

## 27. Ausgabe des Merano WineFestivals ein voller Erfolg. Zahlen und Highlights des glamourösesten Food- & Wine-Events der Welt. Nächster Termin: 8. bis 12. November 2019.

**Meran, 16. November 2018** – Die 27. Ausgabe des [Merano WineFestival](#) geht mit einem Besucherzuwachs von 8,5% gegenüber dem Vorjahr zu Ende und überzeugt durch eine Reihe von Rahmenveranstaltungen und Neuheiten, die die Veranstaltung 2018 zu einer der brillantesten und hochwertigsten seit ihrem Bestehen machen. Der Organisator **Helmuth Köcher feiert mit seinem Team die über 11.000 Besucher**, die gleichmäßig über die fünf Veranstaltungstage verteilt, das Meraner Großereignis besucht haben. Der größte Zustrom wurde am Samstag, Sonntag und Montag verzeichnet, aber auch der der **bio&dynamica** gewidmete Freitag, mit einer Auswahl von biologischen, biodynamischen und PIWI-Weinen (pilzwiderstandsfähige Rebsorten), und der Dienstag mit dem **Catwalk Champagne** und dem Schaukocher auf der Bühne des Kursaaes unter der Leitung des Sternekoches **Karl Baumgartner** haben großen Anklang gefunden. Nach dem erfolgreichen Abschluss der mondänsten önologisch-gastronomischen Veranstaltung Italiens und weltweit, verabschiedet sich der WineHunter Helmuth Köcher bis zur nächsten Ausgabe, die vom 8. bis 12. November 2019 auf dem Programm steht, und begibt sich, in den bevorstehenden 12 Monaten, auf die Jagd nach neuen, besonderen und qualitativ hochwertigen Weinsorten und gastronomischen Spezialitäten.

Während des diesjährigen Events wurden vor dem eleganten Hintergrund des Kurhauses anlässlich der **Official Selection** über 950 der besten Weinkellereien Italiens und der Welt und mehr als 120 „Handwerker des Geschmacks“ präsentiert. Ein spezieller Fokus galt dabei den Rosé-Weinen mit der Veranstaltung **„Rosé – Vino in Futuro“**, mit der vom Sommelier Costantino Gabardi geleiteten Verkostung und Vorstellung der bekanntesten Gebiete dieser hellfarbigen Weine in Italien und der typisch italienischen Art ihrer Interpretation. Zu den Protagonisten gehörten auch die jungen Saalkellner „under 30“, aus denen nach zwei intensiven „Prüfungstagen“ im Rahmen des von Luigi Cremona und Lorenza Vitali ins Leben gerufenen Wettbewerbs **„Emergente Sala“**, die drei besten Nachwuchskellner Norditalien gekürt wurden. Noch einmal hat das Merano WineFestival 2018 durch die vielfältigen Rahmenveranstaltungen auf höchstem Niveau überzeugt, die dem guten Essen und Trinken gewidmet sind, aber auch durch geistreiche Unterhaltung, Musik und kulturelle Darbietungen, die bis weit in die Nacht hineinreichten. Dazu gehören beispielsweise der „Fuori Salone“ **The Circle – People, Lands, Experiences** am Sandplatz, bei dem am Samstag **Joe Bastianich** mit der von ihm kreierten Darbietung **Vino Veritas**, das Publikum mit viel Musik, Geschichten aus dem wahren Leben und manch gutem Glas Wein entzückte. Während dem von Helmuth Köcher und Angelo Carrillo in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff gestalteten Kongress **Naturae&Purae**, wiederum, gaben Experten, wie Andrea Paternoster, Carlo Nesler, Mario Pojer, Gae Saccoccio und Doktor Lucio Lucchin, ihre Kenntnisse im Hinblick auf Weine, fermentierte Speisen und Ernährung preis und kamen unter anderem zur Erkenntnis, dass der Wein, in Maßen genossen, zum menschlichen Wohlbefinden beiträgt. Großes Publikumsinteresse galt dem **Wild Cooking**, dem Schaukocher und der Zubereitung durch Sterneköche, die heuer ebenfalls den fermentierten Speisen gewidmet war. Der Höhepunkt der Veranstaltung ist und bleibt die Verleihung des **The WineHunter Award Platinum**, der höchsten Auszeichnung, die vom **WineHunter Helmuth Köcher** in den Kategorien **Wine, Wine Ante 2010, Culinaria** und **Aquavitae** ausgesprochen wurde. Alle preisgekrönten Produkte können übrigens gratis im Führer **The WineHunter Award** auf der Webseite [award.winehunter.it](#) nachgelesen werden. Nicht nur Präsentationen von Food & Wine, sondern auch Podiumsdiskussionen belebten das Festival. Allen voran der **Runde Tisch im Puccini-Theater über die Zukunft der Weine in einer Zeit großer klimatischer Veränderungen, mit neuen Produktionsmethoden und veränderten Erwartungen der Konsumenten**. An der Diskussion nahmen Experten wie Stevie Kim, Luca Gardini, Luciano Ferraro, Oscar Farinetti, Joe Bastianich, Luigi Moio, Matilde Poggi, Walter Massa, Adua Villa, Luciano Pignataro und Andrea Gori teil, die von Franz Botrè moderiert wurden. Mit von der Partie war der bekannte Meraner Klimaexperte Georg Kaser, der die Gelegenheit nutzte, die gesamte Menschheit zu einem drastischen Wandel ihrer Gewohnheiten aufzurufen: *„Die Welt bewegt sich in Richtung der schlimmeren der beiden ursprünglichen Projektionen, die verheerende Auswirkungen auf unser Leben und auf den Weinanbau haben könnte. Ein Ansteigen der weltweiten Temperatur um 1,5 Grad hätte schwerwiegende Folgen für die Rebenpflanzungen und die Qualität des Weines, aber nicht nur“*, unterstreicht der Professor.

Für die Region **Kampanien** war auch in diesem Jahr der Journalist Dante Stefano Del Vecchio mit von der Partie und präsentierte eine Reihe von Verkostungen authentischer Weinexzellenzen: vom Vesuv bis zu den Phlegräischen Feldern, von Falerno bis Massico all’Asprinio di Aversa, vom Taurasi bis zu den Weinen des Sannio, Irpinia, den vulkanischen Weinen und jenen des Cilento. Daneben wurden aber auch typische landwirtschaftliche Produkte, wie die Pizza und Pasta des Gragnano Dop, zubereitet mit der Vielfalt der kampanischen Tomaten, vorgestellt. Ebenso interessant wie schmackhaft waren die gastronomischen Interpretationen der Chefs Antonio Tubelli und Daniele Luongo, und der Pizzabäcker, deren kunstfertiges Schaffen diesem typisch italienischen Gericht zur Eintragung ins immaterielle Welterbe Unesco verholfen haben, mit der Teilnahme von Gino Sorbillo, Franco Pepe und Salvatore Salvo. Ein Konzentrat von genussvollen gastronomischen Produkten aus ganz Italien war auch die **GourmetArena**. Unter den Neuheiten der diesjährigen Ausgabe des Festivals fand die **Spirits Experience Area**, die der Welt der Barmixer, mit einer eigenen **Cocktailbar, Tastings** und **Vorträgen** gewidmet war, einen großen Publikumszuspruch. Ein weiteres Highlight: die 150° Trophy Cocktail Competition. Die Brennerei Varnelli feierte ihr 150-jähriges Bestehen mit einer Cocktail-Show, die von einer Vertretung der neuen Generation von italienischen Bartendern organisiert wurde.

Die einzelnen Tage des Merano WineFestival wurden „live“ von Medienpartnern, wie **WineNews**, einer Kommunikationsagentur für Ereignisse im Wine- & Food-Bereich, die zu den wichtigsten italienischen Bezugssites für Wein- und Essenskultur gehört, sowie **Cantina Social**, einem der Leader in der digitalen Welt des Weines, mit Videotexten und Livestreams in zwei Sprachen erzählt. **Radio Monte Carlo**, der offizielle Radiopartner des Merano WineFestival 2018, hat das Event mittels Interviews mit den Beteiligten, Fachexperten und dem anwesenden Publikum in Liveschaltungen von Maurizio Di Maggio in seiner Sendung *In viaggio con DiMaggio* dokumentiert.

**Link zur DIGITALEN PRESSEMAPPE:** <https://goo.gl/LxbVH4>. Das Pressedossier wird täglich aktualisiert und in Kürze werden die offiziellen Bilder der 27. Ausgabe integriert *#staytuned*.

**Pressebüro:** [smstudio](#) Stefania Mafalda M +39 345 5810157 [press@smstudiopress.it](mailto:press@smstudiopress.it)