



Agroalimentare - Merano WineFestival: presentato il programma dell'edizione 2025

Roma - 21 ott 2025 (Prima Notizia 24) L'eccellenza italiana guarda al futuro del gusto tra scienza, cultura del territorio e confronto tra esperti sul domani dell'enogastronomia italiana e internazionale.

Presentata oggi a Roma, nella Sala delle Statue del Centro Congressi Palazzo Rospigliosi, la 34^a edizione di Merano WineFestival, la kermesse all'insegna dell'eccellenza enologica e gastronomica, in scena da venerdì 7 a martedì 11 novembre 2025 nelle eleganti sale del Kurhaus di Merano, in Alto Adige. Il patron della manifestazione Helmuth Köcher, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, il Sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura Luigi D'Eramo e Sylwana Altopiedi, Dirigente del dipartimento cultura italiana e sviluppo economico della Provincia di Bolzano, moderati dal giornalista e conduttore televisivo Andrea Radic, hanno introdotto l'incontro con una riflessione sul futuro del comparto vitivinicolo, tra calo dei consumi di vino, nuovi stili di vita, sfide ambientali e la necessità per le aziende nostrane di essere competitive sui mercati globali. "Mai come quest'anno il Merano WineFestival vuole essere un palcoscenico dedicato ai creatori del mondo enogastronomico, a coloro che con passione e impegno quotidiano danno vita a vini e prodotti unici, autentiche espressioni di cultura e territorio. Nell'antichità, il vino era considerato un ponte tra l'uomo e il divino, simbolo di comunione, arte e filosofia: la più antica forma di cultura mediterranea. Oggi, come allora, continua a raccontare chi siamo, a custodire la nostra identità e a unire le persone in un linguaggio universale" esordisce Helmuth Köcher, patron della manifestazione. "La mia visione, e quella del Merano WineFestival, è quella di guardare avanti partendo da queste radici: preservare la qualità e la tipicità del vino italiano in un clima che cambia, valorizzando la diversità come forza e opportunità. Il futuro del vino e del cibo passa attraverso la consapevolezza, la sostenibilità e l'innovazione, senza mai dimenticare la storia che li ha resi simboli del nostro Paese. I prodotti enogastronomici italiani, autentici e legati al territorio, diventano testimonianze viventi della nostra cultura, ambasciatori di una tradizione che evolve nel tempo. È questa la visione che ispira il Merano WineFestival: un'Italia che continua a essere un "museo vivente" di biodiversità, gusto e bellezza". "I risultati positivi della vendemmia di quest'anno confermano la forza e la professionalità dei nostri viticoltori, ma pongono anche il tema di garantire a questi vini il giusto collocamento sul mercato, valorizzandone appieno l'identità e l'eccellenza" spiega il presidente della Coldiretti Ettore Prandini. "Dinanzi alle criticità legate all'impatto dei dazi Usa sul Vigneto Italia ma anche al calo e ai cambiamenti delle abitudini di consumo, occorre mettere in campo strumenti efficaci di promozione e sostegno per garantire spazio al nostro vino sui mercati esteri come su quello interno. Un esempio sono le misure promosse da Ice o i programmi Ocm per la Promozione sui Paesi terzi, ma anche iniziative di comunicazione positiva come il Merano WineFestival. La nostra presenza e attenzione a questa manifestazione vanno proprio

a testimonianza di quanto questo sia centrale nelle strategie di Coldiretti”. Collegato in diretta Matteo Zoppas presidente dell’ICE, Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane: “Siamo a disposizione di tutti i produttori per aiutarli a entrare nei mercati esteri, soprattutto in questo periodo di incertezza che sta vivendo il mondo del vino a causa dei dazi. A Merano WineFestival portiamo 24 importatori e operatori da vari Paesi del mondo con l’obiettivo di incontrare i produttori e ottenere uno scambio proficuo tra loro». Ha portato i suoi saluti con un videomessaggio Francesco Lollobrigida, Ministro dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste che ha dichiarato «Merano WineFestival è stato il primo evento internazionale che ho visitato da Ministro e ho, sin da subito, apprezzato la capacità di promozione dei vini italiani su mercati esteri. Auguro a questa edizione un grande successo e ringrazio Helmuth Köcher per quello che ha fatto negli anni, nel settore, e che farà nei prossimi anni a venire”. Svelato, infine, il programma delle cinque giornate della manifestazione altoatesina che da 34 anni celebra l’eccellenza tra vino, alta cucina e cultura del territorio, dopo gli interventi istituzionali del Vicepresidente della Provincia Autonoma di Bolzano Marco Galateo, del vicesindaco del Comune di Merano Nerio Zaccaria e del dirigente dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania Luciano D’Aponte, che con Calabria e Abruzzo è tra le regioni partner di Merano WineFestival 2025. Sono intervenuti anche Marco Sciarrini, in rappresentanza delle commissioni d’assaggio della Guida The WineHunter e Corrado Tononi, che ha parlato della partnership con Banca per il Trentino Alto Adige. La giornata inaugurale di venerdì 7 novembre, dalle 10.00 alle 16.30, sarà dedicata alle espressioni più innovative e sostenibili del panorama enologico contemporaneo, raccolte nel format TasteTerroir – bio&dynamica: ben 200 realtà tra vini biologici, biodinamici, naturali, PIWI, orange, in anfora, underwater e, novità di quest’anno, spazio alle referenze no-low. All’interno del Kurhaus, inoltre, il percorso Cult Oenologist celebra i 10 migliori enologi italiani selezionati da Helmuth Köcher, mentre l’area ExtraWine è dedicata a partner e sponsor d’eccellenza. In Corso Libertà torna il FuoriSalone, palcoscenico diffuso sul quale territori e consorzi si raccontano al pubblico: presenti le regioni Calabria e Abruzzo, il Consorzio del Vulture, lo spazio collettivo di Casa Campania con i consorzi territoriali del Sannio, del Vesuvio, VitiCaserta e Vita Salernum Vites; infine, Falstaff Italia e Banca per il Trentino-Alto Adige, sponsor ufficiale dell’evento. In Piazza della Rena, venerdì e sabato dalle 10.00 alle 17.00 il Mercato della Terra a cura di Slow Food Alto Adige. Da sabato 8 a lunedì 10 novembre, The Festival rappresenta un autentico itinerario sensoriale tra 300 aziende vitivinicole nella sezione Wine Italia, 50 produttori da 9 Paesi diversi per Wine International, con una rappresentanza del 40% proveniente dalla Georgia, e ben 250 etichette selezionate nella WineHunter Area curata dai sommelier FISAR Alto Adige. Tra gli appuntamenti di sabato 8, alle ore 9.00 al Teatro Puccini la presentazione ufficiale della Guida ViniBuoni d’Italia 2026 a cura del Touring Club Italiano, alle 14.00 la sciabolata ufficiale d’apertura della 34ª edizione sul Ponte Lenoir. Lunedì 10 alle ore 17.00 all’Hotel Terme Merano la cerimonia del 31° Premio Godio, riconoscimento alle eccellenze gastronomiche che rende omaggio a chef visionari e appassionati. Infine, martedì 11 novembre, chiusura nel segno dello stile e della leggerezza con Catwalk Champagne&More, la giornata dedicata all’universo delle bollicine, con più di 120 eccellenze in una raffinata selezione che spazia dallo Champagne, simbolo di eleganza e celebrazione,

alle migliori espressioni italiane del metodo classico. Alle 16.30 nella Kursaal, la premiazione della Selezione Nord di EmergenteSala, il concorso a cura di Luigi Cremona e Lorenza Vitali che svela i talenti nel campo della ristorazione. Merano WineFestival conferma la sua avanguardia tra le manifestazioni enogastronomiche, introducendo per la prima volta la possibilità di acquistare i vini in degustazione, grazie alla partnership con la piattaforma digitale Most': il visitatore potrà aggiungere al carrello i prodotti semplicemente inquadrando dall'app il codice QR esposto al banco del produttore. A fine giornata, i vini saranno acquistabili con un solo ordine e una sola spedizione. Venerdì 7 novembre alle ore 17.00, nel rinnovato Teatro Puccini di Merano, le attesissime cerimonie di premiazione: la consegna dei diplomi dei WineHunter Award Platinum alle eccellenze delle categorie Wine, Food, Spirits e Beer della Guida The WineHunter 2025, la proclamazione dei 10 Cult Oenologist e i 6 prestigiosi Honour Award alla Conquista, al Territorio, alla Famiglia, all'Innovazione, alla Genialità e alla Creatività, presentati dal giornalista Andrea Radic, che saranno rispettivamente assegnati a Braida, al Consorzio del Vulture, alla famiglia Ceraudo, a Vivai Rauscedo, a Hans Terzer e ad Antichi Poderi Jerzu. A seguire, l'esclusiva cena di gala durante la quale verranno celebrate le WineHunter Stars, 8 personalità di spicco nel mondo enogastronomico, capaci di illuminarlo con la loro passione, dedizione e straordinario impegno: il premio come miglior Winemaker andrà al celebre enologo Franco Bernabei; nella categoria miglior Wine Manager sarà premiato Sebastien Ferrara, direttore e capo sommelier del ristorante Enrico Bartolini al Mudec (3 Stelle Michelin); la WineHunter Star nella categoria Wine Producer andrà ad Andrea Bocelli per aver trasformato l'azienda di famiglia, Bocelli 1831, in un simbolo di eccellenza italiana. Il premio al miglior Wine & Food Journalist da quest'anno prevede due categorie: per la carta stampata si aggiudica la WineHunter Star la direttrice de Il Gusto, Eleonora Cozzella, mentre per le testate online il premio va ad Alessandro Regoli, fondatore e direttore di WineNews. Il premio come miglior Wine Artist omaggia Riccardo Schweizer, artista poliedrico e visionario che ha saputo intrecciare arte e vino nelle iconiche etichette realizzate per Franz Haas; sarà la figlia Barbara Schweizer, custode del suo straordinario lascito creativo, a ritirare il premio sul palco del Kursaal. Infine, la Food Star di Merano WineFestival 2025 sarà Antonino Cannavacciuolo, uno degli chef più celebri e amati d'Italia; la Communication Star va a uno dei giornalisti e critici più autorevoli del settore a livello globale, che ha contribuito al riconoscimento e al successo dei vini italiani nel mondo: James Suckling. L'edizione 2025 del Merano WineFestival si ispira al tema "Vision: Wine&Food Creators", un omaggio ai produttori come autentici artefici del futuro del gusto. In un mondo in continua trasformazione, il Festival sceglie di celebrare coloro che, con intuizione e coraggio, sanno guardare oltre il presente, costruendo una nuova idea di vino e di gastronomia fondata su identità territoriale, innovazione e sostenibilità. Una tematica che sarà approfondita nelle sue molteplici sfaccettature nei panel che compongono il Summit "Respiro e Grido della Terra" e in alcuni talk verticali. Il Summit "Respiro e Grido della Terra" si aprirà venerdì 7 novembre dalle ore 9.00 al Teatro Puccini con i saluti introduttivi di Helmuth Köcher e Julien Dumercq, direttore della International Viticulture and Enology Society (IVES), seguiti da quattro panel scientifici nel campo della viticoltura e dell'enologia curati da IVES. A seguire, dalle ore 11.00, si parlerà di "Evoluzioni digitali in cantina", tra negozi virtuali e agricoltura di precisione, con le esperienze di

Riccardo Valletti di Connected Reality e di Alex Terzariol ed Elisabetta Ripamonti di MMDesign. Il summit prosegue sabato 8 dalle 15.30 tema del panel "Dall'Italia al mondo: Merano WineFestival verso i mercati del futuro" sarà la capacità dei produttori italiani di aprirsi ai mercati internazionali strategici quali Brasile, Canada, Cina, Georgia e Giappone. A seguire, la proiezione dei film "Born to celebrate" e "Future is our heritage" diretti da Carlo Guttadauro, che vedono protagonisti rispettivamente Cantina Colterenzio e Cantina Monsupello. Infine, spazio ai talk che quest'anno si concentreranno sul legame tra vino e territorio: venerdì 7 il Premio Maestri Italiani Ambasciatori del Made in Italy seguito da "Dal vigneto al territorio: strategie per un enoturismo di qualità" con Enrica Cotarella, promosso dalla testata Wine Life & Travel, sabato 8 la presentazione del progetto enoturistico WineToStay a cura della giornalista tedesca Susanne Wess. All'interno della GourmetArena, la sezione Culinaria rappresenta l'anima gastronomica del Merano WineFestival, un universo dove l'eccellenza enologica incontra l'arte del cibo. Qui, dal 7 al 10 novembre si celebra la creatività di 130 produttori artigianali, insieme agli interpreti più innovativi della cucina italiana contemporanea. Lungo il percorso espositivo, profumi e sapori raccontano storie di territorio, sostenibilità e passione, in un dialogo costante con i vini selezionati da The WineHunter. Al centro, l'area CampaniaFelix con un programma di showcooking, a cura di MysteryApple, che prevede un parterre di ospiti d'eccezione: Antonio Tubelli, Tiziano Palatucci, Alberto Toè, Carlo Scutiero, Nina Gabuldani, Lino Scarallo, Peppe Aversa, Angelo D'Amico, Umberto De Martino e i ragazzi dell'Istituto Alberghiero "G. Marconi" di Vairano Scalo (CE). L'Hotel Terme Merano sarà il luogo di riferimento per le masterclass. Si inizia venerdì 7 novembre con quattro appuntamenti: le annate vintage di alcuni grandi bianchi della Campania, la verticale di Trebbiano Spoletino Prefillossera, il focus sui vini della Costa Toscana a cura del Master of Wine Andrea Lonardi e quello sui vini croati del Quarnaro, Regione europea della Gastronomia 2026. Le dieci degustazioni di sabato 8 spaziano dall'Alto Adige alla Franciacorta, dall'Oltrepò Pavese alla Sardegna, con l'incursione in Georgia alle origini del vino, il focus sull'importanza dei calici con Italesse, la masterclass "Struttura sì... ma con ingegno" di Luca D'Attoma e, infine, una degustazione speciale dell'intramontabile Solaria Ionica 1959. Domenica 9, la verticale dedicata ad Ampelio Bucci, fuoriclasse del Verdicchio di Jesi recentemente scomparso; il focus sui vini con affinamento underwater; il confronto tra Georgia e Rauscedo; il viaggio nell'enologia greca con I Vini del Cuore. Spazio al Veneto con un confronto tra Valpolicella e Soave e il focus sul Valdobbiadene di Adami, per poi approdare nelle isole con i vini del Carignano del Sulcis e della Costiera Amalfitana. Lunedì 10, infine, le celebrazioni dei 25 anni di Domaines Paul Mas e dei 50 anni della vigna di Anfiteatro della cantina toscana Vecchie Terre di Montefili; l'eleganza alpina del Pinot Nero tra Austria, Svizzera e Alto Adige; e poi Collio, Moldavia, Vini d'Abbazia con protagoniste le cantine e le abbazie che dal Medioevo hanno salvaguardato vino e vitigni altrimenti oggi scomparsi; infine, la degustazione dedicata all'Award Dolcissimo, a cura di Angelo Carrillo. I biglietti per le masterclass sono acquistabili online. Con il WineHunter Buyers' Club, ospitato nella Sala Sixtus al primo piano della Forsterbräu, e la ICE Buyers Area, allestita presso l'Hotel Terme Merano in collaborazione con l'Agenzia ICE per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, Merano WineFestival consolida la sua vocazione internazionale: spazi dedicati all'incontro tra

produttori e operatori del mercato globale, che rappresentano un ponte tra eleganza, cultura e business, oltre all'approfondimento dedicato ai mercati del futuro all'interno del Summit. Tra questi, non può mancare la Georgia, culla delle radici del vino, che nell'estate 2026 sarà protagonista dell'evento Merano WineFestival Georgia 2026, curato dalla WineHunter Ambassador per la Georgia, Tamar Tchitchiboshvili. 5 giornate di festival, 1300 aziende presenti e oltre 2000 vini in degustazione, 250 etichette nella WineHunter Area, oltre 4300 WineHunter Awards, 31 masterclass, 12 showcooking e 9 talk. Sono questi i numeri del Merano WineFestival 2025. Sul sito meranowinefestival.vivaticket.it sono aperte le vendite online dei biglietti con la possibilità di acquistare gli ingressi per le singole giornate tra il 7 e l'11 novembre, oppure gli abbonamenti per 2 o 3 giornate della rassegna. Attive anche le procedure di accredito sia per gli operatori del settore che per la stampa.

(Prima Notizia 24) Martedì 21 Ottobre 2025