

VIACIALDINI

MWF, enjoy nei calici selezione Helmuth Köcher

MWF, enjoy nei calici selezione qualità Helmuth Köcher. Nella splendida cornice dell'elegante Kurhaus, di Merano le eccellenze vinicole per una seducente kermesse dallo spirito internazionale.

di Michele Luongo



MWF, enjoy nei calici selezione qualità Helmuth Köcher. Il seducente fascino del Merano WineFestival, ammalia gli operatori del settore e i produttori sin dal 1992 in un continuo crescente, grazie all'infaticabile Helmuth Köcher, che con un'attenta organizzazione e una visione lungimirante, quello di Merano è divenuto un appuntamento imperdibile nello scenario internazionale del vino.

Nella splendida cornice dell'elegante Kurhaus, le eccellenze vinicole e prodotti del gusto, appositamente selezionati, valutati per la loro qualità dalla Commissione The Winegunter, solo così si può accedere al Merano WineFestival e presentare al pubblico, agli esperti e alla stampa un'enogastronomia di alto livello.

Una vetrina importante il Merano WineFestival, dal 9 al 13 novembre 2018, cinque giorni sotto i riflettori con un ricco programma di degustazioni enologiche nazionali e internazionali, presentazioni, convegni, masterclasses.

Innovazione e decisioni importanti, di fianco al Kurhaus, lungo il torrente Passirio, è stata allungata la tensostruttura ed è stata realizzata una nuova area dedicata agli Spirits Experience (whisky, rum, liquori), molto apprezzata e seguita, che unitamente alla realizzazione del The Circle, poco distante, per l'area GourmetArena, hanno permesso di evitare le continue resse di pubblico e dare migliore fruibilità. Molto apprezzata anche dai produttori la presenza di aree con cantinette termocontrollate.

MWF, enjoy nei calici selezione qualità Helmuth Köcher, che deliziano il palato, alla miscita vini importanti, selezionati e valutati con The WineHunter Award Rosso: da 88 a 89,99 punti su 100; The WineHunter Award Gold: da 90 a 94,99 punti su 100; The WineHunter Award Platinum: da 95 punti su 100 e oltre. Così nel prestigioso Premio Award Platinum tra gli altri troviamo Poderi Luigi Einaudi con il 2013 Luigi Einaudi Langhe Rosso DOC; Monteverro con il 2014 [Monteverro](#) Toscana Rosso IGT; San Leonardo con il 2013 San Leonardo Vigneti Delle Dolomiti IGT; Ca' Del Bosco con il 2009 Dosage Zéro Noir Franciacorta DOCG.

Personalmente il piacere del palato ha incontrato uno stupendo Bolgheri Superiore, "Dedicato a Walter", 2015, Poggio Al Tesoro, avvolgente, setoso, di lunga persistenza. "La Loggia del Cavaliere", 2008, Taurasi Riserva Docg, 2008, [Tenuta Cavalier Pepe](#), frutti di sottobosco, spezie, liquirizia, ottima sapidità con finale lungo e dimostra ancora giovinezza. E un Aglianico del Taburno "Don Curzetto", 2015, Azienda Torra A Oriente, sentori di caffè, ciliegia e frutti di bosco, morbidezza e piacevole acidità

Un superlativo bianco "[Beyond The Clouds](#)", 2016, Alto Adige DOC, Elena Walch, piacevole sfumature di fiori bianchi e frutta, ananas, complesso, delicato, elegante una bella e persistente mineralità. E un sorprendente Vermentino, 2017, "Cavagino", Colli Di Luni, Cantina Lunae, sentori di erbe aromatiche, spezie, elegante, fresco. E il bianco "Richenza", 2015, IGT Venezia Giulia, Vigna Petruzza, frutta matura susine e profumo di lavanda, ha bella acidità.



Al MWF più di 300 le aziende selezionate, molto bene la presenza del Sannio Consorzio Tutela Vini, dell'Istituto del Wermouth di Torino, del Consorzio Garda DOC, del Trentodoc, del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco, e i vini internazionali nella sala Czeeny con espressioni dalla Francia, Argentina, Cile, Germania, Austria, Georgia, Svizzera, Croazia.

E la gastronomia, sempre più seguita, naturalmente, quella di qualità, e va un plauso alla regione Campania, per aver dato rilevanza oltre ai vini, a una indiscussa eccellenza la Mozzarella di Bufala Campana DOP, all'assaggio non esistono paragoni è tutt'altra cosa. E soprattutto quella di rivalutare la Melannurca Campana IGP, presentata con l'azienda La Selva di Vairano Patenora (CE). Una mela che conserva degli aromi e fragranze uniche, ed era in via di estinzione per cui maggiore ne è il merito.

Ottimo l'olio Del Poggio, dell'Azienda Andreassi di Poggiofiorito (CH). I salumi dell'azienda Bedogni Egidio di Langhirano (PR). E il pomodoro con tutte le sue sfumature, semplicemente meraviglioso, al palato una bontà di piacere, quasi di esclusività che ci riporta al gusto di una volta, dell'Azienda [Flagella Ciro](#), di Castel di Sangro (AQ). E un eccellente Panettone Garda, leggerissimo, Astoria Park Hotel- Riva del Garda.

Dicevamo dell'area The Circle, il fuori salone del Merano WineFestival, una novità che è stata molto apprezzata, un palcoscenico per wine&food tasting, intrattenimento, relax, approfondimenti, degustazioni, abbinamenti, special guest, spettacoli, musica e spaghetti di mezzanotte.

MWF, enjoy nei calici selezione qualità Helmuth Köcher, anche per l'ultimo giorno con una passerella di Champagne in abbinamento ad eccellenze culinarie. Helmuth Köcher, il fondatore del Merano WineFestival, ancora una volta ha colto nel segno, l'obiettivo di diffondere la conoscenza del vino, la cultura del bere, e promuovere le eccellenze gastronomiche è stato raggiunto ed accolto con entusiasmo sia dagli appassionati che dagli esperti del settore. Per tutti l'appuntamento è per la prossima edizione. (

www.meranowinefestival.com)

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata
(14/11/2018)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it