente sul sito award.winehunter.it, e rappresenta un ulteriore strumento di condivisione del lavoro di scoperta e selezione che compio ogni anno insieme alle commissioni WineHunter. La mia visione adesso è rivolta soprattutto al marchio The WineHunter ed è quello che per me deve crescere e diventare sempre più ciò che è già oggi, ovvero una garanzia e una referenza di fiducia per il consumatore che può affidarsi a dei prodotti selezionati e approvati".

LE DEGUSTAZIONI DEL MERANO WINEFESTIVAL

La prima degustazione (in ordine cronologico) è quella dedicata al Don Anselmo di Paternoster, azienda incastonata nel cuore della Basilicata, nel Vulture, terra nera di origine vulcanica. Si estende su venti ettari dislocati in vari poderi nelle diverse contrade viticole in agro di Barile. Dall'agosto del 2016 la storica famiglia Paternoster, alla terza generazione dal 1925, è in collaborazione con l'azienda Tommasi (che è entrata in società con una partecipazione di maggioranza), fondata in Valpolicella nel 1902 e alla sua quarta generazione. A guidare la degustazione infatti, Giancarlo Tommasi e Vito Paternoster. Nel 1985, nel pieno rinascimento del vino italiano, nasce Don Anselmo, la risposta lucana ai Supertuscan. Ideato dal nonno di Vito, Anselmo, per l'appunto, che cominciò a selezionare uve dalle migliori vigne, le più vecchie, poste a seicento metri d'altitudine. Da sempre un aglianico in purezza, maturato in botti grandi e barrique di secondo passaggio, per oltre venti mesi, poi un anno di bottiglia. Don Anselmo 2013 alle narici mostra note boisé, speziate (caffè), poi ginepro, viola e un cenno ematico. Al sorso scorre tutta la materia, che è ricca e polposa ma ancora da integrarsi con il legno a causa della gioventù. Nel 2012 il naso è caratterizzato da note speziate, una ricorrente liquerizia ed erbe aromatiche; il corpo è denso, i tannini fitti, solo si stringe leggermente nel finale. Olfatto intenso nel 2010, spezie, erbe aromatiche, cedro, tabacco. In bocca sfodera tutta la sua complessità, potenza e profondità, con un palato grintoso d'impressionante persistenza. Balsamico nel bicchiere il 2007, con tocchi fumé, mostra un'evoluzione più presente rispetto agli altri ma il gusto è equilibrato, con una buona concentrazione e dolcezza estrattiva. Sottobosco, potpourri, tartufo e note ematiche caratterizzano il calice del 2006. Elegante, con una silhouette delicata, magra e più sfocata degli altri, non gode di lunga persistenza. Rigore e potenza nel 2004, il vino che abbiamo preferito a tutti gli altri, che sa trasformarsi in vellutata freschezza e tensione, con un affondo finale di grande presa. Memorabile. Foglie bagnate, humus, ciliegia sottospirito sono i descrittori dei profumi del 1997, un altro vino che si classifica ai primi posti per l'incedere di alta classe. L'altra degustazione alla quale ho assistito è stata quella del Il Borro, con Salvatore Ferragamo (AD), l'enologo Stefano Chioccioli e Gianni Fabrizio, curatore della Guida Vini d'Italia. Il Borro è una tenuta di settecento ettari che è stata acquistata dal padre di Salvatore, Ferruccio, noto stilista di moda della maison fondata dal padre Salvatore, direttamente dal Duca Amedeo di Savoia-Aosta nel 1993. La prima annata prodotta in quel paradiso data 1999. A quel tempo c'era Nicolò D'Afflittio, dal 2011 subentra Chioccioli. Quarantacinque ettari vitati certificati in biologico dal 2015, con l'intenzione di svilupparsi nella visione biodinamica. Il territorio fu riconosciuto fin dai tempi di Coosimo III come zona vocata (infatti venne delimitato). I terreni sono sabbiosi, circondati dai boschi in un'ecosistema molto complesso. Finché ascoltavo non potevo fare a meno di immaginarmi questo luogo che ho sempre percepito come unico. L'ho cercato nei vini, l'ho scrutato nei volti di chi lo vive, l'ho inseguito con la mia fantasia. E l'ho trovato, in tutti e tre i casi, e l'incontro è stato vibrante. Ma veniamo ai vini. Otto annate de Il Borro Igt (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot con percentuali diverse a seconda delle annate). Partiamo con la 2006: un vino morbido, rotondo, di stile internazionale, fatto per piacere. 2007: refoli di sottobosco e spezie dolci, balsamico; la cifra stilistica resta la sofficità vellutata, colpisce per l'allungo. 2008: Carezza, scioltezza, polpa e una certa caleidoscopicità che lo rende peculiare. 2009: setoso e sapido, un Botero leggiadro. 2010: un po' scontroso al naso, con l'alcol che traccia un poco il sorso. 2011: effluvio complesso, erbe aromatiche, spezie in cangiante movimento; vivace la progressione sapida, finale di grande temprà. 2012: ritroso al naso, in bocca si concede concentrando polpa fruttata e ricca materia. 2013: ancora infante, promette uno sviluppo ancora da scoprire appieno, ma la struttura è ricca e proporzionata e il sorso è fitto.