

HIGHLIGHTS, I CONSIGLI DEL WINEHUNTER. GLI EVENTI DA NON PERDERE

Il Merano WineFestival è come un menù dalle mille portate capace di solleticare qualsiasi tipo di palato. Difficile se non impossibile fare una selezione tra eventi nel e fuori dal Festival.

Partendo da venerdì, imperdibile la super Masterclass al Kurhaus con Luca D'Attoma, enologo sperimentatore della viticoltura biologica in Italia capace di innovare fino alle eccellenze biodinamiche della sua cantina senese.

Venerdì è anche la giornata del DNA Vernatsch, ovvero la schiava gentile caratteristica dell'Alto Adige in presenza di nove produttori locali nelle sale del Kurhaus.

Venerdì pomeriggio appuntamento alla Palm Lounge dell'Hotel Terme Merano con la presentazione del libro "Terradivina" di Riccardo Corazza.

Nell'ambito di bio&dynamica, inoltre, dalle ore 14:30 alle 16:00, la Masterclass "Resistenti Nicola Biasi - I vini del futuro" con Helmuth Koecher, Attilio Scienza e Nicola Biasi.

Sabato mattina è in programma dalle ore 10.00 in Piazza della Rena, il "Mercato della Terra" a cura di Slow Food Alto Adige.

Alle ore 13.00, nella cornice del Teatro Puccini il Summit "Respiro e Grido della Terra" con esperti che si confronteranno sul tema della sostenibilità.

Alle ore 15.00 alla Palm Lounge presentazione del libro "Intrepidi, Storie di donne, vino e libertà" firmato da Laura Donadoni.

Dalle 16:00 alle 17:00 la Masterclass "Eccellenza dall'Albania" by Cobo Winery con il wine critic Luca Gardini.

Alle ore 20.00 presso la GourmetArena Campania showcooking con Antonio Tubelli e Umberto Mazza.

Domenica la presentazione della Guida Vini Buoni d'Italia al Teatro Puccini, dalle ore 10:30.

Dalle ore 11.00 alle ore 13.00 nella Sala dei 30 presso l'Hotel Terme Merano Tavolo Rotondo e Masterclass "La nuova filosofia del calice sensoriale secondo Italesse L'importanza della cultura del calice per esaltare l'unicità di ogni singolo vino" organizzato in collaborazione con Italesse.

A seguire, alle ore 14.00, Masterclass Georgia con i "Vini Qvevri – I vini in anfora".

Dalle ore 17.00 alle ore 19.00 presso il Castello Principesco: "La Storia di Masseto", degustazione di 3 annate in una tavola rotonda a cura di Roberto Camuto Wine Storyteller con la presenza di Lamberto Frescobaldi.

Imperdibile il lunedì, dalle 10:00 alle 12:00 al Castello Principesco assieme a Oscar Farinetti, Albiera Antinori e Priscilla Incisa della Rocchetta l'evento "Le Vite Parallele di

Tignanello & Sassicaia” delle annate 1990/2008/2018.

Alle ore 16:00, invece, Premio Godio meets Premio Zierock che celebra la cucina genuina e vicina al territorio nonché una visione olistica della produzione del vino.

Alle ore 19.30 presentazione della Guida “Osterie D'Italia” by Slow Wine alla Cantina di Merano.

Quindi, martedì dalle ore 15.30 al Kursaal premiazione del concorso “Emergente Sala 2023”.