

Appuntamenti In evidenza

# Merano Wine Festival, la 32<sup>a</sup> edizione dal 3 al 7 novembre

di: Redazione

23 ottobre 2023



Mancano pochi giorni alla 32<sup>a</sup> edizione del **Merano Wine Festival**. Le date del 2023 – **dal 3 al 7 novembre** prossimi. Attesi numeri consistenti e l'ormai quasi scontato *sold-out* (suggerito prenotare per tempo). Nelle cinque giornate di festival sono attesi 10.000 visitatori, più di 600 espositori, oltre 1.500 vini in degustazione, 26 masterclass, 22 showcooking, 2 presentazioni di libri e 6 talk al Summit "Respiro e Grido della Terra".



L'appuntamento con gli appassionati segna il ritorno a **bio&dynamica**, la sezione dedicata a vino biologici, biodinamici, orange e naturali, e la **GourmetArena**, seguita dalle giornate centrali del **Festival** al Kurhaus, con espositori presenti per tutte le giornate di sabato, domenica e lunedì e i vini scelti dai "WineHunter". Martedì il **Catwalk Champagne** per gli amanti delle bollicine d'oltralpe e nazionali. Sul fronte food, gli show cooking partiranno da venerdì alla Gourmet Arena negli spazi dedicati alla **Campania** e all'**Abruzzo**.

Tra le novità di questa edizione:

- nuove **menzioni speciali** segnalano livelli ulteriori di selezione: **ICONIC, UNIQUE, PLATINUM** e **NEXT PLATINUM**;
- più spazio agli **espositori internazionali**;
- le masterclass "**Luca D'Attoma: percorrendo l'Italia**" nel Castello Principesco;
- **Respiro e Grido della Terra**, un summit internazionale sulla Sostenibilità;
- **The WH Buyers' Club**;

#### **Le selezioni "Iconic", "Unique", "Platinum" e "Next Platinum"**

La sezione **Festival** è come sempre dedicata alle menzioni speciali del **The WineHunter Helmuth Köcher**.



Helmuth Köcher

Quest'anno Helmuth Köcher ha voluto spingersi oltre la menzione *Platinum*, per quei prodotti che nel 2023 hanno raggiunto un punteggio superiore a 95/100, e *Next Platinum*, che individuano le future "promesse" già insignite del The WineHunter Award Gold nelle diverse categorie. La menzione *Iconic*, invece, è attribuita a quei vini che rappresentano un riferimento di eccellenza nazionale ed internazionale per un territorio, insigniti del The WineHunter Award Gold. Tra i requisiti, la presenza sul mercato da almeno 25 anni e 50 anni di attività (azienda storica). *Unique* è, infine, la menzione che certifica i prodotti unici per tipologia di vinificazione e/o affinamento, così come per vitigno unico oppure per condizioni pedo-climatiche estreme se non eroiche, anche questi già riconosciuti dal The WineHunter Award Gold.

## Eventi

Tra gli eventi speciali da segnalare, la **Masterclass al Kurhaus con Luca D'Attoma**, enologo sperimentatore della viticoltura biologica e biodinamica.

Venerdì è anche la giornata del **DNA Vernatsch**, ovvero la schiava gentile caratteristica dell'Alto Adige in presenza di nove produttori locali nelle sale del Kurhaus. Venerdì pomeriggio appuntamento alla Palm Lounge dell'Hotel Therme Merano con la presentazione del libro **"Terradivina"** di Riccardo Corazza. Nell'ambito di bio&dynamica, inoltre, dalle ore 14:30 alle 16:00, la Masterclass **"Resistenti Nicola Biasi – I vini del futuro"** con Helmuth Köcher, Attilio Scienza e Nicola Biasi. Sabato mattina è in programma dalle ore 10:00 in Piazza della Rena, il **"Mercato della Terra"** a cura di Slow Food Alto Adige. Alle ore 13:00, nella cornice del Teatro Puccini il Summit **"Respiro e Grido della Terra"** con esperti che si confronteranno sul tema della sostenibilità. Alle ore 15.00 alla Palm Lounge presentazione del libro **"Intrepide, Storie di donne, vino e libertà"** firmato da Laura Donadoni. Dalle 16:00 alle 17:00 la Masterclass **"Eccellenza dall'Albania"** by Cobo Winery con il wine critic Luca Gardini. Alle ore 20:00 presso la GourmetArena Campania showcooking con Antonio Tubelli e Umberto Mazza. Domenica la presentazione della **Guida Vini Buoni d'Italia** al Teatro Puccini, dalle ore 10:30 e dalle ore 11:00 alle ore 13:00 nella Sala dei 30 presso l'Hotel Therme Merano Tavolo Rotondo e Masterclass **"La nuova filosofia del calice sensoriale secondo Italesse L'importanza della cultura del calice per esaltare l'unicità di ogni singolo vino"** organizzato in collaborazione con Italesse e, a seguire, alle ore 14:00 Masterclass Georgia con i **"Vini Qvevri – I vini in anfora"**. Dalle ore 17:00 alle ore 19:00 presso il Castello Principesco: **"La Storia di Masseto"**, degustazione di 3 annate in una tavola rotonda a cura di Roberto Camuto Wine Storyteller con la presenza di Lamberto Frescobaldi. Imperdibile il lunedì, dalle 10:00 alle 12:00 al Castello Principesco assieme a Oscar Farinetti, Albiera Antinori e Priscilla Incisa della Rocchetta l'evento **"Le Vite Parallele di Tignanello & Sassicaia"** delle annate 1990/2008/2018. Alle ore 16:00, invece, **Premio Godio meets Premio Zierock** che celebra la cucina genuina e vicina al territorio nonché una visione olistica della produzione del vino e alle ore 19.30 presentazione della Guida **"Osterie D'Italia"** by Slow Wine alla Cantina di Merano. Quindi, martedì dalle ore 15.30 al Kursaal premiazione del concorso **"Emergente Sala 2023"**.

## Sostenibilità

*«La scorsa è stata una estate che dal punto di vista climatico ha mostrato una serie di eventi naturali come siccità e inondazioni di una intensità che non si era mai vista prima d'ora» sottolinea Helmuth Köcher. «Dalle terrazze del Kurhaus dal quale storicamente si snoda il Merano WineFestival è quasi possibile intravedere le cime orientali dei ghiacciai del Similaun che di anno in anno si ritirano sempre di più. È del 2017 la notizia che dopo 7000 anni di inerzia anche il ghiacciaio sul monte Ortles ha iniziato a ritirarsi. Allo stesso tempo, la viticoltura sale di quota ben oltre i 1000 m e nel fondovalle il caldo torrido e la siccità rendono sempre più complessa l'agricoltura».* Non c'è da meravigliarsi quindi che al patron del festival Helmuth Köcher stia particolarmente a cuore l'appuntamento con il Summit **"Respiro e Grido della Terra"**: momento riflessivo caratterizzante il **venerdì pomeriggio al Merano Wine Festival**. Quali sono le proposte di soluzione alle conseguenze del cambiamento climatico in corso, in particolare quando si parla di viticoltura e agricoltura? Una domanda sulla quale, dalle ore 13:00 alle ore 15:00 di venerdì 3 e sabato 4 novembre presso il Teatro Puccini, un panel di esperti internazionali si confronteranno, sistematizzando il materiale raccolto dal WineHunter e dai suoi collaboratori nel corso dell'ultimo anno.

## Ospiti istituzionali attesi

Il Sottosegretario di stato **Luigi D'Eramo**, il Vicepresidente della Regione Abruzzo **Emanuele Imprudente**, l'Assessore alle politiche agricole Calabria **Gianluca Gallo**, l'Assessore alle politiche agricole Piemonte **Marco Protopapa**, l'Assessore alle politiche agricole Campania **Nicola Caputo**, l'Assessore alle politiche agricole Molise **Nicola Cavaliere**, il Presidente nazionale di Coldiretti **Ettore Prandini**, il Presidente Slow Food Italia **Barbara Nappini**, il Console della Nuova Zelanda **Austin Brik**.

Info e programma su <https://meranowinefestival.com>

---

# THE WINEHUNTER AWARD 2023



*The WineHunter Award è il premio di eccellenza ed alta qualità assegnato annualmente a prodotti vitivinicoli e culinari, ai distillati ed alle birre.*

*[www.winehunter.it](http://www.winehunter.it)*

