

Merano WineFestival

Edizione numero 32, a caccia di calici indimenticabili

di **Aldo Tagliaferro**

Parlare oggi di vino è facile, quasi scontato. L'Italia sfiora il 20% del mercato mondiale, la produzione si aggira intorno ai 15 miliardi di euro, il solo enoturismo ne vale 2,5, eventi e degustazioni sono all'ordine del giorno a ogni latitudine. Però c'è chi aveva visto più lontano in tempi non sospetti. E la creatura del «cacciatore di vino» Helmut Köcher, il Merano Winefestival, classe 1992, è lì a dimostrarlo con 32 candeline spente con disinvoltura. Il sipario della sontuosa Kurhaus, gioiello del Liberty, è calato martedì dopo cinque giorni nei quali intorno al calice ruota un mondo di masterclass, convegni, degustazioni. Nel calendario enologico Merano è un appuntamento che spicca, arricchito dagli awards che i «winehunter scouts» conferiscono dopo una selezione di 8mila vini e 500 prodotti gastronomici. Mettersi al petto il «platinum» non riempie solo l'orgoglio ma è un segno di qualità. I grandi nomi che tengono alto il nome dell'enologia italiana nel mondo fianco a fianco con i piccoli produttori che fanno della maniacale ricerca della qualità un tratto distintivo, e il bello è che ognuno può crearsi un proprio percorso, con tanto di antipasto (la prima giornata è stata dedicata ai vini Bio) e di dessert (il gran finale Catwalk Champagne è il trionfo della bolicina).

L'asso nella manica

Tra i banchi del WineFestival, gremitissimo anche quest'anno, il livello nei calici è maledettamente alto: tre vini per azienda - spesso quattro e in qualche caso con piccole «verticali» (notevole quella del merlot Crosara di Maculan, fino al 2005) - e qualche «asso nella manica» che i produttori estraggono a sorpresa rendono l'esplorazione una sottile caccia al tesoro. Facciamo qualche esempio, così ci capiamo meglio: sul nostro cammino ci siamo imbattuti in un Amarone di Bertani 1967 (sì, avete letto bene) ancora vigoroso e pieno; oppure in quel piccolo capolavoro (piccolo per i numeri, sul prezzo è un'altra storia...) che è il Brunello Madonna delle Gra-

zie de Il Marroneto in una magnum del 2013; altra magnum di SuperTuscan al Castello di Fonterutoli: nel Siepi 2010 Merlot e Sangiovese si abbracciano ancora con forza; e già che siamo in Toscana lascia a bocca aperta l'inedita versione del Gian Annibale 2019 di Castello del Terriccio. E non tradisce mai Campo alla Sughera (etichetta eponima dell'azienda di Castagneto Carducci che esce solo nelle annate migliori del petit verdot).

Le sorprese

Va beh, direte voi, con Amarone e SuperTuscan si vince facile (e anche con il Barolo di Fantino Conterno o Elio Grasso). E allora occhio a qualche bottiglia meno scontata ma di grandissima qualità. Spostiamoci al Sud: il Montepulciano de La Valentina (Pescara) convince in ogni declinazione - Spelt, Belovedere e Binomio, tutti 2020 - mentre il miglior modo per ridere del vecchio detto secondo il quale «il Molise non esiste» è versarsi un calice di Montepulciano Don Luigi Riserva 2019 oppure di Contado 2019 (un Aglianico di grande verticalità) di Di Majo Norante. Ancora il Sud che non ti aspetti: Librandi. Siamo in Calabria (Cirò Marina, Crotone): trionfa l'Efeso 2022, 100% Mantónico, dal naso intenso e dalla bevuta sapida e piena; ma anche i rossi non scherzano, col Megonio 2021 (100% Magliocco) e il Gravello 2021 dove convivono tradizione (60% Gaglioppo) e internazionalità (40% Cabernet Sauvignon). Meritano la visita Michele Satta (Bolgheri) per il Giovin Re, un Viognier 100% che esce dagli schemi, e Weingut Niklas per il blend Weiss Alto Adige 2018 e il Kerner 2020 dai vigneti di Caldaro.

L'eccellenza gioca in casa, dal Trentino (Pojer e Sandri, da non mancare il Merlino dove il Lagrein incontra il brandy; o San Leonardo, dove il 2018 conferma una tradizione straordinaria) fino all'Alto Adige (Kurtatsch a Abbazia di Novacella non sbagliano un colpo).

Qualche assenza - anche di rilievo - si nota ma questo non è il Vinitaly...

Gourmet Arena

Bere, d'accordo. Ma sotto i denti bisogna pur mettere qualcosa. E allora ecco la Gourmet Arena dove le eccellenze di tutta Italia mostrano l'altra

metà della tavola. E qui Parma - presente a Merano con tantissimi ristoranti, agenti e distributori - dice la sua: dai Consorzi di Coppa e Salame Felino ai prosciutti di Fratelli Pelizzari, dall'olio di Coppini ai distillati di Faled, dal salmone Upstream alle cantinette IP rigorosamente made in Parma. Merano è anche questo.



Grandi Amaroni e Super Tuscan, ma sorprendono anche piccoli produttori del Sud



C'è anche Parma nella «Gourmet Arena» che completa un format collaudato



Il vino

Taormina Gourmet: edizione record

» Oltre 3.000 presenze, il cooking show del sindaco di Taormina Cateno De Luca e il faccia a faccia fra Oscar Farinetti e i giovani imprenditori del sud Italia. Numeri e momenti che raccontano la decima edizione di Taormina Gourmet 2023 che chiude il sipario, in attesa dell'undicesima edizione. Grandi numeri anche quest'anno: non solo le numerose presenze, ma anche più di 1.200 etichette di vino; 30 maestri pizzaioli; oltre 50 chef all'opera tra cooking show e cene d'autore; 10 tra i consorzi di tutela e le associazioni di produttori coinvolte; oltre 100 fra giornalisti, allievi e ambasciatori di Vinitaly International Academy; più di 30 sponsor tra partner tecnici e istituzionali; record di masterclass, ben 37 e fra queste le super gettonate dedicate a Sassicaia, all'Etna dieci anni fa, al Verdicchio dei Castelli di Jesi (doppia degustazione), ai vini tedeschi (doppia degustazione sui Riesling), al Collio Sloveno, alla doc Sicilia, a Franciacorta. E poi la Puglia del vino tutta al femminile con la masterclass e il turismo delle «Donne del vino in Puglia» per etichette prodotte dal Gargano al Salento.

Il vino

Promozione e tutela: nasce Wine Care

» Promozione, conoscenza e tutela del vino: nasce a Pescara l'associazione nazionale «Italians wine care» all'interno del circuito Centro Italiano di Proposta ed Azione Sociale (Cipas). La denominazione è stata scelta «per rappresentare tutti coloro, appassionati e professionisti del vino italiano, pronti a studiarlo e conoscerlo meglio, ma anche a tutelarlo e difenderlo da tarocchi ed imitazioni», ha spiegato il presidente del Cipas, Donato Fioriti. Tra poco verrà organizzato il primo congresso nazionale, con rappresentanti di tutte le regioni italiane.

