

29^a edizione di Merano WineFestival *digital* - Day 2

Dal patron Helmuth Köcher che apre la seconda giornata dal Kurhaus al Symposia live dedicato alla sostenibilità, dall'appuntamento con Cult Enologist ai Wine Territories e a Merano WineFestival Friends, passando per Showcooking, Virtual Tour, Wine and Cloth Tasting, Champagne, Innovation, Tastings, Mixology e Saturday's Video Collection. Cronache dalla seconda giornata di Merano WineFestival in versione *digital*.

Merano, 8 novembre 2020 - Dopo la giornata inaugurale del festival digitale, [Merano WineFestival](#) ha trasmesso dalle 10.00 alle 20.00 il programma della seconda giornata sul sito www.meranowinefestival.com. Anche la giornata di sabato ha tenuto alta l'attenzione sulla manifestazione, con un palinsesto ricco di contenuti e di novità. Ad aprire la giornata è stato sempre il patron [Helmuth Köcher](#) che, passeggiando lungo il fiume Passirio, ha presentato la location cuore della manifestazione meranese, il Kurhaus. Alla presentazione del programma giornaliero del palinsesto è seguito il [Symposia](#) dedicato alla sostenibilità dal titolo "Fermenti sostenibili: seminare il futuro" moderato dal giornalista [Angelo Carrillo](#). Questa volta a riunirsi nel salotto virtuale del patron [Helmuth Köcher](#) sono stati [Norbert Niederkofler](#) e [Paolo Ferretti](#), [Elisabetta Foradori](#) e la figlia [Myrtha Zierock](#), [Eduard Bernhard](#), [Roberto Pedrazza](#) e [Stefano Vanin](#); tutti i protagonisti del talk hanno presentato i loro progetti, idee, visioni nel campo della sostenibilità e della natura, piccoli semi per un futuro più etico e rivolto alla tutela dell'ambiente. Dalla filosofia di *Cook the Mountain*, oggi divenuta un libro made in Alto Adige e completamente sostenibile, ai progetti del ristorante Alpinn e dell'evento Care's presentati dallo Chef [Niederkofler](#) e dal comunicatore [Ferretti](#); e poi l'esperienza del progetto di agricoltura biodinamica e circolare di [Elisabetta Foradori](#) e la figlia [Myrtha](#) che dalla monocultura legata alla vite sono passate alla coltivazione di ortaggi e all'allevamento, passando per la promozione della formazione e della cultura legata al mondo agricolo. "La strada del nostro futuro" è invece il progetto presentato da [Eduard Bernhard](#) del Consorzio dei Vini dell'Alto Adige, un'agenda delle azioni per i viticoltori altoatesini basata su azioni di sostenibilità per migliorare il suolo, i vigneti, il vino, le persone e il territorio entro il 2030. Infine il progetto dei bellunesi [Stefano Pedrazza](#) e [Roberto Vanin](#) di The Eyes Republic, azienda che produce occhiali utilizzando le bioplastiche, ottenute da fonti vegetali e dalla caseina, secondo un piano di economia circolare e utilizzando sistemi chimici naturali. A seguire, spazio a [Cult Enologist](#) con protagonista [Luca D'Attoma](#) che ha condotto una degustazione insieme a The WineHunter [Helmuth Köcher](#) al ristorante OW da Renato di Lana. Spazio poi agli [Showcooking](#), mentre nel pomeriggio l'invito è a conoscere le cantine e i loro territori attraverso i [Virtual Tour](#). Per la sezione [Wine Territories](#) [Helmuth Köcher](#), il giornalista [Francesco Fadda](#) e il Sindaco di Urzulei hanno presentato la storia della [Vitis Silvestris Millenaria](#) ritrovata in Sardegna e divenuta il centro di un progetto di promozione territoriale. A seguire, spazio allo [Champagne](#) e poi a [Wine and Cloth Tasting](#), una curiosa degustazione che ha visto l'accostamento tra alcuni tipici tessuti e materiali altoatesini come il velluto, la lana cotta, il Loden e la pelle con altrettanti vini selezionati in abbinamento da The WineHunter [Helmuth Köcher](#), durante un incontro con [Alessia Borrelli](#) nella boutique meranese [Runggaldier Manufaktur](#) di [Andrea Maria Tratter](#). Protagonista di [MWF Friends](#) è stato invece lo Chef già tre stelle Michelin [Italo Bassi](#) che ha raccontato la propria storia e il suo ultimo progetto in cucina. Per lo spazio [Innovation](#) di [IVES](#) - [Oeno One Alain Deloire](#) dell'Università di Montpellier è intervenuto su "Metaboliti primari e secondari della bacca in risposta all'esposizione alla luce solare e alla temperatura nella zona del grappolo"; [H-FARM](#) ha spiegato come affiancare alla propria rete vendita una piattaforma per ordini e vendite pensata per il canale HORECA e come controllare al meglio le richieste e segnalazione dei clienti, tracciando e condividendo le risposte dei singoli casi con tutti i collaboratori coinvolti. Lo spazio serale del festival ha visto infine come protagonista la [Mixology](#) con [Why Not Cocktail Lab](#) e la preparazione di [Crusta is Back Cocktail](#) e di [Italian Boulevardier Cocktail](#) e poi spazio ai [Tastings](#) e il finale con [Saturday's Video Collection](#), una selezione dei video dal catalogo multimediale dell'evento.

Per il programma dettagliato di tutte le giornate: meranowinefestival.com/#mwf-program

Per conoscere il programma di oggi: <https://youtu.be/uRnPKvkrk2Q>

Per vedere il palinsesto di oggi: <https://meranowinefestival.com/palinsesto-8-nov/>

Instagram - @meranowinefestival_official

Facebook - @meranowinefestival

Ufficio Stampa & PR:

[smstudio](#) srl

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

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