

Merano WineFestival: Am 8. und 9. November dreht sich bei Naturae et Purae, bio&dynamica und Wild Cooking alles um die „Natur“ des Weins

Am 8. November, dem Vortag des Merano WineFestival, findet in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff der Expertenkongress *Naturae et Purae* statt. Der Sandplatz lockt am darauffolgenden Tag mit Wild Cooking, während im Kurhaus und am Sandplatz Bio-Weine, biodynamische Weine und PIWI präsentiert werden.

Meran, 10. Oktober 2018 – Experten und Connaisseurs tauschen sich zu Natur und Reinheit des Weines aus und versuchen eine Antwort auf die Frage „**Wein – Gift oder Lebensmittel? Die Ursprünge des Trinkens**“ zu geben: So lautet das Thema des Eröffnungssymposiums zur 27. Ausgabe des **Merano WineFestival** am 8. November, das im Rahmen des Kongresses **Naturae et Purae** stattfindet. Die Idee dazu stammt vom Paten des Festivals, **Helmuth Köcher**, und vom Journalisten **Angelo Carrillo**.

Im Mittelpunkt von **Naturae et Purae** steht im historischen Deustersaal von Schloss Trauttmansdorff der **neue Trend hin zu den Ursprüngen von Weinbau und Ernährung**. Dazu werden die Experten in Sachen Wein, fermentierte Lebensmittel und Ernährung, **Andrea Paternoster, Carlo Nesler, Mario Pojer, Dr. Lucio Lucchin, Umberto Marchiori** und **Lorenza Conterno** Stellung nehmen. Ihre Beiträge decken eine Reihe von Aspekten ab – von den ersten fermentierten Getränken, deren praktischer Erfahrung und kultureller Ursprünge ausgehend **vom Honig** („*Vom Lebensmittel zum Nektar der Götter: Die lange Reise des Honigs im Laufe der Jahrtausende*“) **über die Fermentierung von Lebensmitteln und Weinen** („*Fermentierte Nischengetränke aus Südtirol wie Apfelwein, Honigwein und Craft-Bier*“) & „*Porridge & Co.: Fermentierte Getreidesorten in den Ernährungstraditionen der Welt*“ & „*Von den Ursprüngen der Fermentation bis zum Zero Infinito, einem Bio-Sekt nach ancestraler Methode*“ **bis zur Ernährung** („*Wein in der mediterranen Diät: Mythos und Wirklichkeit*“ & „*Die Natur ist eine Kraft: Authentizität und Verträglichkeit im Gleichgewicht*“).

Im Anschluss tauchen **Pierpaolo Penco** und **Gae Saccoccio** mit ihren jeweiligen Vorträgen: „*Wine Intelligence: Präsentation des ersten Märkte übergreifenden Berichtes über “SOLA” (Nachhaltige, Biologische & niedrigalkoholische)-Weine*“ und „*Naturbelassener Wein: Rückläufiger Trend oder wachsende Herausforderung? Weinvertrieb aus dem Blickwinkel der Mythenschöpfung*“ in das Thema **Wirtschaft und Wein** ein. Abgerundet wird die Tagung nach einer Weinverkostung mit Walking Lunch im Restaurant Schlossgarten, mit einem geführten Besuch des botanischen Gartens,



THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE



der Gärten von Schloss Trauttmansdorff, mit Schwerpunkt Wein.

Am 9. November dann findet am Sandplatz ein **Wild Cooking** statt, wo namhafte Köche in einer spektakulären Schauküche natürliche Speisen und alte wie neue fermentierte Gerichte aufleben lassen, während im Kurhaus und am Sandplatz im Rahmen von **bio&dynamica** eine Reihe von Weinen aus biologischem und biodynamischem Anbau sowie PIWI (durch die Genomsequenzierung und Kreuzungen pilzresistenter Reben entwickelte) Weine verkostet werden.

Die Teilnehmerzahl für den Kongress ist begrenzt. Im Preis ist der Besuch der berühmten Gärten von Schloss Trauttmansdorff inbegriffen. Anmeldung: office@meranowinefestival.com.

Ausführliches Programm unter: <https://meranowinefestival.com/de/eventi/naturae-et-purae-biodynamica/>

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