

Merano si conferma capitale europea dell'enogastronomia con il Merano WineFestival 2024

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Novembre 2024



Il Merano WineFestival 2024 ha riconfermato Merano come capitale dell'enogastronomia europea. Con 7.000 visitatori e 10.000 presenze totali, la manifestazione ha offerto masterclass, premiazioni e momenti iconici, esplorando le eccellenze vinicole e gastronomiche in un contesto internazionale. Eventi di rilievo hanno completato un festival che punta su innovazione e sostenibilità.

Merano capitale europea dell'enogastronomia nelle 5 giornate di [Merano WineFestival](#), l'evento più glamour del settore enogastronomico, che dall'8 al 12 novembre ha celebrato le

ecellenze nazionali e internazionali. "È stata un'edizione bellissima e siamo molto soddisfatti di com'è andata" afferma Helmuth Köcher, patron della manifestazione. "Abbiamo raggiunto i 7000 ingressi, un dato in linea con gli anni passati, che segna il consolidamento del nostro successo verso un pubblico di qualità tra buyers, operatori di settore, giornalisti e la platea di appassionati e wine lovers. Tra visitatori, produttori, partner, giornalisti e collaboratori un volume complessivo di 10mila persone, per un evento che genera un indotto di oltre 6 milioni nel territorio meranese".

Premiazioni e riconoscimenti

Tanti gli eventi che hanno caratterizzato la manifestazione, a partire dalla cerimonia di premiazione dei The WineHunter Award Platinum, massimo riconoscimento della guida The WineHunter assegnato agli 86 prodotti che nell'edizione 2024 della guida, hanno raggiunto un punteggio superiore ai 95 punti su 100. Inoltre, sul palco del Pavillon des Fleurs all'interno dell'iconico Kurhaus, il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e il giornalista Andrea Radic hanno conferito i 5 Honour Awards assegnati alle persone e alle aziende che si sono contraddistinte per gli elementi di Genialità, Famiglia, Innovazione, Conquista e Territorio: i premi sono andati rispettivamente a Elena Casadei, alla famiglia Tommasi, a Cantina Librandi, a Tenute Lunelli e all'Associazione Vignaioli delle Colline di Riparbella.

Durante la cena di gala, la premiazione The WineHunter Stars, novità dell'edizione 2024, ha visto salire sul palco a ritirare il premio 7 personalità del mondo enogastronomico, che lo illuminano con le loro storie di impegno e passione: Gianna Nannini, Oscar Farinetti, Viviana Varese, Riccardo Cotarella, Anna Scafuri, Stefano Vitale e Valentina Bertini. A seguire, la presentazione dei 14 WineHunter Ambassador, che portano alto il nome di Merano WineFestival e della guida The WineHunter in tutto il mondo. Il premio Nel

segno di Zierock è stato assegnato ad Andreas Dichristin della cantina altoatesina Tröpfltalhof, il **premio Godio** conferito allo chef Daniel Hintner del ristorante “Zur Rose”.

Infine, la selezione Nord del **concorso EmergenteSala** ha determinato i 4 finalisti che parteciperanno alla fase nazionale: Elisa Agarini del ristorante Agli Amici (2 Stelle Michelin) di Godia (UD), Lorenzo Durando del Grand Hotel Bristol Portofino Coast 5* a Rapallo (GE), Francesco Mario Passaretti di Le Cattedrali Luxury Relais 5*L ad Asti e Manuel Cossu del ristorante Vesta Fiori Chiari a Milano.

Summit Quo Vadis?

L’interrogativo **“Quo Vadis?”**, tema di questa edizione di Merano WineFestival, è stato oggetto del Summit “Respiro e Grido della Terra”: nelle giornate di **venerdì 8 e sabato 9 novembre, il Cinema Ariston di Merano ha ospitato 6 talk scientifici** curati dall’International Viticulture and Enology Society e la **tavola rotonda “Abruzzo sostenibile, Molise green”**: occasioni di approfondimento sui temi della sostenibilità ambientale nel settore vitivinicolo, e più in generale agricolo, alle prese con la sfida del cambiamento climatico.

Le masterclass “Intrecci di Vite”

Iconica la serie di **4 masterclass “Intrecci di Vite”**, organizzate in collaborazione con Liber Experience, nello scenario del Castello Principesco di Merano: nella giornata di sabato 9 novembre **Oscar Farinetti** ha moderato l’esclusivo incontro tra i Franciacorta di **Cà del Bosco** e **Bellavista**, alla presenza di **Maurizio Zanella** e **Vittorio Moretti**. A seguire, il confronto tra due interpretazioni del Sangiovese, vitigno protagonista della grande enologia nazionale, con il Brunello di Montalcino di **Donatella Cinelli Colombini** e il Chianti Classico del **Barone Francesco Ricasoli**. Domenica 10 novembre, Marco Sciarrini ha moderato la masterclass dedicata alla

vocazione del nord-est per i vini bianchi con **Silvio Jermann** e **Hans Terzer**, mentre Simona Geri ha curato l'appuntamento con due punti di riferimento dell'enologia italiana nel mondo, i fratelli **Riccardo e Renzo Cotarella**.

Momenti salienti della manifestazione

Tra i tanti momenti che hanno caratterizzato il 33° Merano WineFestival, l'apertura con la rassegna **bio&dynamica & more** che ha dato spazio al mondo dei vini biologici, biodinamici, naturali, orange, PIWI, da agricoltura integrata, nonché ai vini con affinamento in anfora e underwater.

Uno spazio importante nel contesto del festival dedicato a 160 produttori italiani che con il loro lavoro e i loro prodotti riescono a rappresentare in maniera genuina i loro territori. Nella prima giornata anche il **Mercato della Terra a cura di Slow Food Alto Adige** in Piazza della Rena, la **presentazione della Guida Vinibuoni d'Italia 2025** al Kimm di Merano, nonché l'inaugurazione della **GourmetArena**, con 145 aziende a presentare prelibati prodotti gastronomici e con gli showcooking nelle aree Abruzzo, Calabria e Campania Felix (quest'ultima a cura di MisteryApple), che per tutta la durata del festival hanno presentato le migliori espressioni enogastronomiche di questi due territori, con numerosi ospiti tra cui Gino Sorbillo, Antonio Tubelli, Carlo Auriti e Stefano Ferrauti. Sabato 9 novembre la **spettacolare sciabolata di 33 magnum** di Testarossa Oltrepò Pavese sulla passerella Lenoir, alla quale hanno preso parte le istituzioni e i partner della manifestazione.

Tra le **masterclass** ospitate dall'Hotel Terme Merano, quelle dedicate ai **vini in anfora** con Carlo Nesler, Simona Geri, Guido Invernizzi, ai **vini affinati underwater** con Andrea Radic, gli appuntamenti con i **vini dalla Georgia e dalla Moldavia**, culle della tradizione enologica.

L'approfondimento sull'**Albania** con **Luca Gardini**, sui **vitigni**

Piwi con Attilio Scienza e Nicola Biasi e sul tappo a vite de “Gli Svitati” con Angelo Carrillo e Walter Massa. Oscar Farinetti ha guidato “Bolla contro Bolla”, masterclass corale alla quale hanno preso parte i principali produttori italiani di metodo classico, Luca D’Attoma e Chiara Giannotti hanno curato “10 vini di razza in dressage”, Paolo Porfidio ha moderato “Chardonnay Fuoriclasse NAMA” con 5 annate a confronto dello Chardonnay di Nals Margreid, infine, Vincenzo Ercolino ed Eros Teboni hanno tenuto “Bollicine in contrasto – Valdobbiadene e Crémant”.

Nella giornata conclusiva di martedì 12 novembre è andato in scena **Catwalk Champagne&More** con 50 maison francesi di Champagne e 75 produttori italiani di metodo classico all’interno del Kurhaus e la **sciabolata conclusiva sulla passerella Lenoir** di una magnum di Champagne P. Vallée di Vallepicciola, con Helmuth Köcher e tutto il team di Merano WineFestival.

I numeri del 33° Merano WineFestival

7.000 visitatori e 10.000 presenze totali nelle 5 giornate del festival ideato da The WineHunter Helmuth Köcher, più di 1000 espositori presenti tra Wine, Food, Spirits, Beer, oltre 3000 vini in degustazione, 250 etichette nella The Winehunter Area, 36 bottiglie sciabolate, oltre 5400 WineHunter Awards, 39 masterclass, 6 talk al Summit “Quo Vadis? – Respiro e Grido della Terra”. Una manifestazione dalla dimensione sempre più internazionale anche grazie ai 14 WineHunter Ambassadors e ai buyer arrivati da 25 paesi diversi.

Punti chiave:

1. Il Merano WineFestival 2024 ha accolto 10.000 partecipanti in cinque giorni.

2. Premiate 86 eccellenze enogastronomiche con il The WineHunter Award Platinum.
3. Il Summit “Quo Vadis?” ha trattato il cambiamento climatico e la sostenibilità.
4. Masterclass esclusive hanno celebrato vini italiani iconici, dall'anfora allo Champagne.