Merano WineFestival 2026: al via la 35ª edizione al Kurhaus all’insegna di eleganza e bellezza

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Novembre 2026



Dal 6 al 10 novembre il Kurhaus di Merano ospita la 35ª edizione di Merano WineFestival, dedicata a eleganza e bellezza. In programma 810 aziende, gala dinner con chef Teritoria, premi WineHunter Stars, masterclass, summit scientifico, GourmetArena, FuoriSalone, app per acquistare i vini e incontri B2B con buyer da 33 Paesi.

Inizia il 6 Novembre la **35ª edizione di** **Merano WineFestival**, in scena **al Kurhaus di Merano fino al 10 novembre 2026**. Un anniversario storico che accende i riflettori su una kermesse imperdibile, pensata per **tracciare il futuro**

dell’enogastronomia globale sotto il segno del filone tematico di quest’anno, intitolato “Eleganza e Bellezza“.

«Giunto alla trentacinquesima edizione, **Merano WineFestival ha una lunga storia alle spalle, fatta di eccellenza, visione e avanguardia su molti temi**, che abbiamo lanciato negli anni e che oggi sono all’ordine del giorno nel settore del vino» dichiara **Helmuth Köcher**, fondatore e patron della manifestazione. «Dal 1992 a oggi, abbiamo sempre voluto mantenere il focus sul futuro del mondo del vino, che non può prescindere dai territori e dai produttori. Con questa edizione vogliamo puntare i riflettori anche sul **ruolo della tecnologia e dell’IA come strumenti trasversali e potenziali alleati dalla vigna alla cantina**, rendendo accessibile il patrimonio di conoscenze del vino, agevolando opportunità di comunicazione e promozione sui mercati internazionali, garantendo trasparenza e informazione ai consumatori». Passando al tema dell’edizione numero 35, Köcher ha aggiunto: «Questa edizione sarà dedicata al tema dell’**eleganza che si fa arte** e si esprime nella bellezza del Kurhaus, nell’armonia della musica, nella creatività dell’alta gastronomia e dell’alta moda, nella raffinatezza del vino e delle specialità gastronomiche presenti a Merano».

Merano Winefestival apre venerdì 6 novembre con Tasteterroir – Bio&Dynamica

La manifestazione si apre **il 6 novembre alle ore 10:00 con il taglio del nastro** alla presenza del Vicepresidente del Senato Gian Marco Centinaio, della Sindaca di Merano Katharina Zeller, del Presidente dell’Agenzia ICE Matteo Zoppas e del Presidente di Coldiretti Ettore Prandini. Dalle ore 10:00 in Piazza della Rena è attivo anche il **Mercato della Terra di Slow Food e Slow Wine Alto Adige**, che anche quest’anno punta i riflettori su prodotti artigianali e di qualità. Il 6 novembre è il giorno di **TasteTerroir – bio&dynamica**, tra vini biologici, biodinamici, naturali, da vitigni PIWI. Spazio

anche alla viticoltura sostenibile, alla vinificazione in anfora, all'affinamento underwater, alle migliori espressioni del Riesling e, infine, al percorso d'eccellenza **Cult Oenologist**, dedicato ai migliori enologi italiani selezionati da Helmuth Köcher: Franco Bernabei, Carlo Ferrini, Luca D'Attoma, Riccardo Cotarella, Alessandro Cellai, Gianni Menotti, Paolo Caciorgna e Gabriele Gadenz. Alle 16:30 il Teatro Puccini ospita la **cerimonia di premiazione dei WineHunter Award Platinum**, con la consegna degli speciali **Honour Award** e dei riconoscimenti agli 8 **Cult Oenologist**.

Gala dinner tra alta gastronomia, moda, eleganza e i premi alle Winehunters Stars

Dalle ore 19:00, il Kurhaus cambia volto per ospitare l'elegante **Gala Dinner**con un esclusivo percorso gastronomico realizzato in collaborazione con **Teritoria**, collezione di oltre 300 Maisons e Tables sensationnelles in Europa, con Alain Ducasse nel ruolo di Brand President. Un viaggio attraverso cinque territori e cinque diverse espressioni dell'eleganza: dalla purezza interpretata dagli chef **Sarah Bertocchi e Fabrizio Molteni** (Teritoria Frosch Restaurant), al legame tra territorio, radici e memoria espresso da chef **Massimo Spigaroli**(Teritoria Antica Corte Pallavicina – Stella Michelin) per poi passare all'armonia, nel primo piatto a cura di chef **Arcangelo Tinari** (Teritoria Villa Maiella – Stella Michelin), al carattere di chef **Giacomo Devoto** (Teritoria Locanda de Banchieri– Stella Michelin) e infine alla bellezza nel dessert di chef **Anna Ghisolfi**, alla guida del Teritoria Ristorante Anna Ghisolfi. Ogni chef porta in tavola un paesaggio, un'emozione, una cultura e una visione personale e autentica della cucina italiana. Insieme, raccontano un'Italia profondamente legata alle proprie origini e al tempo stesso capace di evolvere.
Durante la cena di gala, **la moda fa il suo ingresso nel Kursaal con la sfilata "The Birth of Beauty"** a cura di Andrea

Maria Tratter di Runggaldier Manifaktur, Margherita de Cles per La Cles Atelier, Fiorella Ciaboco con i suoi abiti in Vegea (biomateriale innovativo nato dalla vinaccia), i gioielli di Estefania Monti e le borse di Maria Luisa Craia.

A seguire, la premiazione delle **WineHunter Stars** dell'edizione 2026, le stelle che illuminano l'enogastronomia italiana: l'enologo **Roberto Cipresso** sarà premiato con la Wine Producer Star; il maître-sommelier di Osteria Francescana, **Beppe Palmieri** riceverà la Wine Manager Star; a **Luca d'Attoma** andrà la Winemaker Star; a **Giuseppe "Peppone" Calabrese**, recentemente nominato ambasciatore della cucina italiana nel mondo dal Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, andrà la Wine&Food TV Host Star; la **Wine Artist Star in memoria di Livio Felluga** sarà ritirata dal figlio e AD dell'omonima società, **Filippo Felluga**; la Food Star andrà allo chef **Jörg Trafoier** del ristorante Kuppelrain; infine, alla Master of Wine **Cristina Mercuri**, prima donna a conseguire questo titolo in Italia, sarà conferita la Communication Star.

The Festival (7-9 novembre): tutte le novità

Da sabato 7 a lunedì 9 novembre, **The Festival** riempirà il Kurhaus con oltre 350 aziende vitivinicole nella sezione Wine Italia, oltre 100 produttori da 12 Paesi diversi (tra cui Libano, Moldavia, Georgia, Azerbaigian, Brasile, Argentina, Sud Africa) per Wine International e oltre 120 etichette selezionate nella **WineHunter Area** servite in degustazione dai giovani sommelier FISAR Alto Adige – coloro che rappresentano il futuro del mondo del vino, come illustrato dal Presidente Raoul Ragazzi in conferenza stampa.
Tra le novità dell'edizione 2026, la selezione **Next Platinum** con i prodotti che hanno raggiunto il vertice della propria fascia di premio e le etichette premiate con la Gran Medaglia d'Oro al **Mondial des Vins Extrêmes**, concorso internazionale indetto ogni anno dal Cervim, assoluto

riferimento nel campo della viticoltura eroica e di montagna. Appuntamento imperdibile **sabato 7 novembre alle ore 14:00, sul Ponte Lenoir, con la sciabolata inaugurale:** 35 sciabolatori d'eccezione per **35 magnum di "140+1®" Spumante Metodo Classico Pas Dosé di Montalbera**, una speciale edizione limitata di questa bollicina 100% Pinot Nero che deve il suo nome alla durata di 140 mesi del processo di affinamento, più un giorno dedicato alla degustazione finale.

Masterclass e presentations alla scoperta di cantine e territori

Dal 6 al 9 novembre, inoltre, le WineHunter Masterclas propongono ben 28 momenti di degustazioni condotte da produttori ed esperti del settore, nelle sale dell'Hotel Therme Merano, il cui ricavato andrà anche quest'anno in **beneficenza al progetto "Un pozzo per la vita" del Gruppo Missionario Merano**. A queste 28 esclusive degustazioni, si sommano **4 presentazioni speciali dedicate a cantine e territori da scoprire** come LiSignori, Çobo Winery, Bersi Serlini e la Regione Umbria con Umbria Top Wines.

Cibi, birre, distillati e gli showcooking dal vivo, tra gourmetarena e fuorisalone

Dal 6 al 9 novembre nella **GourmetArena** circa 150 aziende porteranno in scena prodotti gastronomici, birre e distillati da tutta Italia, insieme a un ricco palinsesto di showcooking e abbinamenti d'autore, tra cui ***Gourmet Campania – Sfumature di Gusto***, con chef e pizzaioli d'eccellenza, nell'area dedicata alla Regione Campania. Tra le novità dell'edizione 2026 situate in GourmetArena anche la **WineHunter Rosé Selection**, con le migliori espressioni del bere in rosa, e l'**area No-Low Alcohol**, focalizzata sulle nuove tendenze del bere a gradazione alcolica ridotta o nulla. Un trend, quello dei vini low-alcohol, sempre più evidente, a partire proprio dalle selezioni della Guida The WineHunter: Köcher ha

testimoniato, infatti, come la media della gradazione dei vini presentati dalle aziende sia di anno in anno più bassa, con un numero crescente di etichette sotto i 13 gradi.
Gli **showcooking** proseguono anche nel **FuoriSalone di Corso Libertà**, a cura degli chef abruzzesi e calabresi, rispettivamente negli stand della **Regione Abruzzo** e della **Regione Calabria**. Presenti nel FuoriSalone, aperto al pubblico, anche **Casa Campania**, **Südtirol-Alto Adige** e **Umbria Top Wines**. Tra le novità, ogni giorno alle 13:30 un brindisi in una Regione con Helmuth Köcher: venerdì 6 allo stand della regione Calabria, sabato 7 a Casa Campania, domenica 8 sarà il turno dell'Abruzzo e lunedì 9 di nuovo allo stand della Calabria.

Summit "Respiro e grido della terra", talk e presentazioni

Non solo degustazioni ed eventi lifestyle, Merano WineFestival è anche luogo di confronto e di approfondimento. In collaborazione con la International Viticulture & Enology Society, Connected Reality e ForTeam, torna anche nel 2026 il **Summit "Respiro e Grido della Terra"**, previsto per **il 6 novembre alle ore 9:00 al Teatro Puccini**. Il programma prevede l'introduzione di Helmuth Köcher e di Julien Dumercq, direttore di IVES. A seguire, la presentazione di **5 ricerche scientifiche nel campo della viticoltura e dell'enologia** a cura di Francesco Mirone e Sara Zanella del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia, Valeria De Rosa del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente dell'Università di Trento, Matteo Migliorini dell'Università di Verona, infine, le conclusioni di Emanuele Boselli dell'Università di Bolzano-Bozen.

All'interno del programma di Merano WineFestival anche alcuni momenti di approfondimento e di scoperta di interessanti storie legate al mondo del vino. Si inizia venerdì 6 alle ore 12:00 in Sala Sissi con la tavola rotonda di **presentazione del**

libro di Giovanni Scapagnini *"La Via del Vino – Il gusto di sentirsi bene"* (Mondadori), alla quale interverranno anche Federico Veronesi e Helmuth Köcher. Alle ore 15:00 al Teatro Puccini **Laura Donadoni**presenterà il **progetto europeo *"Grapes of Change"***, finalizzato a promuovere la parità di genere nel mondo del vino. In contemporanea nella Palm Lounge dell'Hotel Therme Merano il giornalista **Rocco Catalano presenterà il suo libro *"Sulle orme di Veronelli"*** (Edizioni Ampelos) in dialogo con il collega Leonardo Romanelli. Sabato 7 alle 12:00, sempre nella Palm Lounge dell'Hotel Therme Merano, intervistata da Stefania Mafalda,**Camilla Lunelli presenterà *"Un'arte di famiglia"***, il volume edito da Sperling & Kupfer nel quale racconta il suo percorso personale e professionale; alle ore 16:00, stessa location, **Chiara Giorleo**, intervistata da Manuela

Zennaro, **presenterà *"Vino, donna. Storie e passioni di 90 protagoniste del cambiamento"***, raccolta di interviste a protagoniste del mondo del vino, edita da Luciano Pignataro; infine, alle ore 18:00 al Museo delle Donne "***Voci nei calici***", un brindisi che mette in dialogo il patrimonio storico del Museo cittadino e le eccellenze autoctone delle **Donne del Vino del Trentino-Alto Adige**. Domenica 8 la Palm Lounge ospiterà alle 14:00 la presentazione di ***"L'Alto Adige in un calice. Vignaioli del Burgraviato"* a cura di Mario Vacca** per Edizioni Nisroch; alle ore 16:00 la presentazione della nuova edizione della guida ***"I Vini del Cuore"* di Olga Sofia Schiaffino**, con prefazione di Marco Sciarrini. Alle ore 14:30, invece, Casa Campania ospiterà il talk ***"Sardegna, 3.000 anni di civiltà e cultura del vino: dalle radici nuragiche all'identità contemporanea"*** a cura del prof. Giorgio Murru.

Buyers, WH Ambassador e networking: il lato business di Merano WineFestival

Per favorire l'incontro tra produzione e mercato, Merano WineFestival consolida **spazi e momenti dedicati al networking**

B2B come il **WH Buyers' Club** nella Sala Sixtus della Forst di Merano e la **ICE Buyers Area** in collaborazione con ITA – Italian Trade Agency, all'Hotel Therme Merano. Tra i momenti dedicati alle opportunità di apertura internazionale, sabato 7 novembre alle ore 15:00 nella Palm Lounge dell'Hotel Therme il talk **Brasile&Europa: nuove frontiere per il business del vino**, con la WH Ambassador Karine de Souza, Helmuth Köcher, Nelson de Andrade Junior in rappresentanza del Ministero dell'Agricoltura del Brasile, il prof. Marcelo Vargas e Cristian Silva, in qualità rispettivamente di esperto formatore e produttore vitivinicolo, entrambi dal Brasile. Lunedì 9 novembre alle 15:00, sempre nella Palm Lounge, il **focus sui mercati esteri a cura del WH Wine Observatory**, il nuovo progetto lanciato da Helmuth Köcher per indagare i futuri scenari del mondo del vino, insieme ai WH Ambassador internazionali. Spazio anche alla **presentazione del calendario degli eventi 2027 targati Merano WineFestival**, domenica 8 alle ore 12:00 all'Hotel Therme Merano. Un calendario che toccherà varie regioni italiane e destinazioni internazionali, continuando a portare alto il nome della città di Merano in tutto il mondo.

Martedì 10, chiusura con Catwalk Champagne&more

Chiusura in grande stile, martedì 10, con **Catwalk Champagne&more**, giornata interamente dedicata al mondo effervescente delle bollicine nazionali e internazionali, accompagnate da una selezione di eccellenze gastronomiche di altissimo livello, tra cui caviale, ostriche e altre specialità gourmet. A terminare la 35esima edizione di Merano WineFestival, alle ore 16:30, la sciabolata conclusiva di una Mathusalem di Champagne Encry.

Innovazione, torna l'app per acquistare i

vini in degustazione al Merano WineFestival

Merano WineFestival conferma la sua avanguardia tra le manifestazioni enogastronomiche. Torna anche quest'anno **la possibilità di acquistare i vini in degustazione al banco** dalle cantine aderenti al servizio, grazie alla partnership con la **piattaforma digitale Most'**. Il visitatore potrà aggiungere al carrello i prodotti inquadrando dall'app il codice QR esposto al banco del produttore. A fine giornata, i vini saranno acquistabili con un solo ordine e una sola spedizione.

I numeri del 35° Merano WineFestival

5 giornate di festival, 810 aziende presenti con oltre 2600 prodotti in degustazione. Dall'estero più di 100 produttori da 12 Paesi e buyers da 33 Paesi del mondo. Ben 126 etichette selezionate nella WineHunter Area e 150 realtà presenti nella GourmetArena. 28 masterclass, 4 presentazioni, 16 talk di approfondimento.

Punti chiave

1. **Dal 6 al 10 novembre il Kurhaus di Merano ospita la 35ª edizione**, dedicata a "Eleganza e Bellezza".
2. **810 aziende presentano oltre 2600 prodotti**, con più di 100 produttori da 12 Paesi esteri.
3. **Il 6 novembre si apre con TasteTerroir**, la cerimonia dei WineHunter Award e il Gala Dinner con sfilata.
4. **Tra le novità figurano Next Platinum, WineHunter Rosé Selection, area No-Low Alcohol e app Most'** per acquistare i vini.
5. **Il 10 novembre chiude Catwalk Champagne&more**, con

bollicine e specialità gourmet, e la sciabolata finale alle 16:30.