

Die Weine der Zukunft bei Naturae&Purae. Symposium mit Experten der Weinwelt am 9. November im Vorfeld des 26. Merano WineFestivals.

Beim Symposium Naturae&Purae, das am 9. November in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff in Meran stattfindet, sind hochkarätige Gäste aus der Welt des Weins zu Gast, um dessen Zukunft und um neue Strömungen in der Weinwelt zu erörtern. Im Zentrum der Diskussion stehen vor allem die jüngsten Entwicklungen im Bereich der Natur- und Bioweine sowie die Themen Nachhaltigkeit und Forschung. Teilnehmer des Symposiums im Vorfeld des 26. Merano WineFestivals sind: **Attilio Scienza**, **Luca D'Attoma**, **Franz Josef Loacker**, **Werner Morandell**, **Angiolino Maule**, **Carlo Nesler**.

Meran, 31. Oktober 2017 – Die neuen Strömungen in der Weinwelt stehen im Zentrum von **Naturae&Purae**, dem Symposium, das am Donnerstag, den 9. November im Vorfeld des 26. [Merano WineFestivals](#) (10.-14. November 2017) stattfindet. Experten aus der Welt des Weins werden sich mit den Themen Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Reinheit auseinandersetzen, um auf folgende Frage eine Antwort zu finden: **“Quo Vadis? Food & Wine, the future is natural?”**. Teilnehmer an dem von **Helmut Köcher** und **Angelo Carrillo** ins Leben gerufene Symposium sind: **Attilio Scienza** (Cisgenetik), **Luca D'Attoma** (Bioweine und biodynamische Weine), **Franz Josef Loacker** (biodynamische Weine), **Werner Morandell** (Piwi-Weine), **Angiolino Maule** (Naturweine). Der Beitrag zum Thema fermentierte Lebensmittel kommt von dem Experten **Carlo Nesler**.

Bei der Veranstaltung Naturae&Purae geht es um die **Weine der Zukunft**. Ausgangspunkt des Symposiums sind einige herausragende Entwicklungen und Erkenntnisse in diesem Bereich: starke Zuwachsraten bei den **zertifizierten Bioweinen**, die laut der Statistiken von AssoBio, basierend auf Daten des Marktforschungsinstituts Nielsen, beim Verkauf an den Großhandel (GDO) einen **Anstieg um 19,7% im Vergleich zu 2016** verzeichnen konnten. Auch bei den **Weinproduzenten biodynamischer Weine**, die lange Zeit als “Nischenprodukt” betrachtet wurden, gibt es einen deutlichen Anstieg.

Vor allem im Bereich der biodynamischen Weine kommt dem Merano WineFestival eine Pionierrolle zu (die Veranstaltung Bio&Dynamica fand erstmals 2006 statt). Das Symposium Naturae&Purae wird sich auch mit dem Thema Forschung befassen: Hier geht es um die **aus PIWI-Rebsorten** (Weine aus Rebstöcken mit neuem Erbgut, die durch die Kreuzung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten entstanden sind) gekelterten Weine sowie um durch **genetische Selektion erzeugten widerstandsfähigen Rebsorten** (Weine aus dem Bereich der experimentellen Forschung im Rahmen der Cisgenetik). Am Symposium nimmt stellvertretend für die Vereinigungen der Naturweinproduzenten **Angiolino Maule**, **Vorsitzender der Vereinigung VinNatur**, mit einem Vortrag über Naturweine teil.

Naturae&Purae wird mit einer schnellen Fragerunde nach dem Motto “one man one question” enden, an der die **Vortragenden sowie fünf Journalisten und Kritiker aus dem Bereich der Önologonomie** teilnehmen.

Für das Symposium steht eine begrenzte Anzahl an Tickets zur Verfügung. Der Eintritt umfasst beinhaltet auch eine geführte Besichtigung der mehrfach ausgezeichneten botanischen [Gärten von Schloss Trauttmansdorff](#). Anmeldung unter: gourmet@meranowinefestival.com.

Vollständiges Programm unter: www.meranowinefestival.com/eventi/naturae-et-purae-convegno

Download der Pressemappe unter folgendem Link: bit.ly/2fER0yz

Merano WineFestival Gourmet's International Srl/GmbH Ph. +39 0473 21 00 11 info@meranowinefestival.com