

## Dalla Naturalità del Vino alla Natura del Vino Naturae&Purae, Wild Cooking, PiWi, Uva Sapiens, Bio&Dynamica

**Merano, 14 novembre 2018** – Il vino non è un veleno. **Il vino è un alimento** che può ancora concorrere al benessere dell'uomo. Questa è una delle conclusioni del convegno Naturae&Purae svoltosi l'8 Novembre a Castel Trautmannsdorf nell'ambito di Merano WineFestival. La sua assunzione nelle canoniche modiche quantità fornisce, da sempre, un elemento nutrizionale importante per l'alimentazione umana, specie nell'ambito della dieta mediterranea basata su prodotti come olio extravergine e cereali possibilmente integrali. Parola del Professor **Lucio Lucchin**, primario di Dietetica e Nutrizione dell'ospedale di Bolzano e tra le massime autorità in materia.

Quattro eventi e un convegno. Conclusa con grande soddisfazione di organizzatori e partecipanti la seconda edizione di **Naturae&Purae**, il convegno su vini e cibi di "natura pura" ideato da **Helmuth Köcher** e dal giornalista enogastronomico **Angelo Carrillo**. Molto positivo il bilancio dei due giorni - 8 e 9 novembre – che hanno preceduto il Merano WineFestival con incontri e performance su vini naturali e cibi fermentati. Uno sguardo al futuro con la tavola rotonda **"Il vino che verrà"** e il primo **salone dei Piwi**, i vitigni resistenti alle malattie fungine, cui hanno partecipato ben 20 aziende. Apprezzatissimo anche **Wild Cooking**, performance gastronomica, che ha portato in scena la cucina dei cibi fermentati, a partire da Alfio Ghezzi, 2 stelle Michelin di Locanda Margon, che con il produttore di mieli Andrea Paternoster, ha realizzato la Merenda Nomade, in cui carne di Yak e il potere enzimatico del miele hanno creato un'esperienza sensoriale memorabile. Di "natura" del vino oltre che di futuro della viticoltura si è parlato nel convegno ai Giardini di Castel Trautmannsdorf dal titolo **"Vino Veleno o Vino Alimento? Alle radici del bere"** con personalità di spicco del mondo vitivinicolo, ma non solo. Attraverso un'ampia panoramica storica e culturale riguardante le bevande fermentate, si è cercato di capire se il vino può essere ancora considerato, nella dovuta misura, un alimento, o se la sua natura alcolica, l'uso di sostanze conservanti come i solfiti aggiunti, su cui si dibatte aspramente ormai da anni, lo abbiano relegato a puro atto sensoriale e ludico. Una provocazione, certo, ma non fine a se stessa. Attraverso le esperienze di due grandi esperti come **Andrea Paternoster**, celeberrimo apicoltore della Val di Non, che ha raccontato la più antica bevanda fermentata dall'uomo, l'Idromele, ottenuto dalla fermentazione di miele e acqua, e **Mario Pojer**, tra i più maggiori vignaioli italiani, produttore di Zero Infinito, vino allo "stato puro", si è cercato di andare alla radice della cultura "del vino" inteso come fermentato alcolico. Uno sguardo sulle **fermentazioni ancestrali**, da quelle preistoriche, l'Idromele, a quelle contadine dei vini "ardenti" e rifermentati come il Prosecco e il Lambrusco dei secoli passati. L'esperto di cibi fermentati **Carlo Nesler** ha prodotto invece una prospettiva storica dei cereali fermentati, presenti in tutte le culture umane, decontestualizzando prodotti come il Porridge scozzese, la Mosa, per arrivare alla fermentazione del riso con il Koji da cui si ottiene in Giappone sia il Miso che il Sake. Cibi antichissimi, da cui sono nate anche celebri bevande. Le inquietudini di questi anni focalizzate intorno al tema Vini Naturali e non, hanno quindi trovato un inquadramento storico e scientifico attraverso un percorso tangente e gli studi del Professor Lucio Lucchin, che ha l'identikit del vino all'interno della dieta mediterranea. Partendo dalla demistificazione del celebre studio epidemiologico pubblicato dalla rivista Lancet sulla pericolosità dell'alcol. Il primario di nutrizione e dietologia dell'ospedale di Bolzano noto per le sue ricerche e pubblicazioni sulla dieta (o meglio, le diete) mediterranea ha dimostrato come un modesto consumo di vino, specie quello rosso, favorisca il benessere e una corretta alimentazione. Come avvenuto per millenni nell'area mediterranea. **Lorenza Conterno** del Centro sperimentale Laimburg che ha invece spiegato natura e caratteristiche della fermentazione di bevande della tradizione contadina come il succo di mela. Quindi **Umberto Marchiori** (PhD in Scienze degli alimenti – Univ. di Udine, enologo ed agronomo) che ha illustrato le evidenze scientifiche riguardanti la discussa "digeribilità" del vino attraverso l'utilizzo di lieviti indigeni. Salutismo e giovanilismo, ortoressia ed epicureismo edonistico nelle ricerche di mercato di **Pierpaolo Penco**, Wine Intelligence: che ha presentato il primo report multimercato sui vini chiamati "SOLA" (Sustainable, Organic & Lower-alcohol Wine) confermando come nel mercato globale i principi dell'agricoltura biologica siano altamente stimati dal consumatore per concludere un "venditore" di vino fuori dal comune, **Gaetano (Gae) Saccoccio** grande esperto di Sakè e vini Naturali, ma soprattutto filosofo applicato all'enologia che ha sintetizzato egregiamente il tema del convegno riportando la discussione nel campo della filosofia umana, e

evidenziano il bisogno sempre più sentito di un approccio umanistico al “consumo” e ai consumi con **“Vino naturale: moda calante o sfida crescente? Mercato o meretricio? Lo smercio dei vini nella lettura mitopoietica”**. Il 9 novembre, nel contesto di **Wild Cooking** in Piazza della Rena, rinomati chef si sono esibiti in spettacolari cooking show dedicati ai cibi naturali e alle esperienze antiche e nuove di fermentazione, mentre all’interno del Kurhaus e delle Terme Storiche nello spazio dedicato a **bio&dynamica** è possibile degustare selezionati vini biologici, biodinamici e varietà **PIWI** (ovvero vini derivanti dai nuovi genomi viticoli ottenuti dall’incrocio di viti resistenti alle malattie fungine). Inoltre sarà possibile conoscere la nuova generazione di giovani e spericolati vignaioli e produttori altoatesini di Wild Generation. La due giorni è terminata con un’avvincente tavola rotonda dal titolo **“Il vino che verrà, Riflessioni sull’evoluzione di forma e sostanza del vino di domani organizzato da Uva Sapiens”**.

Tra i momenti più spettacolari certamente **Wild Cooking**, con la preparazione di grandi ricette con cibi fermentati a partire da **Carlo Nesler** (produttore ed esperto) che ha presentato il libro “Il Mondo delle fermentazioni di Sandor Katz, slowfood editore” e un cooking show Shoyu Garum e i suoi fratelli Dalla Roma antica all’oriente estremo. Quindi **Michele Vallotti**, Chef del Ristorante La Madia a Brione e socio di Cesare Rizzini, titolare di alimento – primo bistro cibi fermentati in con “focacce e gelato in fermento” e dei suoi celebri piatti del ristorante la Madia. Quindi **Alfio Ghezzi** Chef del Ristorante Locanda Margon a Ravina, due stelle Michelin, con la sua “Merenda Nomade” preparata con il celebre apicoltore **Andrea Paternoster**; quindi **Mattia Baroni**, del ristorante Castel Flavon di Bolzano, con Eatalive, “Cibo vitale su misura”. Infine **Claudio Melis**, con il suo memorabile “Ramen in Sardegna”

Cartella stampa Merano WineFestival a questo link [bit.ly/2fER0yz](https://bit.ly/2fER0yz)

**Ufficio Stampa:** [smstudio](https://smstudio.com) | Press & PR

Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 [press@meranowinefestival.com](mailto:press@meranowinefestival.com)

Federica Da Col M +39 324 8940641 [press@smstudiopress.it](mailto:press@smstudiopress.it)