



Bere a Merano...fa del bene



In alto i calici. In onore delle popolazioni vittime dei terremoti di L'Aquila ed Emilia Romagna. Sarà una *'charity edition'* quella del **Merano WineFestival** in programma *dal 9 al 12 novembre*; un'edizione che, giunta al suo **21° anno di età**, sarà ricordata per il prestigioso calendario di degustazioni che propone terroirs e annate d'eccezione tutti destinati alla beneficenza.

Molte le novità, svariate le conferme. Prima grande new entry è senza dubbio **Ian Domenico D'Agata**, responsabile per l'Italia dell'**International Wine Cellar di Stephen Tanzer**, redattore per *Le Figaro* e Regional Chairman per *Decanter WWA*, che da quest'anno coordinerà le degustazioni per la manifestazione; accanto a lui ci sarà l'esuberante Luca Gardini, a soli 31 anni il migliore sommelier d'Italia, d'Europa e del mondo. A lui spetterà guidare una doppia straordinaria "verticale": quella di **Masseto**, nelle annate 1995 - 1998 - 2001 - 2002 - 2006 - 2007 - 2008 - 2009 e quella del **Barolo Monprivato di Mascarello Giuseppe e Figlio** del 1985, 1989, 1996, 2001 e 2004.

Uno dei vini più quotati al mondo, solo sette ettari di vitigno in una collina che, grazie alle particolari condizioni climatiche, ha permesso al Merlot di esprimersi in tutta la sua forza, il terroir del **Masseto** ("*Masseto Alto*", "*Masseto Centrale*", "*Masseto Junior*"), si compone di un mosaico tanto complesso quanto le ricche sfaccettature che riflette nel vino. Il **Barolo dei Mascarello** è invece legato più alla tradizione, con un connubio perfetto tra austera classicità e altissima qualità.

A "sfidare" la verticale di Masseto sarà la prima mondiale di quella **dell'Amarone Romano Dal Forno**, proposto nelle annate 1990 - 1993 - 1996 - 2000 - 2003. Presenzierà alla degustazione lo stesso re della **Valpolicella** (Dal Forno, ndr), per raccontare cinque annate di un vero e proprio nettare: da 100 chili di uva si ottengono infatti solo 15 litri di Amarone.

Prima italiana assoluta anche per i **Riesling provenienti dai Grand Cru Rangen** (suolo vulcanico tra i 330-480 metri s.l.m., viene considerato come il sito migliore d'Alsazia per il vitigno) e **Brand** (produce in biodinamica vini da uve biologiche ricercati da collezionisti di tutto il mondo) di Francia e Germania. La degustazione prevede una comparativa tra i due Riesling nelle annate 1988 -

1989 - 1990 - 1994 - 2001 - 2005 - 2008 e sarà co-guidata da **Ian D'Agata**, **Panos Kakaviatos** (giornalista di *Decanter*, ndr) e **Olivier Zind Humbrecht** (proprietario del marchio, ndr).

Eccezionale la degustazione delle sette annate 1959 - 1964 - 1971 - 1990 - 1996 - 2001 - 2010 di **Berncastler Doctor Rieslin Auslese** dell'azienda **Weingut W. Dr. H. Thanisch** (Germania), considerato uno dei dieci Crus più importanti nel mondo: solo 3,26 ettari tra i più costosi, insieme a Montrachet, Romanée-Conti e pochissimi altri ancora. Alla degustazione prenderanno parte D'Agata, la giornalista esperta enologa, **Janna Rjipma** e la proprietaria dell'azienda vinicola, **Barbara Rundquist-Muller**.



Segue Giltmagazine.com

11 novembre 2012

Sarà guidata invece da **Panos Kaviakanos** (giornalista Decanter) e dall'immane padrone di casa la degustazione di **Charnes-Chambertin e Mazoyères-Chambertin Grand Crus**, verticale comparativa 2009, 2008, 2007, 2006, 2005 della **Domaine Taupenot-Merme**. Situati nel cuore del terroir prestigioso della Borgogna, questi vini affondano le loro radici a Morey Saint Denis.

Appannaggio della Cantina di San Michele Appiano sarà la degustazione di **Sauvignon St. Valentin**, da 25 anni una grande star nel panorama dei vini bianchi. Dal 1977 il cantiniere responsabile è **Hans Terzer**, già nominato Winemaker dell'anno, creatore di un vino che si posiziona nell'élite enologica mondiale.

Degna di particolare nota la verticale guidata da **Helmuth Köcher** in persona, che ci accompagnerà in sei tra le annate più quotate degli anni 2000 di **Sassicaia**, il vino della mitica **Tenuta San Guido di Bolgheri**. Una verticale tutta dedicata, dunque, al più famoso vino italiano, un vero e proprio mito dell'enologia per tutti gli appassionati.

E sempre per rimanere in terre nostrane (ci verrà perdonato un po' di sano campanilismo), ecco anche la verticale di **Magnum Giulio Ferrari**, che partirà dall'annata 1987 e sarà guidata alla presenza della proprietà, la **famiglia Lunelli**. Dello spumante Giulio Ferrari e della sfida finita in parità con il celeberrimo **Dom Perignon**, d'altra parte, è cosa ben nota: un'icona del Made in Italy, questo spumante è ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte nel vigneto di Maso Pianizza, una radura ricavata in mezzo ad un bosco all'altezza ideale di 500-600 metri. Un Cru capace di vincere la sfida contro il tempo.

Fra gli spumanti si aggiunge una nuova preziosa verticale di **Dosage Zéro - Ca' Del Bosco** - verticale delle annate 1976 - 1983 - 1989 - 1993 - 1998 - 2001 - 2008. Straordinaria sboccatura (dégorgement) à la volée di sette annate di un Franciacorta senza aggiunta di liqueur d'expédition. L'annata 1976 è la prima annata di Franciacorta Dosage Zéro prodotta nella storia di Ca' del Bosco. È una rarità e sarà sboccata à la volée, direttamente in sala. Il Dosage Zéro 2008 della Vintage Collection, invece, è un'annata nuova in commercio.

Dal momento che la prossima edizione del Merano WineFestival promette uve da capogiro provenienti da tutto il mondo, ecco che arriva dal **Sudafrica** la degustazione **Lady May Glenellyn De Costance Klein Constantia**, una orizzontale con annate 2008 di *Bourdeaux Crus Classé: Leoville Barton, Cos d'Estournel, Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Rauzan-Segla, Malescot-St-Exupery e Domaine de Chevalier*. Con la guida professionale di **Jörg Pfützner**, rinomato sommelier e wine taster per SAA Wine Awards e per la Platters Guide del Sudafrica, il vino di punta dell'azienda Glenelly sfiderà i "grandi" vini di Bordeaux, premier cru, 3rd growth e super seconds growth. A seguire **Vin De Constance** degustazione verticale delle annate 1992, 1996, 2000, 2004, 2006 e 2007 - azienda **Klein Constantia del Sudafrica**. Già ai tempi di Napoleone il Vin de Constance, vinificato dalle uve Muscat à Petits Grains, era considerato tra i migliori vini del mondo.

Unica la degustazione di **Grappa UE® - Acquaviti d'uva Monovitigno®** riserva d'eccezione **Nonino Distillatori**: per la verticale sono state estratte dalle cantine invecchiamento padronale le Riserve Grappa Monovitigno® Merlot 7 anni e UE Cru Monovitigno® Moscato Vallagarina 7 anni, non in commercio.

Le "bollicine-emozionali" non potevano certo non fare capolino in quel di Merano: ecco dunque che per chiudere il Merano Wine Festival, indubbiamente la più esclusiva e prestigiosa tra le manifestazioni vinicole italiane, è stata organizzata una serata all'insegna dello Champagne Marguerite Guyot. Nella splendida cornice **del Kallmünz Restaurant**, saranno infatti i cinque petali del "*bouquet d'émotions*" creato da **Florence Guyot** - uno per ogni Champagne, uno per ogni emozione - a concludere le intense giornate di assaggi e degustazioni di altissimo livello della rassegna meranese. A presentare i suoi cinque Champagne ci sarà **Florence Guyot**: le bollicine della Guyot accompagneranno il menu degustazione creato per l'occasione da **Luigi Ottaiano**, uno tra gli chef più originali e innovativi. Di formazione musicale, concertista, ha scelto di esprimere la sua sensibilità e la sua arte attraverso la gastronomia, dando vita a una cucina fondata sulla tradizione mediterranea, sulla ricerca di materie prime d'eccellenza e sulla creazione di connubi con tutto il mondo (il costo della serata è di 100 euro a persona. Prenotazione al numero 0473212917, 0473239802).

In alto i calici. Che bere a Merano..fa del bene.



T E S L A

NE RIMANGONO
POCHE

VIENI A PROVARLA