

SOMMARIO

Tutto il meglio dell'enologia della Penisola

4

EMILIA R.
TRA COLLINE
E LAMBRUSCO

Sulle colline di San Pietro Ozzano il vini di Palazzona di Maggio. Medici Ermete: il Lambrusco è tradizione

5

MARCHE
TRADIZIONE
E ARTE

Cantina Velenosi vuol dire 'arte di far vino' dal 1984. Umani Ronchi a Osimo: nei calici ecco le Marche

6

ABRUZZO
TESORI
DI UNA TERRA

Cantina Tollo, i gioielli dell'Abruzzo nel mondo. Nove cantine nel 'Codice Citra': insieme si cresce

7

SARDEGNA
ECCELLENZA
IN VIGNA

Siddura e Santadi si stanno facendo strada nel mondo degli enofili: un'avventura di persone e prodotto

11

IL SUD
NETTARI
DI QUALITÀ

Cantina Mandrarossa, la Sicilia inaspettata. San Salvatore, gusto campano

Direttore responsabile

Michele Brambilla

Fascicolo a cura di

Beppe Boni e Diego Casali

In redazione: Lorella Bolelli

Hanno collaborato

Giuseppe Bertoni,

Giuseppe Capatano, Davide Eusebi,

Claudio Ferri, Lorenzo Frassoldati,

Michele Mezzanatica,

Paolo Pellegrini, Ilaria Traditi

Pubblicità Speed

e-mail infospeedweb.it

Sito web speedadv.it

Assago (Milano) 20090

vo.le Mirafiori, Strada 3 PalazzoB10

Tel. 0257577362

Bologna 20138, via E. Mattei, 106

Tel. 0516033848

Firenze 50122, v.le Giovine Italia, 17

Tel. 0552499203

QN il Resto del Carlino

direttore responsabile

Michele Brambilla

QN La Nazione

direttore responsabile Agnese Pini

QN Il Giorno

direttore responsabile Sandro Neri

EMOZIONI NEL BICCHIERE

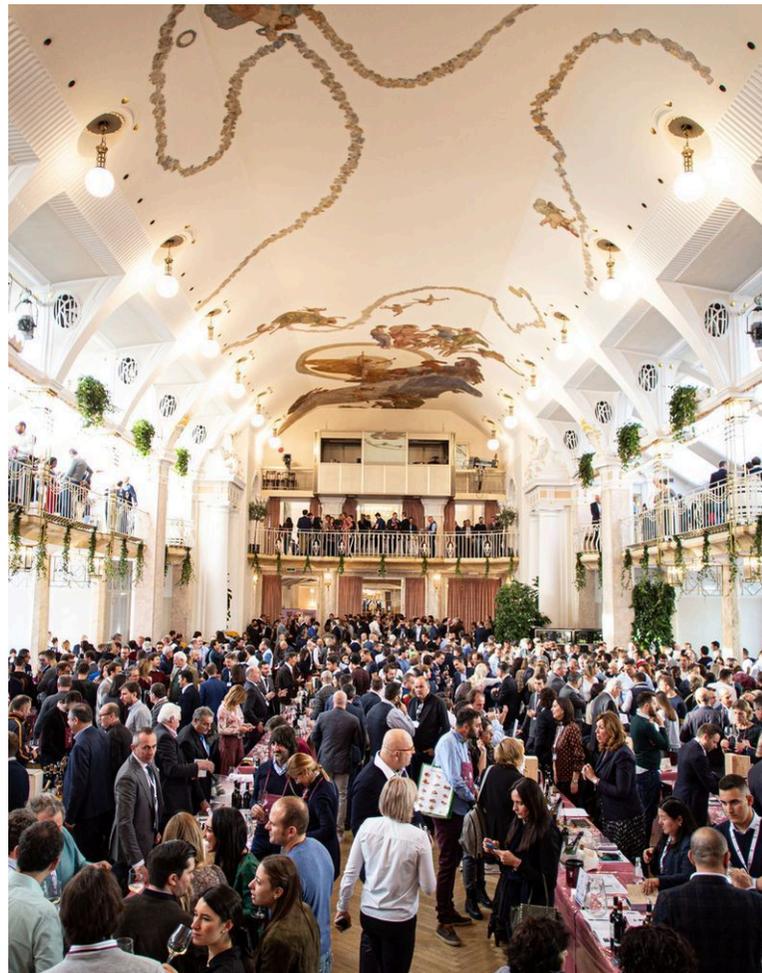
TRA GARE ALL'ULTIMO SHAKER E I MILLE
ASSAGGI, IL MERANO WINEFESTIVAL
S'INVOLA SULLE ALI DELLA BELLEZZA

di **Giuseppe Bertoni**

Il Merano WineFestival è giunto alla sua 30ª edizione. La kermesse internazionale, dal 1992, è simbolo di eccellenza nel panorama wine&food e ogni anno ospita la selezione The WineHunter Award che durante l'anno Helmuth Köcher fa con la sua commissione di assaggio di grandi esperti. Il tema del format 2021 è 'Le ali della bellezza', per celebrare la bellezza che regna sovrana nel mondo wine&food. Fino a martedì il festival si snoda come di consueto nel Kurhaus, in GourmetArena, al Teatro Puccini, all'Hotel Terme Merano e in altri hotel locali. L'evento dà la possibilità a produttori e visitatori di vivere stavolta in presenza questo viaggio all'insegna dell'eccellenza. Ma grazie alla piattaforma WineHunter Hub, nata un anno fa in occasione della 29ª edizione digitale del Festival, sarà però possibile seguire anche online l'evento e incontrare virtualmente i produttori.

Pur interamente dal vivo e aperto al pubblico, l'evento presenta numeri ridotti per rispettare le normative anti-Covid. Il Patron Helmuth Köcher, dopo l'edizione digitale dello scorso anno, ha riproposto *The Official Selection*, il cuore pulsante della manifestazione, tra le sale del Kurhaus, dove i produttori vinicoli si alternano in due sessioni, la prima svoltasi venerdì e ieri, la seconda nella giornata odierna e domani. Stesso format per la sezione Food-Spirits-Beer, Territorium e Consortium ospitata all'interno dell'adiacente GourmetArena che ha visto la partecipazione di 100 produttori per volta, anch'essi suddivisi in due sessioni. Sempre in GourmetArena *Territorium Campania Felix* con una selezione di vini e delicatezze culinarie della regione Campania oltre agli showcooking con protagonista lo chef stellato Gennaro Esposito.

Ritorno anche per *Naturae et Purae - bio & dinamica*, in scena in ognuna delle giornate: lo spazio all'interno dell'Hotel Terme Merano viene dedicato ai migliori vini provenienti da agricoltura biologica e biodinamica, naturali e PIWI. The WineHunter Area, la preziosa collezione di oltre 400 etichette prodotte da più di 400 aziende diverse, occupa il podio della Kursaal e raggiunge ancora oggi anche le lounge di alcuni hotel meranesi selesio-



Il Merano WineFestival taglia il traguardo della 30ª edizione. Il cuore pulsante della manifestazione sarà il Kurhaus dove i produttori vinicoli presenteranno i loro nettari

nati, in ognuno dei quali sarà possibile degustare vini appartenenti a una specifica regione d'Italia grazie all'iniziativa *The WineHunter Hotel Safari*.

Nella giornata di martedì 9, infine, *Catwalk Champagne*, conclude come di consueto il Festival con le più rinomate *maison* francesi e aziende italiane produttrici di Champagne. Per l'intera durata dell'evento funziona il "fuorisalone" Merano WineCitylife che riunisce svago, aree tasting e master experience lungo Corso Libertà nonché i Side Events, gli appuntamenti collaterali che arricchiscono la kermesse attraverso un palinsesto di incontri, competizioni e degustazioni legati a tematiche attuali e di tendenza nel mondo del vino e degli spirits.

The WineHunter Talks ha portato in rassegna una serie di incontri dedicati alla sostenibilità nella filiera vinicola, ai vini in Anfora, a bio&dinamica e vini PIWI e una "Bar chat", dedicata agli spirits.

Evento clou nell'area Spirits Emotion è "Itinerari Miscelati",

la Cocktail & Drink Competition in collaborazione con 5 Hats che ha coinvolto 26 bartender e 26 locali. Suddivisa in tre sessioni, dopo venerdì e ieri, eliminataria anche oggi, prima del gran finale di domani che vedrà scontrarsi i due vincitori delle prime tre giornate con i due della tappa di giugno del Merano WineFestival. Due le categorie in gara: Cocktail per una ricetta alcolica uguale o superiore ai 22 gradi e Drink per le ricette al di sotto di tale gradazione. Si tratta di un'occasione speciale per valorizzare il mondo degli spirits che da molti anni è protagonista del Merano WineFestival. La competizione vuole, tra l'altro, anticipare la presentazione della nuova guida "Itinerari Miscelati" in pubblicazione a dicembre; la guida porta in rassegna i professionisti e i locali a cui è stato assegnato il nuovo premio WH Globe Rosso, Gold e Platinum dalla giuria di The WineHunter Award. La premiazione riguarderà anche il miglior locale mixology.

ECCELLENZE ITALIANE

Amarone Aneri Omaggio al G20 per i big della terra

Una magnum di Amarone Aneri e, in alternativa, una confezione di olio extra vergine di oliva ligure e una degustazione di caffè. E' stato il benvenuto della Presidenza italiana del G20 ai Grandi della Terra che si sono incontrati a Roma. Prodotti simbolo del Made in Italy agroalimentare e di una azienda, la Aneri di Legnago (Verona) che conserva un'impronta familiare. Per ogni bottiglia di Amarone un'etichetta personalizzata per ciascuno dei 'big' del summit. Da Joseph Biden a Vladimir Putin, da Emmanuel Macron a Xi Jinping e Ursula Von der Leyen, Angela Merkel, Boris Johnson, Justin Trudeau, dal segretario generale Onu Guterres, alla regina dei Paesi Bassi Maxima, al principe Carlo, tanto per citarne alcuni. Un'attenzione particolare è stata dedicata agli ospiti di fede musulmana: niente omaggio alcolico ma una confezione (anch'essa personalizzata) con una bottiglia Aneri di olio evo Riviera ligure e un pacchetto di 'è Tricaffè'. Alla straordinaria bellezza di una sede come Roma, la presidenza italiana ha voluto così unire una delizia per il palato.

