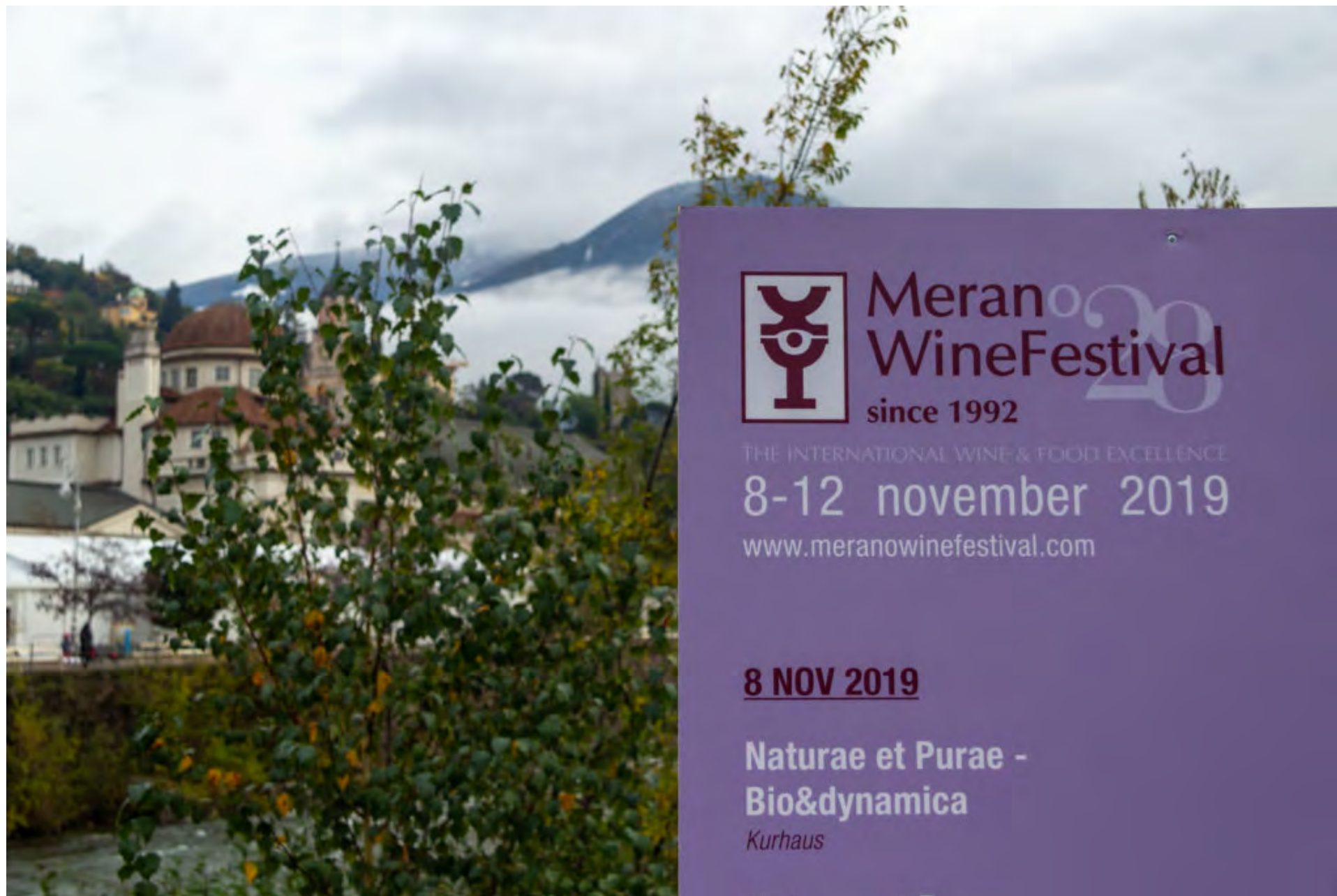


Altra trasferta per noi che questa volta siamo andate no all'estremo nord della penisola alla ricerca dei migliori produttori di vino e di cibo, dall'Italia e dal mondo. Di preciso ci siamo spostate a Merano (Trentino Alto Adige) in occasione del **Merano Wine Festival**.





Un evento iconico, simbolo di qualità, eleganza e ricercatezza. **Il Merano Wine Festival, nato nel 1992, è stato il primo evento in Europa ad orientarsi verso l'eccellenza assoluta dei produttori coinvolti ed a scegliere una location esclusiva e raffinata.** I vini esposti durante la

manifestazione vengono accuratamente selezionati dall'organizzazione e non rappresentano solo le migliori cantine ma addirittura i migliori vini delle stesse. Far parte delle aziende partecipanti al Merano Wine Festival è un riconoscimento non solo a livello nazionale ma mondiale.



Sulla Passeggiata Lungo Passirio, una delle più famose di Merano, accanto al Teatro Puccini sorge il luogo che da sempre ospita il festival, **il Kurhaus**. Costruito nel 1874 da Josef Czerny, ristrutturato e ampliato tra 1912 e 1914 dall'architetto viennese Friedrich Ohmann, è uno dei della città altoatesina ed uno dei capolavori in stile liberty più famosi di tutta l'area alpina.

Ben 13 le sale attraverso le quali si snoda un viaggio sensoriale nel mondo del vino che culmina nella sala principale, la maestosa Kursaal. Il soffitto a volta, le ampie super ci vetrate sulle facciate e sul tetto che pervadono di luce naturale la struttura, le grandi porte nestrare danno accesso diretto alla terrazza sud e alla passeggiata. Possiamo senza dubbio definirlo un luogo incantevole, di immenso fascino e bellezza.





Torniamo al festival. Il Merano Wine Festival non è solo un evento ma un luogo di incontro e di scambio tra produttori e consumatori, addetti ai lavori ed opinion leader ed è stato, inoltre, **il primo a realizzare un percorso sensoriale con un unico calice, ed il primo evento in assoluto**

denominato WineFestival. Grande spazio è dedicato anche al settore che più ha attirato l'interesse negli ultimi anni, ovvero quello dei vini biologici, biodinamici, naturali, orange e PIWI (vitigni resistenti alle malattie). Il Merano Wine Festival è esposizione e degustazione di eccezionali prodotti enogastronomici ma anche masterclasses ed eventi paralleli. *Oltre all'area dedicata ai vini c'è anche la Gourmet Arena.* Un'esposizione dedicata alla gastronomia, alle birre ed ai distillati. Dopo aver fatto una panoramica del Merano Wine Festival passiamo al racconto di quella che è stata la nostra esperienza.





Iniziamo proprio dal vino. Le cantine presenti erano tantissime quindi abbiamo deciso di seguire una linea per parlarvene e selezionarle. **La nostra linea guida è stata la scoperta dei vitigni autoctoni delle varie regioni.** Finalmente negli ultimi anni stanno avendo il giusto rilievo e noi che come sapete amiamo sottolineare l'unicità di ogni territorio ne siamo molto felici.




MARCHESI di BAROLO
Antiche Cantine in Barolo





La penultima tappa è il Piemonte, anche questa terra di grandi vini. **Marchesi di Barolo**, un'antica cantina che vanta più di 200 anni di storia. La storia inizia, più precisamente, nel 1807 quando il Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti, prende in sposa a Parigi una nobildonna francese, Juliette Colbert di Maulévrier, pronipote del famoso ministro delle finanze del Re Sole. Fu proprio Juliette ad intuire le grandi grandi potenzialità del vino prodotto a Barolo che, solo dopo una completa fermentazione ed un prolungato affinamento in legno, poteva rivelare tutte le qualità tipiche del suolo e del vitigno: il Nebbiolo, potente ed austero, in grado di durare nel tempo e di esprimere tutte le caratteristiche di questo straordinario terroir. Noi abbiamo provato il loro **Barolo DOCG Sarmassa 2015**, una parte del vino viene affinata per circa due anni in botti di Rovere di Slavonia da 30 e 35 ettolitri. La restante parte viene affinata in piccoli fusti, da 225 litri, di Rovere francese caratterizzate da una tostatura medio-forte. Il vigneto ritrova la sua unità con l'assemblaggio nelle tradizionali botti di rovere di grande dimensione e completa il suo affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Il Barolo Sarmassa raggiunge la maturità dopo 8 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 8 e i 30 anni. Il vino è, quindi, molto strutturato, colorato, tannico e longevo. Ma parliamo del vino: rosso granato intenso con sfumature rubino; al naso è inizialmente delicato con note di rosa e frutti rossi, si fa poi più intenso con sentori di spezie, liquirizia, cannella e tabacco; il gusto è pieno, equilibrato, morbido, ne, speziato. Un Barolo elegante, moderno ma tipico allo stesso tempo.