

La 28^a edizione di Merano WineFestival dedica grande spazio alla cultura e all'approfondimento legati al mondo del vino, tra passato, nuove generazioni e innovazione

Martin Gojer vince il premio Zierock a Naturae et Purae, mentre lo chef Christoph Huber vince il Premio Godio; l'importanza del legame tra produttore e il consumatore attraverso la comunicazione al Wine Business Forum; donne sempre più esperte di vino e sempre più in crescita le opportunità di lavoro per loro, se ne parla alla tavola rotonda "Il modello Giappone nel mondo rosa del vino"; riscoprire i valori del passato proponendo soluzioni innovative per il futuro con Merano Wine&Innovation; nasce il Manifesto dei giovani del vino dopo il Wine Generation Forum; opportunità legate alla sostenibilità a Wine Sustainability Forum e approfondimenti sui territori a The Circle.

Merano, 27 novembre 2019 – Tre talk e tre tematiche differenti nella prima giornata, dedicata alla Bio&Dinamica della 28^a edizione di Merano WineFestival. Nella seconda giornata **due forum tra **nuova generazione del settore vino e sostenibilità**. Mentre al tema vino e innovazione digitale sono dedicati gli **appuntamenti di Wine&Innovation**.**

La storica manifestazione dedicata al panorama wine&food d'eccellenza ha ospitato il convegno **Naturae et Purae** e la lezione enologica "Nel segno di Zierock", a dieci anni dalla sua scomparsa, fra documentazioni, testimonianze e filosofie che hanno contraddistinto una visione del vino pionieristica, anticipatrice di molti temi attuali. Durante il convegno Helmuth Köcher e Angelo Carrillo hanno consegnato il **premio Rainer Zierock a Martin Gojer**, dell'azienda Pranzegg, per aver scelto la via della vinificazione in armonia con la natura con coraggio e spirito di ricerca riuscendo ad essere di esempio e stimolo per molti nuovi produttori. Subito dopo la consegna del premio la masterclass storica con 10 vini di 8 annate della tenuta Dolomytos che ha suscitato l'entusiasmo dei partecipanti a conferma dell'assoluta genialità del suo creatore. In seguito, la performance di **Wild Cooking** a tema cucina naturale e cibi fermentati in collaborazione con chef come **Terry Giacomello**, del Ristorante 'Inkiostro' (les Collectionneurs), e il progetto **La FuGa – Laboratory for future Gastronomy** dello chef e ricercatore gastronomico Mattia Baroni, hotel Bad Schörgau. Si sono degustati piatti a tema dal limone ammuffito di Giacomello al Dolomiti Poke di **Theodor Falser** del Ristorante 'Johannesstube' (les Collectionneurs), piatti ottenuti con tecniche antiche in chiave moderna. Nella stessa giornata assegnato anche il **Premio Godio** istituito da Helmuth Köcher per ricordare lo chef Giancarlo Godio e destinato ad un giovane emergente altoatesino. Quest'anno il riconoscimento è andato a **Christoph Huber** del ristorante "Zur Blauen Traube" di Lagundo.

"Per continuare ad essere competitive, sia sul mercato nazionale che internazionale, le aziende vitivinicole devono affrontare i grandi mutamenti contemporanei", è il tema centrale del **Wine Business Forum** riproposto a Merano per proseguire un'analisi dei lavori dei tavoli tematici sviluppati nell'ambito di Milano Wine Week 2019. Cinque le macro-sfide emerse in occasione del talk del Wine Business Forum di **Silvana Ballotta**, Ceo di Business Strategies, in compagnia del presidente di Milano Wine Week **Federico Gordini**, dei giornalisti **Andrea Radic**, **Andrea Guolo**, **Maurizio Di Maggio** e i **Cantina Social**. Eccole: creare valore per il vino italiano oltre il prezzo, mettere al centro il consumatore, il Digitale è inevitabile, Educare e formare i protagonisti del mondo del vino al "nuovo" e creare sinergia tra piccole, medie e grandi aziende. Tutti d'accordo sull'importanza del legame tra produttore e consumatore che deve diventare sempre più stretto attraverso la formazione e la comunicazione per creare e dare sempre più valore al vino italiano.

La tavola rotonda "**Il modello Giappone nel mondo 'rosa' del vino**" dove professioniste del vino come **Antonella Cantarutti** - Donna del Vino, **Silvana Ballotta**, **Valentina Bertini** – wine manager di Langosteria Milano e **Alessandra Piubello** - giornalista wine&food e curatrice della Guida Veronelli, moderate dal giornalista **Andrea Radic** e alla presenza di **Helmuth Köcher**, si sono confrontate per analizzare l'esempio asiatico di questo settore sempre più al femminile. Oltre il 60% le esperte nel mondo del vino in Giappone, un ottimo esempio di evoluzione, culturalmente e storicamente da sempre, per le donne italiane ed europee anch'esse sempre più informate e sempre più evolute anche grazie alla crescita di opportunità per loro nel lavoro.

“Allora se voi e gli altri accoglieste questi ragionamenti berremmo un vino eccellente”, questa la citazione di Leonardo Da Vinci cui si ispirano gli appuntamenti giornalieri che dal 7 all’11 novembre si sono svolti all’Hotel Terme Merano con **Merano Wine&Innovation**. Un nuovo evento che mira a riscoprire i valori del passato per poi proporre soluzioni innovative e digitali per il futuro del mondo del vino. Tra queste la virtual reality, la ricerca, la sostenibilità compatibile col digitale, la formazione e la conoscenza dei progetti europei di sviluppo di nuove catene digitech nel settore agroalimentare e non solo. Partner del progetto Connected Reality, For Team, H-FARM, IVES.

Presentato anche il **Manifesto dei giovani del vino** al Teatro Puccini, appuntamento che segue il **Wine Generation Forum** tenutosi per la prima volta a Milano in occasione della Milano Wine Week. Ad emergere il fondamentale valore della coesione per proiettarsi verso un futuro di opportunità. Il manifesto chiede di ridurre ed efficientare le denominazioni, di rafforzare le finalità dei consorzi, di avere un ente nazionale per la comunicazione del vino italiano all’estero, ma sottolinea anche l’importanza della formazione al personale di sala, degli strumenti di e-commerce, della revisione delle franchigie che uniformi il commercio digitale e quello tradizionale. Inoltre, si è discussa l’importanza della comunicazione professionale e specializzata e del tema della trasversalità del vino, oltre alla sostenibilità su cui va fatta formazione per un ripensamento tra gli altri dei metodi di confezionamento e della tutela del suolo.

Al tema della sostenibilità si è poi dedicato in maniera esclusiva il convegno **Wine Sustainability Outlooks** che ha presentato le opportunità imprenditoriali per intraprendere un percorso di sostenibilità e districarsi nel mondo delle certificazioni, imparando a conoscere i valori della sostenibilità, dell’agricoltura di precisione e del miglioramento genetico, dell’uso sostenibile degli agro-farmaci e la mitigazione dei rischi ambientali.

Lo spazio di **The Circle** in Piazza della Rena ha dato voce ad alcuni fra i più interessanti territori italiani in campo vitivinicole e gastronomico con delle presentazioni che hanno visto protagonisti il Consorzio del Barbera d’Asti e dei Vini del Monferrato con il suo presidente Filippo Mobrì, il Consorzio Movimento Turismo Puglia e la presidente Maria Teresa Varvaglione, il Consorzio del Prosecco DOC col presidente Stefano Zanette, l’Enoteca Regionale dell’Emilia Romagna e il presidente Pierluigi Sciolette, e Alberto Zenato presidente delle Famiglie Storiche dell’Amarone.

Ufficio Stampa & PR:

smstudiosrl

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

Federica Da Col federica.dacol@smstudiopress.it M +39 324 89 40 641