

Natura e sostenibilità alla corte del Merano Wine Festival

scritto da Amanda Arena | 15/11/2019



L'esclusiva kermesse dedicata all'eccellenza enogastronomica italiana e internazionale con "Naturae et Purae, bio&dynamica e Wild Cooking" ha dedicato una giornata alle produzioni naturali, biologiche e biodinamiche

Venerdì 8 novembre l'elegante edificio liberty del **Kurhaus**, incastonato nel centro storico di Merano, sede della **28esima edizione del Merano Wine Festival**, ha ospitato nelle proprie sale un percorso degustativo con oltre 100 produttori e più di 200 etichette di vini biologici, biodinamici, naturali e orange, PIWI e vini da agricoltura integrata.

Il **WineHunter Helmut Köcher** ha inserito all'interno di un mondo, quello un po' elitario del vino, i temi caldi del momento: innovazione, sostenibilità, artigianalità e naturalità.

Il ricordo del precursore della biodinamica Rainer Zierock

La terza edizione del simposio **Naturae et Purae** - organizzato dall'**Hotel Bad Schörgau** in collaborazione con il centro **NoiTech** di Bolzano e il gruppo internazionale **Future Food Institute** - con i focus **bio&dynamica e Wild Cooking**, dedicati al vino e alla cucina naturale, ha inaugurato una giornata ricca di convegni su sostenibilità, naturalità e purezza nel settore wine&food.

Un omaggio in ricordo del precursore della biodinamica, **Rainer Zierock**, scomparso dieci anni fa. Un enologo innovatore e uno straordinario agronomo che, con le sue intuizioni, ha influenzato il corso dell'andamento vitivinicolo internazionale valorizzando sia l'aspetto della **naturalità del vino sia la sua valenza culturale**.

Esperti e interpreti del mondo del vino e dell'alimentazione si sono confrontati in appassionanti dibattiti all'interno di **Naturae et Purae**, che ha suggerito numerosi spunti e approfondimenti dedicati a produttori e wine lover.

Durante l'intera mattinata **Piazza della Rena** ha ospitato la lezione enologica "**Nel segno di Zierock**" fra documentazioni, testimonianze e filosofie che hanno contraddistinto una visione del vino pionieristica, anticipatrice di molti temi attuali. L'istrionico enologo si è sempre battuto per difendere l'importanza di una cultura agraria che ponesse al centro l'uomo nel massimo rispetto della Natura, anticipando il concetto di biodinamica e ponendo l'accento non solo sul legame tra vite, terra e aria, ma anche sull'impegno, l'intuizione etica ed estetica del viticoltore.

«...la sua più grande intuizione fu quella di anticipare l'approccio steineriano alla viticoltura, attraverso la formulazione del Pentagono. Infatti, propose una visione olistica della produzione di vino mediante uno schema che richiama il terroir (clima, suolo, vitigno) e l'uomo: depositario di cultura, tradizione ed etica. Senza questi elementi sarebbe solo un'attività economica senza lo spirito delle origini»,

scrive di Zierock il **Professor Attilio Scienza**, docente di Scienze Agrarie all'Università degli Studi di Milano. Per Zierock il pentagono è quello che s'intravede nel kylix o *cantaro* di Dioniso, una coppa vinaria attribuita al famoso ceramista greco Exekias risalente a oltre 500 anni avanti Cristo, calice che tuttora non si riesce (metaforicamente) a riempire, lasciando intravedere idealmente il fascino del mito che rende il vino quanto mai suggestivo.

Masterclass con vini realizzati o pensati da Rainer Zierock

A seguire, si sono svolte due Masterclass dedicate ai vini realizzati o pensati da Rainer Zierock.

L'attenzione per la sostenibilità, la tutela per l'ambiente e vigneti sempre più green tracciano forse direzioni giuste da intraprendere per la strada naturale verso il vino, creando uno stretto legame con il territorio.

A tal proposito da menzionare anche i vitigni resistenti o PIWI - selezionati da importanti centri di ricerca - che permettono di annullare o limitare l'impiego di fitofarmaci nel vigneto. Un importante focus sull'argomento è stato affrontato durante una delle **Charity Wine Masterclass**, pensate da Helmut Köcher in collaborazione con alcuni produttori e importatori selezionati, intitolata "Vitigni resistenti, due scuole a confronto: Friburgo e Udine", guidata da Nicola Biasi e Gabriele Gorelli.

Cooking show e lezioni dal vivo ispirati alle tendenze culinarie del momento

Due Masterclass dedicate, cooking show e lezioni dal vivo in collaborazione con chef rinomati del calibro di **Terry Giacomello** e ospiti d'eccezione hanno animato **The Circle**, lo spazio in Piazza della Rena dedicato a focus sulle ultime tendenze culinarie del momento.

Qui esperti, giornalisti e appassionati di cucina hanno assistito a coinvolgenti cooking show delle "cucine in fermento" di Wild Cooking, l'evento incentrato sul mondo dei cibi naturali e delle fermentazioni spontanee che quest'anno ha affrontato il tema delle "**Muffe, spore e batteri - The Italian Gran Tour**". Un serrato succedersi di ben 6 ore di cooking show e lezioni dal vivo guidate da **Giacomello** del Ristorante 'Inkiostro' (les Collectionneurs), presente con le sue contaminazioni tecno-gastronomiche, ma anche lezioni di gusto a cura di **Mattia Baroni** (Alpes LaFuga - Bad Schörgau) con la sua cucina del benessere, **Peter Brunel** (Ristorante PB) con una gioiosa macchina del gusto, **Alberto Sparacino** di Cum Quibus (les Collectionneurs), portavoce di una toscanità moderna, **Davide Caranchini** (Materia) con una cucina materica e **Theodor Falser** del Ristorante 'Johannesstube' (les Collectionneurs), esperto di cucina selvatica naturale. Focus e interpretazioni culinarie accompagnate dai vini naturali selezionati dal ricco parterre di bio&dynamica che hanno emozionato il folto pubblico presente all'interno di The Circle con un'esperienza sensoriale e gastronomica unica.