



## Merano Wine Festival: la presentazione a Roma dell'anteprima nazionale

**Il 13 e il 14 ottobre all'Acquario di Roma, un weekend da winehunter per la "prima" del rinomato Festival del vino e del cibo in programma dal 9 al 13 novembre.**



Merano Wine Festival 2018: presentata a Roma l'anteprima nazionale.

Tra **calici di vino, show-cooking e degustazioni** delle eccellenze vitivinicole italiane, il [Merano Wine Festival 2018](#) ha presentato alla capitale le novità attese della 27<sup>a</sup> edizione che si svolge dal 9 al 13 novembre.

Una manifestazione dal fascino irresistibile: l'eleganza della location storica (il [Kurhaus](#)), la qualità delle realtà produttive aderenti e la delicata "mondanità" delle cene di gala sono da sempre i tratti distintivi di una kermesse che – a ragione – richiama appassionati e professionisti da tutto il mondo.

Ed è proprio all'**Acquario Romano** che l'ideatore, **Helmuth Köcher**, ha deciso di presentare alla stampa di settore gli "**Inediti**" che attendono il prossimo mese un pubblico sempre più folto: dallo spazio polivalente di The Circle alla nuova area espositiva Spirits Eperience, passando per una tavola rotonda intorno al futuro del vino e alle numerose degustazioni di storiche annate, il Merano Wine Festival si dimostra al passo con un mondo in continua evoluzione.

## **Merano Wine Festival 2018: le novità dell'edizione**

A cominciare dal **The Circle**, con i suoi 450 metri quadri, sede di wine&food tasting, show cooking, incontri con chef e pizzaioli tra i più noti, pensato per creare una vera community di influencer enogastronomici. Se al mattino apre le porte con momenti di incontro e spunti di riflessione, la sera diventa un comodo lounge per discutere della giornata trascorsa tra il Kurhaus e la **Gourmet Arena** alla scoperta di nuovi interpreti del cibo e del vino.

Dedicato, invece, agli appassionati e agli intenditori dei distillati e superalcolici è la **Spirits Experience**, il corner in cui recarsi per un vero e proprio viaggio sensoriale tra whiskey, rum, liquori e [vermouth](#), in compagnia di esperti della mixology e di cocktail preparati da barman di fama internazionale.

Colpisce altresì l'attenzione rivolta ai giovani ed emergenti talenti della "sala", grazie al format ideato da **Luigi Cremona**, noto critico enogastronomico, e **Lorenza Vitali**, volto a formare esperti capaci di rendere l'esperienza presso il ristorante multisensoriale, un connubio di formale ospitalità, savoir-faire, competenza e – ovviamente – cucina di ricerca, unita ad una cantina di pari livello.

Tra le novità, da ricordare l'area dedicata ai vini "**PIWI**", simbolo della lungimiranza di Köcher, con l'orecchio teso ad ascoltare e l'occhio attento a vagliare i cambiamenti climatici in itinere che, necessariamente, modificheranno epoche di vendemmia e le criticità che le vigne dovranno affrontare.

Ecco allora che la ricerca si è preoccupata di avviare progetti di selezione di varietà resistenti, in grado di affrontare stagioni ormai altamente variabili e nelle quali è dato registrare oscillazioni di precipitazioni e temperature notevoli e senza precedenti.

Trascorre così un fine settimana da tipica "ottobratura romana" allietato da **show-cooking di rinomati chef** (Lucio Pompilli – Ristorante Symposium a Cartoceto; Antonio Paolino e Francesco Sciabbaresi – Ristorante Taverna Flavia a Roma), **gare di mixology della Pallini Perfect Cocktail Competition e tanti calici.**

**Data di creazione**

17/10/2018

**Autore**

manuela-mancino