

Merano WineFestival: sempre più protagonista con le novità introdotte

Anche quest'anno il Merano WineFestival è riuscito a darci qualcosa in più rispetto agli altri anni, aggiungendo un tocco di mondanità e intrattenimento al già ricco programma diurno. The Circle - People, Lands, Experiences è stata una delle principali new entry: uno spazio di quattrocentocinquanta metri quadrati in Piazza della Rena, dove incontrare di giorno esperti del settore e approfondire temi focalizzati su singoli territori o prodotti italiani, condividendo testimonianze. Al suo interno una sezione per le interviste e gli approfondimenti, i "Salotti di The Circle", una Vip Lounge dedicata alla stampa e uno spazio organizzato per le degustazioni guidate. Di sera The Circle si trasformava in uno spazio dove rilassarsi dopo una giornata intensa; uno spazio aperto alla socializzazione, magari per bere in compagnia qualcosa all'Open Bar. Altra innovazione è stata la nuova area espositiva che si affianca alla Gourmet Arena: Spirits Experience, dedicata agli appassionati di cocktail e superalcolici, con una sezione riservata alla mixology, dove assistere alle esibizioni dei barman nella creazione di speciali drink. Durante il giorno, e per tre giorni consecutivi, dal dieci al dodici novembre, si potevano incontrare trecentocinquantaquattro espositori di tutte le regioni d'Italia; dodici espositori dell'Italia new entries; venti Consorzi del vino; trecentodiciassette aziende all'interno della WineHunter Area; cento produttori internazionali; ottanta espositori nell'area Culinaria; dieci nella Beerpassion; quattordici in Aquavita e ventitré nella Spirits Experience. Il giorno nove, dedicato a Bio&Dinamica si sono potuti incontrare centosedici viticoltori biologici e biodinamici; il giorno tredici, riservato agli Champagne con Catwalk Champagne, erano presenti trenta espositori. Il pubblico ha gradito (nonostante l'ingresso non sia popolare, cento euro al giorno), tanto che il ventisettesimo Merano WineFestival ha festeggiato con l'8,5% in più di visitatori rispetto all'edizione precedente, undicimila presenze distribuite in maniera omogenea nei cinque giorni della manifestazione meranese. Venti le charity masterclass per quest'anno, seminari condotti da grandi esperti del mondo del vino, il cui ricavato viene devoluto, come tutti gli anni, al Gruppo Missionario di Merano per la realizzazione di un progetto specifico in Africa. Particolarmente interessante la masterclass su "La sfida dei vitigni resistenti alle malattie" guidata da Nicola Biasi e Werner Morandell. Non



solo presentazioni di eccellenze food & wine, ma anche discussioni aperte come la tavola rotonda al Teatro Puccini sul futuro del vino tra cambiamenti climatici, nuove opportunità nella produzione e aspettative dei consumatori alla presenza di esperti come Stevie Kim, Luca Gardini, Luciano Ferraro, Oscar Farinetti, Joe Bastianich, Luigi Moio, Matilde Poggi, Walter Massa, Adua Villa, Luciano Pignataro e Andrea Gori moderati da Franz Botrè, con la presenza autorevole del climatologo meranese Georg Kaser che ha invitato tutta l'umanità a cambiare drasticamente le proprie abitudini: "Il mondo si sta indirizzando sul peggiore delle due proiezioni con impatti devastanti per la nostra vita e in particolare per la viticoltura. Anche un aumento di temperatura di 1,5 gradi avrebbe delle conseguenze gravi sulla coltivazione della vite e sulla qualità del vino, e non solo" ha sottolineato il professore".



Gli award rosso, gold e platinum che vengono conferiti alle aziende al termine di un anno di lavoro (solo le aziende così selezionate possono accedere al MWF), sono scelti da nove commissioni in tutta Italia. Ogni commissione è formata da tre, massimo quattro degustatori che assaggiano alla semicieca, ovvero conoscendo la zona di provenienza, anno, tipologia, vitigno. Evento clou della manifestazione è stato senz'altro la premiazione dell'Award Platinum, il massimo riconoscimento assegnato dal WineHunter Helmuth Köcher nelle categorie Wine, Wine Ante 2010, Culinaria e Aquavita e attraverso la guida The WineHunter Award. E se chiediamo al Wine Hunter se ventotto anni fa, quando era partito con cinquanta espositori, si sarebbe immaginato un successo del genere, serafico risponde: "Sinceramente ne ero convinto sin dal primo momento. Alla base di tutto ritengo ci siano state la convinzione e il lavoro continuo e appassionato, senza badare al tempo impiegato. Poi penso che un altro elemento sia stato la crescita dell'Alto Adige come area enogastronomica. Ma ha avuto la sua importanza anche la scelta della città di Merano con la sua storia e una struttura unica come il Kurhaus. Non ultimo la posizione strategica di Merano all'incrocio tra le differenti culture: Italia, Austria, Svizzera e Germania. Oggi la selezione è diventata sempre più impegnativa e richiede la massima attenzione e considerazione. Negli ultimi dieci anni i numeri dei produttori vitivinicoli presenti a Merano non è aumentato dato che lo spazio non lo permette. Anche la parte degli espositori di prodotti tipici ha mantenuto più o meno gli stessi numeri degli ultimi dieci anni. L'unica area ingrandita è quella dell'enoteca della WineHunter Area con un incremento del cinquanta per cento. È aumentato il contorno ma non il contenuto". Durante il Merano WineFestival abbiamo partecipato anche al Terlan SensEvent Party, organizzato dalla cantina di Terlan. L'evento, giunto alla quinta edizione, ha richiamato circa quattrocento persone, tra critici di vino, giornalisti e buongustai provenienti dall'Italia e dall'estero che hanno cenato con un menu studiato appositamente per la serata da Christian Pircher (Ristorante Kirchsteiger di Foiana). Dulcis in fundo la pasticceria del due stelle Giancarlo Perbellini. Oltre ai vini di Terlan erano presenti anche i vini di altri produttori partner dell'evento. Il tutto condito da tanta musica dal vivo.

