

THE CIRCLE: la formula unconventional del Merano Wine Festival

scritto da Giovanna Romeo | 12 Novembre 2019



È tornato per il secondo anno consecutivo, in Piazza della Rena a Merano, il “fuori salone” del Merano Wine Festival: The Circle – People, Lands, Experiences, l’evento parallelo alla grande kermesse del vino nato con la volontà d’intrecciare il mondo enologico, gastronomico e delle grandi eccellenze del territorio italiano, sposando la filosofia dell’accessibilità fatta di un gergo semplice e privo di tecnicismi. Noi di Wine Meridian abbiamo aderito con piacere a questa iniziativa in cui abbiamo raccontato con il linguaggio che ci caratterizza le due nuove pubblicazioni “4 colori per vendere il vino” e “Essere imprenditori del vino oggi”, presentati dal direttore Fabio Piccoli.

“La seconda edizione di THE CIRCLE ha come parole chiave

‘innovazione’ e ‘provocazione’, – ha spiegato Manuela Popolizio, curatrice dell’evento insieme a Laura Mottura – “perché cibo e vino non parlano solo il linguaggio della tradizione ma sanno anche stupire in format inediti, come le lezioni di pairing fuori orario, il breakfast, abbinamenti originali, talvolta estremi.”

Fitto il programma di degustazioni moderate dalla Wine Curator Annette Lizotte, e dalla Food curator Margo Schachter, con la presenza coinvolgente e dinamica di Tinto (Nicola Prudente) di Decanter, Radio Rai 2 tra spazi “stage talk” e “food-cucina”. Salotti destinati ad assaggi mirati di aziende e prodotti, attraverso la testimonianza di chef e produttori. Sul palco le Famiglie Storiche dell’Amarone che hanno segnato il tutto esaurito in una verticale di tredici Amarone della Valpolicella provenienti da dieci annate. Nel giorno successivo, l’approfondimento sempre in tema Amarone, incentrato sui cambiamenti climatici rispetto alla produzione dello stesso. Focus sulle vendemmie 2011, 2012, 2013, in un format diverso come il tasting lunch. In cucina Luca Nicolis, chef dell’Antica Bottega del Vino di Verona a cimentarsi in abbinamento d’autore. Il palco si è nuovamente animato con i Colli Orientali del Friuli e la degustazione di Annalisa Zorzettig che nel tempo di un light lunch, ha dialogato con gli ospiti dei vini Myò. La cucina curata dalla chef Clara Zamparo, ha proposto il Friuli più autentico.

Giornate scandite con Good Morning Merano, il Breakfast per tutti i visitatori: il caffè MokaBar, le tisane Pompadour, i panettoni e le marmellate artigianali di Garda Foodie Saperi di Casa Miorelli, i croissant Bio di Fraccaro. A seguire i wine e food tasting nell’area bistró insieme alla presentazioni dei formaggi piemontesi Marenchino, l’olio marchigiano dell’azienda Montecappone, il tonno rosso e la colatura di alici Cetara di Armatore, l’aceto balsamico di Giuseppe Giusti e i Prosciutti Patrizi di lunga tradizione norcina, fino ai pomodorini Così Comè.

Il mondo del vino ha vantato la presenza di narrazioni e confronti su Asti e Monferrato, alla scoperta dei luoghi della

Barbera e altri vitigni autoctoni sintetizzati in tredici Denominazioni di origine. Il viaggio enogastronomico ha percorso da nord a sud i magnifici territori vitivinicoli pugliesi, con il contributo del Movimento Turismo del Vino Puglia e delle regionali eccellenze enogastronomiche con i prodotti degli artigiani del gusto de La Puglia è servita. Non poteva mancare la regione di grande tradizione enogastronomica come l'Emilia Romagna con l'Enoteca Regionale e il sue specialità: Parmigiano Reggiano, Salame felino IGP, Squacquerone, l'Aglio di Voghera, la Coppa di Parma IGP e Piadina romagnola. Grande interprete di gusti e territori lo chef Roberto Ottone protagonista in molti momenti, in particolare nel suggestivo mondo green ed elicoidale delle Chiocciole di Cherasco, la grande new entry di questa edizione. Interessante il lungo intervento del Presidente Simone Sampò dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura Cherasco, che ha commentato il mondo delle chiocciole allevate secondo il disciplinare studiato con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Presenti in serata i Bartender di Molinari con drink non stop, il Prosecco Doc a cui è stato dedicato l'aperitivo 'social' del festival con Join the Prosecco Time, oltre alla presenza anche quest'anno dello speaker ufficiale di RMC, Maurizio Di Maggio per "In viaggio con Di Maggio", radio partner ufficiale di Merano Wine Festival, che ogni giorno ha trasmesso in diretta interviste e curiosità. Oltre a lui Wine Tv, il canale tematico nato per dar voce al mondo del vino.