

I convegni “Naturae et Purae” al 31° Merano WineFestival: un viaggio alla scoperta della viticoltura nella storia e dei suoi vitigni negli ambienti estremi del Mediterraneo.

Con la prima giornata del Merano Wine Festival edizione 2022, il 4 novembre inizia un viaggio “da fermi” con il programma “Naturae et Purae”. Una serie di convegni a cadenza giornaliera dedicati quest’anno al tema “Wine Resilience - Spiriti Estremi. Dalle isole del Mediterraneo ai monasteri”, in cui scoprire vini estremi per ambienti estremi e la viticoltura nella storia mediterranea. Appuntamenti accompagnati da banchi di assaggio, affiancati a masterclass e Wild Cooking. Conclude la serie di incontri la consegna del premio Nel Segno di Zierock, martedì 8 novembre.

Merano, 20 ottobre 2022 – La 31^a edizione di **Merano Wine Festival** “Respiro e Grido della Terra” è un richiamo alla forza e alla bellezza della Terra, oggi in difficoltà. Ma la natura si caratterizza per l’estrema resilienza e il programma di **Naturae et Purae “Wine Resilience – Spiriti Estremi. Dalle isole del Mediterraneo a quelle dello spirito”**, mostra come territori estremi accolgano vini estremi. Un viaggio da percorrere nelle cinque giornate del Merano Wine Festival 2022, che Naturae et Purae affronta, come sua tradizione, con una interessante serie di convegni sui temi più coinvolgenti e insoliti del mondo del vino.

Si inizia **venerdì 4 novembre** con la famiglia di vitigni che più ha plasmato il passato vitivinicolo del Mediterraneo, delle sue civiltà e dei suoi paesaggi. **“Le Malvasie, vini e paesaggi del Mediterraneo. Dalle Eolie all’Istria passando per le isole Lofoten. Storia di un vino culturale”** presenta la saga delle Malvasie, partendo dalle isole Lofoten, dove nel 1431 naufragò il nobile veneziano Pietro Querini. Commerciante, salpò dal porto di Creta alla volta delle Fiandre per scaricare in quella regione il suo prezioso carico di vino, la malvasia. Ma il vino ha plasmato le civiltà non solo con le vie commerciali. **“De Clos en Clos - Le vigne del Signore: spiriti e spiritualità tra innovazione e crisi dei conventi”** (sabato 5 novembre) racconta i luoghi dello spirito, i monasteri, il cui contributo alla cultura del vino è stato fondamentale nei secoli, e il cui ruolo oggi sta cambiando sotto la spinta della modernità. Parlare della cultura del vino nel tempo significa anche scoprire e conoscere gli oggetti con cui veniva prodotto. È il caso delle anfore, testimonianza delle civiltà mediterranee, da cui oggi la viticoltura trae ispirazione. Una storia raccontata domenica 6 novembre nell’incontro **“Terracruda: panoramica sulle anfore”**. Infine, tra i territori estremi vi sono, per condizioni ambientali, le terre che si affacciano sul mare: il convegno **“I vini marittimi: gli estremi della viticoltura affacciata al mare”** presenta sempre domenica 6 novembre le viti colture di questi territori, fragili e suggestive, sempre al limite della sopravvivenza e per questo particolarmente preziose.

A Naturae et Purae si accompagnano **eventi come i banchi di assaggio e il Wild Cooking** dedicato al mondo dei cibi naturali, con cooking show, il 4 novembre, **“Stoccafisso & Malvasia”**, per degustare il connubio pesce e vino. Un cibo, lo stoccafisso, in cui proprio il commerciante Pietro Querini si imbatté quando nelle isole Lofoten; un alimento che per secoli ha unito il nord e il sud dell’Europa. E poi le masterclass e l’appuntamento quotidiano con il salotto di **Pipe & Wine**, dedicato alla degustazione di vini e distillati abbinati a pipe e tabacchi. Il programma Naturae et Purae si conclude martedì 8 novembre con il **premio “Nel Segno di Zierock”**, nell’ambito di Bio & Dinamica nella Kursaal, dove si danno appuntamento vini biologici, biodinamici e varietà PIWI. Il premio è dedicato a Rainer Zierock, l’enologo che ha lasciato in eredità una visione olistica della produzione del vino, in cui il clima, il suolo, il vitigno e l’uomo si incontrano e l’uomo diviene depositario della cultura del vino, fatta di tradizione ed etica.

Appuntamenti, quelli di Naturae et Purae, che accompagnano visitatori ed espositori in un viaggio per mare, seppur da fermi nella bellissima cornice della Villa San Marco a Merano. Nata con il nome di Schwalbenvilla (Villa delle Rondini) tra il 1894 e il 1895, oggi ospita l’Accademia di Studi italo-tedeschi.

PROGRAMMA:

Venerdì 4 novembre 2022

Ore 11.00 – 13.00 Le Malvasie vini e paesaggi del mediterraneo,
Dalle Eolie all’Istria passando per le Isole Lofote. Storia di un vino culturale

Ore 12.00 -17.00 Banco di Assaggio delle Malvasie
Ore 15.00-16.00 Cooking Show Stoccafisso&Malvasia
Ore 18.00 Pipe&Wine

Sabato 5 novembre 2022

11:00 - 12:00 "De Clos en Clos – Le vigne del Signore: spiriti e spiritualità tra innovazione e crisi dei conventi
12.00 -16:00 Banco di Assaggio
16:00-17:3 Low Wine ABV - talk e masterclass
Ore 18.00 Pipe&Wine

Domenica 6 novembre 2022

10:30-12:30 I vini marittimi: gli estremi della viticoltura affacciata al mare,
14:00-15:30 Terracuda: panoramica sulle anfore
Masterclass
17.00 Pipe&Wine

Lunedì 7 novembre 2022

17.00 Pipe&Wine

Martedì 8 novembre 2022

Bio&Dinamica

12.00 Kursaal: Nel Segno di Zierock, il Premio

Masterclass Arunda il Wine Festival saluta Sepp Reiterer
Mostra di Michael Reiterer