

27^a Merano WineFestival da record. Numeri e highlights dell'evento food & wine più glamour al mondo. Prossima edizione 8-12 novembre 2019.

Merano 16 novembre 2018 – Si festeggia il 27^a [Merano WineFestival](#) con l'8,5% in più di visitatori rispetto all'edizione precedente e con il ricordo di una carrellata di eventi e novità che hanno reso brillante e sempre più di qualità questa edizione 2018. Il patron **Helmuth Köcher festeggia così con il suo staff le oltre 11 mila presenze** distribuite in maniera omogenea nei cinque giorni della manifestazione meranese; l'affluenza maggiore nelle giornate di sabato e domenica e lunedì, e un incremento di interesse per le giornate della **bio&dynamica** di venerdì con la selezione di vini biologici, biodinamici e PIWI (varietà di vite resistenti alle crittogame) e di **Catwalk Champagne** il martedì con show-cooking sul palco del Kursaal dello chef stellato **Karl Baumgartner**. Chiuso il sipario della kermesse enogastronomica più glamour in Italia e nel mondo, il WineHunter Helmut Köcher dà appuntamento alla prossima edizione che si terrà dall'8 al 12 novembre 2019; l'attesa è di un anno, ossia di 12 mesi di "caccia" dedicati alla ricerca, alla scoperta e all'attenta valutazione di etichette di vini e prodotti gastronomici selezionati per qualità.

L'edizione di quest'anno ha presentato nell'elegante scenario del Kurhaus la **Official Selection** con oltre 950 case vitivinicole tra le migliori in Italia e nel mondo e più di 120 artigiani del gusto; grande focus sui vini rosè con **Rosè – Vino in futuro**, la degustazione guidata dal sommelier Costantino Gabardi e il percorso che ha affrontato lo stile italiano del vino rosato attraverso i suoi luoghi più vocati. Protagonisti anche i giovani professionisti di sala under 30, premiati dopo due giornate di intense prove da superare dal riconoscimento del premio **Emergente Sala**, ideato da Luigi Cremona e Lorenza Vitali, che ha incoronato i migliori tre giovani professionisti del Nord Italia. Merano WineFestival 2018 si è distinto, inoltre, per la varietà di appuntamenti di altissimo livello dedicati al mondo enogastronomico con l'aggiunta di un tocco di intrattenimento musicale e di incontri culturali fino a oltre la mezzanotte con la novità del fuori salone **The Circle – People, Lands, Experiences** in piazza della Rena, dove sabato sera si è esibito **Joe Bastianich** con **Vino Veritas** spettacolo da lui ideato con musica e racconti di vita vissuta, il tutto in compagnia di un calice di vino. Ha visto protagonista **Naturae&Purae**, il convegno curato e ideato da Helmuth Köcher e Angelo Carrillo ai Giardini di Castel Trauttmansdorff con l'intervento di specialisti come Andrea Paternoster, Carlo Nesler, Mario Pojer, Gae Saccoccio e il dottor Lucio Lucchin, esperti nell'ambito del vino, dei cibi fermentati e dell'alimentazione e dove è emerso che il vino è un alimento che può ancora concorrere al benessere dell'uomo. Di grande interesse il **Wild Cooking**, appuntamento dedicato ai cibi fermentati con show cooking e preparazioni di piatti stellati. Evento clou della manifestazione è senz'altro la premiazione **dell'Award Platinum**, il massimo riconoscimento assegnato dal **WineHunter Helmuth Köcher** nelle categorie **Wine, Wine Ante 2010, Culinaria e Aquavitae** e attraverso la guida **The WineHunter Award** consultabile gratuitamente sul sito award.winehunter.it. Non solo presentazioni di eccellenze food & wine, ma anche discussioni aperte come la **tavola rotonda al Teatro Puccini sul futuro del vino tra cambiamenti climatici, nuove opportunità nella produzione e aspettative dei consumatori** alla presenza di esperti come Stevie Kim, Luca Gardini, Luciano Ferraro, Oscar Farinetti, Joe Bastianich, Luigi Moio, Matilde Poggi, Walter Massa, Adua Villa, Luciano Pignataro e Andrea Gori moderati da Franz Botrè, con la presenza autorevole del climatologo meranese Georg Kaser che ha invitato tutta l'umanità a cambiare drasticamente le proprie abitudini: *"Il mondo si sta indirizzando sul peggiore delle due proiezioni con impatti devastanti per la nostra vita e in particolare per la viticoltura. Anche un aumento di temperatura di 1,5 gradi avrebbe delle conseguenze gravi sulla coltivazione della vite e sulla qualità del vino, e non solo"* ha sottolineato il professore.

Per la **Campania**, il giornalista Dante Stefano Del Vecchio presente come ogni anno con la degustazione di vini di eccellenza; dal Vesuvio ai Campi Flegrei, dal Falerno del Massico all'Asprinio di Aversa, dal Taurasi ai vini del Sannio, Irpinia, i vini vulcanici e vini del Cilento, e prodotti agroalimentari come la pizza ma anche pasta di Gragnano Dop declinata alle diverse tipologie di pomodori della Campania. In scena anche interpretazioni gastronomiche degli chef Antonio Tubelli e Daniele Luongo, e della pizza la cui arte è oggi patrimonio immateriale Unesco, con la partecipazione di Gino Sorbillo, Franco Pepe e Salvatore Salvo. Ricca di gustosi prodotti gastronomici da tutta Italia la **GourmetArena**, e tra le novità di quest'anno grande successo di affluenza **Spirits Experience Area** dedicata al mondo della mixology con **cocktail bar, tasting e seminari tematici**. Seguitissima la Varnelli 150° Trophy Cocktail Competition: la Distilleria Varnelli ha celebrato i suoi 150 anni di attività con un cocktail show interpretato da una rappresentanza della nuova generazione di bartender italiani.

Tutti i giorni del Merano WineFestival sono stati raccontati "live" da media partner come **WineNews**, agenzia quotidiana di comunicazione sul mondo del wine&food e uno dei siti di riferimento dell'enogastronomia italiana, da **Cantina Social**, una dei leaders nella trasformazione digitale del mondo del vino con contenuti video testi e live streams in duplice lingua. **Radio Monte Carlo**, radio partner ufficiale di Merano WineFestival 2018 ha documentato l'evento con interviste agli addetti ai lavori, esperti del settore e al pubblico presente attraverso i collegamenti di Maurizio Di Maggio nella sua trasmissione *In viaggio con DiMaggio*.

Link alla CARTELLA STAMPA DIGITALE: <https://goo.gl/LxbVH4>. La cartella stampa è aggiornata quotidianamente e a breve saranno integrate le foto ufficiali della 27^a edizione #staytuned.

Ufficio Stampa: smstudio Stefania Mafalda M +39 345 5810157 press@smstudiopress.it