

MWF 2018, alla tavola rotonda sul futuro del vino

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Novembre 2018



Nel pomeriggio del **10 novembre 2018** si è svolta al **Teatro Puccini di Merano** la **tavola rotonda** organizzata da **Helmuth Köcher** in occasione del **27° Merano WineFestival** e intitolata **“Il futuro del vino tra cambiamenti climatici, nuove opportunità nella produzione e aspettative dei consumatori”**. Hanno partecipato **Stevie Kim**, **Luca Gardini**, **Luciano Ferraro**, **Oscar Farinetti**, **Joe Bastianich**, **Luigi Moio**, **Matilde Poggi**, **Walter Massa**, **Adua Villa**, **Luciano Pignataro**, **Andrea Gori**, e il climatologo meranese professor **Georg Kaser** il quale ha aperto il suo intervento con una serie di preoccupanti dati scientifici che confermano i due modelli di clima di **Lee Hannah**, **climatologo** di **Conservation International**. Questi studi che ipotizzano che le regioni vinicole più importanti

del mondo, dal Cile alla Toscana, dalla Borgogna all'Australia vedranno **diminuire le loro aree coltivabili dal 25% al 73% entro il 2050**, e ciò costringerà i viticoltori a piantare nuovi vigneti in ecosistemi precedentemente indisturbati, a latitudini più alte o altitudini più elevate, eliminando le specie vegetali e animali locali.

Attualmente, secondo Kaser, il mondo si sta indirizzando sul peggiore delle due proiezioni con impatti devastanti per la nostra vita e in particolare per la viticoltura. Anche un aumento di temperatura di 1,5 gradi avrebbe delle conseguenze gravi sulla coltivazione della vite e sulla qualità del vino, e non solo. Per questo motivo la società dovrebbe, secondo il professore, cambiare immediatamente le abitudini, altrimenti sarà il clima a cambiare la società in modo drastico. Tra le opinioni più significative dei relatori, è stata quella di Oscar Farinetti, patron di Eataly e produttore di vino. L'imprenditore ha sottolineato quanto sia importante cambiare il modo di vivere, ossia risolvere i problemi non con le regole ma con i sentimenti umani. Passare dal senso del dovere a quello del piacere. Compiere gesti responsabili, comportarsi bene nel rispetto della natura e di sé stessi. Per questo la sua azienda vitivinicola è stata convertita e certificata 100% biologica. Secondo Luciano Pignataro, giornalista, scrittore e gastronomo, la sensibilità sui temi ambientali e sulla salute rappresenta un valore aggiunto; secondo Matilde Poggi, presidentessa della Federazione dei Vignaioli indipendenti, la sostenibilità a tutto tondo fa coesistere la vigna con altre specie vegetali e infine, a parere del produttore Walter Massa, il clima cambierà ma i danni più grandi sono stati compiuti dagli uomini che snaturano il vino. La tavola rotonda ha rafforzato la missione del Merano WineFestival che si riconferma laboratorio di pensieri da sviluppare per far fermentare idee e soluzioni per il futuro.

Il ricco programma dell'edizione 2018 di Merano WineFestival è consultabile a questo link meranowinefestival.com/merano-

[winefestival/programma/](#) con “The Official Selection”, nell’incantevole location della Kurhaus e i prodotti gastronomici della “Gourmet Arena”. E ancora, le immancabili “Charity Wine Masterclasses” e le novità di quest’anno come “The Circle – People, Lands, Experiences” nella cornice di Piazza della Rena, “Spirits Experience Area”, area dedicata al mondo della mixology, e allo champagne con “Catwalk Champagne”. In questi giorni fino al 13 novembre, e come ogni anno da 27 anni, la manifestazione food & wine più glamour d’Italia e del mondo sta presentando la selezione di oltre 950 case vitivinicole tra le migliori in Italia e nel mondo e più di 120 artigiani del gusto.