

Presentati a Eataly Milano Smeraldo il programma e le novità della 27^a edizione di Merano WineFestival.

Un'edizione che vuole farsi ricordare quella del 2018 di Merano WineFestival (9-13 novembre). Grandi le novità introdotte a corollario di una manifestazione del WineHunter Helmuth Köcher che, senza mai perdere di vista la qualità e l'eccellenza di vini e prodotti gastronomici proposti da The Official Selection, aggiunge un tocco di mondanità e intrattenimento al proprio programma. Ospite d'eccezione Joe Bastianich con "Vino Veritas".

Milano, 4 ottobre 2018 – Presentata oggi a Eataly Milano Smeraldo la 27^a edizione del Merano WineFestival (9-13 novembre 2018). Ad aprire il sipario della conferenza stampa l'intervento musicale di Joe Bastianich che, accompagnato da una chitarra e un calice di vino, si è raccontato in un'anteprima di "Vino Veritas, la mia vita Unplugged". Il noto imprenditore e personaggio televisivo sarà tra i numerosi artisti ospiti dell'intenso programma dell'evento internazionale dedicato agli appassionati di wine&food. Dal 1992 i migliori vini e prodotti gastronomici selezionati durante l'anno dal WineHunter, presidente e fondatore della manifestazione, Helmuth Köcher, durante le sue "cacce" in Italia e all'estero. Cinque giornate con "The Official Selection", un percorso fra le varie aree e differenti territori vinicoli da nord a sud del Paese. Aziende italiane, selezionate dalle commissioni d'assaggio The WineHunter, offrono in degustazione i vini più pregiati e le ultime novità della loro produzione. L'area dedicata alle aziende internazionali vede protagoniste alcune delle cantine provenienti dalle regioni più interessanti del mondo.

La 27^a edizione porta con sé **numerose novità** annunciate oggi direttamente dai partner di riferimento e tra i relatori della conferenza moderata da Enzo Rizzo, vicedirettore della rivista Spirito DiVino. A partire da [The Circle](#) – People, Lands, Experiences coordinato dal giornalista Francesco Fadda; dal 9 al 12 novembre dalle ore 9 alle 24, uno spazio di **450 mq in Piazza della Rena** che si trasforma in un palcoscenico di wine&food tasting, incontri con chef e piccoli produttori di tipicità, vignaioli e pizzaioli fra i più conosciuti. Inoltre, all'interno dell'area si potranno degustare 50 vini scelti dal WineHunter all'interno del parterre di selezione di vini che già partecipano al Merano WineFestival. La sera, dopo la chiusura del Kurhaus e della Gourmet Arena, The Circle si trasforma in uno **spazio Lounge** dove rilassarsi dopo una giornata intensa alla manifestazione. Poi, la nuova area espositiva dedicata che si affianca alla Gourmet Arena: [Spirits Experience](#) dal 9 al 12 novembre dalle ore 10 alle 18. Capitanata dal barmanager Fabio Bacchi, è un viaggio tra **degustazioni e seminari a tema** all'insegna del "bere responsabile" organizzati dalle aziende con esperti del settore e rappresentanti della mixology che si potrà incontrare e conoscere personalmente e dove **whiskey, rum, liquori e vermouth** sono i protagonisti. Per completare la propria *spirits experience* non può mancare l'area dedicata alla miscelazione, dove assistere alle **esibizioni dei barman** nella creazione di speciali drink e assaggiare **cocktail di altissima qualità**. Il giornalista Angelo Carrillo, partner per il convegno [Naturae et Purae](#) che si terrà l'8 novembre al Castel Trauttmansdorff, ha presentato i contenuti dell'evento che per la seconda volta affronta i concetti della naturalità e della purezza cercando di rispondere al quesito: **"Vino veleno o vino alimento, alle radici del bere?"**. Un dibattito sulle nuove tendenze che puntano al ritorno alla radice della vitivinicoltura e dell'alimentazione con esperti come Andrea Paternoster, Carlo Nesler, Mario Pojer e il dottor Lucio Lucchin. Sempre in tema purezza, il giorno seguente al convegno in Piazza della Rena si svolge "Wild Cooking", mentre nel Kurhaus e nelle Terme Storiche i protagonisti di "bio&dinamica" sono i vini biologici, biodinamici e PIWI.

Per la **Regione Campania** il giornalista Dante Del Vecchio presente ogni anno al Merano WineFestival con la degustazione di vini di eccellenza (dal Vesuvio ai Campi Flegrei, dal Falerno del Massico all'Asprinio di Aversa, dal Taurasi e vini del Cilento) e prodotti agroalimentari (pizza ma anche Pasta di Gragnano Dop declinata alle diverse tipologie di pomodori della Campania). In scena anche momenti di interpretazioni gastronomiche a cominciare dall'arte della pizza, oggi, patrimonio immateriale Unesco, con la partecipazione di *Gino Sorbillo, Enzo Coccia e lo chef Antonio Tubelli*. Alla ricerca del miglior giovane professionista di sala ci pensa **Xenia - Emergente Sala**, il contest omaggio all'antico concetto greco dell'ospitalità, ideato dal giornalista e critico enogastronomico

Luigi Cremona. Giunto ormai alla sua terza edizione al Merano WineFestival, è l'appuntamento chiave che riassume i valori dell'accoglienza e del servizio, per capire lo stato del mestiere di sala all'interno della ristorazione italiana. Il contest prevede le prove di due giorni (8 e 9 novembre) all'interno l'edificio delle terme storiche di Merano; la proclamazione dei giovani vincitori avviene durante la cena di gala nel Kurhaus del venerdì sera. Si rinnova l'annuale appuntamento al Merano WineFestival la presentazione della guida **ViniBuoni d'Italia**. Il curatore Alessandro Scorsone ha annunciato che la premiazione dei produttori che hanno vinto la Corona si terrà il 10 novembre ore 10,30 al Teatro Puccini di Merano. Il massimo riconoscimento che la guida Vinibuoni d'Italia attribuisce a quei vini che meglio interpretano la tipologia per le qualità organolettiche espresse, per la corrispondenza al vitigno e per l'affinità con le condizioni pedoclimatiche in cui nascono i vitigni da cui vengono prodotti. Un riconoscimento attribuito dopo due diverse selezioni, la prima a carattere regionale in cui vengono scelti i finalisti che rappresentano l'eccellenza, e una seconda a livello nazionale. I vini arrivati a Finale per l'edizione 2018 sono stati 672 e di questi hanno raggiunto la CORONA 415. Per la prima volta al Merano WineFestival uno spazio dedicato ai vini rosati. Lo ha annunciato in conferenza il direttore del Consorzio Valtènesi Carlo Alberto Panont. Si chiama **Rosé - Vino in Futuro** ed è allestito al Kurhaus in Sala Czerny, da sabato 10 a lunedì 12 novembre. Protagonisti sono i vini dei territori storicamente vocati alla produzione dei rosati, i cui consorzi di tutela lo scorso aprile hanno siglato il "Patto del Rosé" per la promozione unitaria della cultura del rosato, in Italia e all'estero. Si potranno così degustare **Chiaretto di Bardolino, Valtènesi Chiaretto, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte Rosato e Salice Salentino Rosato**, per un totale di poco meno di 100 etichette servite dai sommelier Onav e coordinate dal consorzio Valtènesi.

Immane lungo la "Passerpromenade", la famosa passeggiata a fianco del fiume Passirio e amata dalla principessa Sissi, ha luogo la Gourmet Arena con l'accurata selezione di prodotti tipici nazionali ed internazionali. Ospita i migliori prodotti della culinaria, birrifici artigianali e distillati, per un percorso degustativo che attraversa l'Italia ed è affiancato da consorzi di tutela e gruppi del relativo territorio di riferimento. Infine, una segnalazione dal Kurhaus, che come di consueto ospita la selezione dei vini italiani e internazionali; nella giornata di lunedì 12 novembre alla degustazione dei vini selezionati dal WineHunter e dalle sue commissioni di assaggio si affianca la possibilità da parte delle aziende di presentare al pubblico e alla stampa un **Focus sulle vecchie annate** di un proprio vino. Ecco quindi che diventa possibile scoprire vini ricercati che solitamente non partecipano agli eventi e degustarli in una speciale miniverticale. Ad attendere il pubblico **un'edizione** della kermesse Merano WineFestival **che vuole essere ricordata** e che il patron e WineHunter Helmuth Köcher ha pensato come una grande festa per celebrare la sua caccia dedicata ai migliori vini e alle specialità gastronomiche create dagli artigiani del gusto, ma anche come spazio di confronto all'insegna dell'innovazione e del futuro, nel rispetto del suo motto "**Excellence is an attitude**". Tra le tante novità della 27^a edizione, nella giornata di sabato 10 novembre si svolge un'importante **conferenza dedicata al "Futuro del Vino" al Teatro Puccini**, durante la quale il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e una serie di ospiti speciali, tra cui esperti e personalità di spicco, si confrontano in una tavola rotonda che vuole mettere l'accento sulle prospettive future della viticoltura tra l'influenza dei cambiamenti climatici, i nuovi gusti e le aspettative dei consumatori.

Online l'**AreaPress** del sito, dove è possibile richiedere l'accredito da parte dei giornalisti, blogger e influencer per partecipare alla manifestazione secondo i **criteri di ammissione previsti**:

www.meranowinefestival.com/accredito-stampa/

Link alla CARTELLA STAMPA DIGITALE: goo.gl/LxbVH4

Ufficio Stampa: smstudio | Press & PR

Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 press@meranowinefestival.com

Federica Da Col M +39 324 8940641 press@smstudiopress.it