Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :25 %

AUTORE :Francesca Negri

► 4 novembre 2017



Enogastronomia



Biologico, naturale, Piwi Il vino è il protagonista

di **Francesca Negri**

Cinque giornate, dal 10 al 14 novembre, oltre 450 case vinicole, più di mille vini presentati, quasi 200 artigiani del gusto, 15 chef di spicco e 5 location. Sono questi i numeri salienti della XXVI edizione del Merano Wine Festival. Si parte venerdì prossimo, con tre eventi. Alla Kurhaus, simbolo della città termale altoatesina nonché uno dei capolavori in stile liberty più famosi di tutta l'area alpina, si terrà *Naturae et Purae*, vetrina dell'alta qualità per i vini biologici, biodinamici, naturali, orange e Piwi (vitigni resistenti alle malattie) con oltre cento produttori selezionati. Lungo la Passeier Promenade, la famosa passeggiata lungo il fiume Passirio tanto amata dalla principessa Sissi, si troverà invece la *GourmetArena*, che proseguirà anche nelle giornate dell' 11, 12 e 13 novembre, con più di cento produttori di delikatessen ed eccellenze gastronomiche, acquaviti, oltre 15 birrifici artigianali, un'area dedicata ai prodotti e servizi per gli chef e una riservata ai consorzi di tutela del territorio di riferimento. Piazza della Rena, infine, ospiterà *Cooking Farm*, il place to be per gli amanti dell'alta gastronomia con show cooking e talk show a tema, ogni giorno diversi: il 10 novembre si parla di cibi fermentati, l' 11 e il 12 di cucina innovativa e tradizionale, il 13 ci sarà la performance dei 18 chef vincitori del Premio Godio, il 14 novembre infine il protagonista sarà lo Champagne.

Dall' 11 al 13 novembre, sempre al Kurhaus, si terrà anche *Wine Italia*, protagonisti oltre 800 vini italiani da nord a sud, mentre la sala Czerny ospiterà *Wine International* con oltre 250 vini dalla Spagna all'Argentina, dal Libano al Sudafrica, dall'Austria alla Crimea. Sempre sulla riva del Passirio, a pochi metri dal centro, sarà l'esclusivo Hotel Terme Merano, col suo design moderno e la ricercatezza dei sui materiali, a fare da cornice alle *Charity Wine Masterclasses* (si prenotano su www.meranowinefestival.com). L'ultimo giorno del festival, martedì 14 novembre, sarà dedicato al mondo dello Champagne con oltre 250 champagne di ben 80 aziende e presenterà i migliori abbinamenti con le bollicine d'Oltralpe proposti dalla *Cooking Farm*.

In collaborazione e contemporanea con il Merano Wine Festival si svolgerà anche Emergente Sala Nord 2018 (www.emergentesala.com), che vedrà sfidarsi il fior fiore dei giovani professionisti di sala del Nord Italia selezionati dal critico gastronomico Luigi Cremona, ideatore del Premio, per agguantare il titolo che porterà dritti alla finale nazionale in programma a Roma il prossimo anno.

Catwalk Champagne
A Merano le aziende francesi più famose
A Trento festeggia l'associazione Vignaioli

Questo fine settimana a Trento, invece, si festeggiano i trent'anni dell'Associazione Vignaioli. Oggi dalle 15 alle 22 a Palazzo Roccabruna banchi di degustazione con i Vignaioli (biglietto di 15 euro), alternati al laboratorio sul Marzemino (alle 16.30) e a quello dal tema *Il vino capovolto* (alle 18). Alle 10.30 all'azienda agricola Martinelli di Mezzocorona, Fabio Giavedoni di Slow Wine conduce la degustazione *L'oro del Tirolo – Il Teroldego ieri, oggi e domani*. Domani, invece, sempre alle 10.30 ma all'azienda agricola Pisoni di Perolese, incontro dal tema *...raro, amabile e pettorale... La magia senza tempo del Vino Santo*, condotto da Sandro Sangiorgi di Porthos. Questi due ultimi incontri costano 40 euro a persona e la prenotazione è obbligatoria via email scrivendo a comunicazionevignaiolitrentino@gmail.com. Gran finale della festa dei Vignaioli sempre domani alle 17.30 al Laboratorio Culinario *Il Silenzio* di Rovereto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati