



XXV Meramo Wine festival
cakegardenproject

2016

merano 4-8 novembre 2016

presentazione del XXV Merano Wine Festival



Si è svolta a Roma la presentazione del **xxv Merano Wine Festival**, la manifestazione che vede oltre 500 aziende vinicole selezionate tra nazionali e internazionali e oltre 100 aziende di alta gastronomia italiana che saranno all'interno della manifestazione che si terrà dal 4 all'8 novembre.



La selezione ufficiale del 2016 vedrà solo eccellenze in campo di vino e food che sarà esposta nella manifestazione in aree di interesse come **Wine Italia**, **Le eccellenze della Culinaria**, **Extremis** (la viticoltura eroica), **News entries** e **Wine International**.



Nelle aree food ci saranno inoltre la **GourmetArea for professional only**, una iniziativa rivolta ai professionisti del food e alla stampa che ospiterà una selezione di oltre cento aziende tra burrifici, servizi alla ristorazione, distillati e liquori, vini dei terroir rappresentati dai Consorzi di Tutela.

Ci sarà inoltre un FuoriFestival ossia una serie di programmi culturali collaterali con spettacoli teatrali e musicali e una Cena di Gala che inaugurerà la manifestazione il 4 novembre con una guest star di occasione, **Wagyu Kobe**.

Ma la vera novità sarà quest'anno a **Roma** dove, il **27 e 28 novembre** presso l'**Acquario Romano** ci sarà il **Merano Award Selection**, il riconoscimento che viene attribuito ai vini che superano un punteggio minimo di 88/100 come marchio di alta qualità certificata in modo indipendente.

Una due giorni che vedrà la presenza anche di chef stellati dall'Alto Adige, al Piemonte, dalla Campania alla Sicilia, che realizzeranno i loro piatti tradizionali in show cooking.

Alla conferenza stampa di presentazione del Festival e delle date romane, il Presidente e Fondatore **Helmuth Kosher** ha raccontato la storia di questo Festival ormai giunto alla XXV Edizione e di come il *Tempo* lavora nel vino tra tradizione e innovazione.



Alla presentazione alla stampa è stato servito una selezione di tre annate del Burgum Novum (2011, 2012 e 2008) dell'**Azienda Castelfeder**, e il Pinot Nero Riserva.





Pane e Tempesta, un meraviglioso forno artigianale di Roma ha proposto una selezione di pani speciali, buonissimi, in abbinamento con specialità gastronomiche italiane e una nuova realtà della ristorazione, il **Mahalo-South Pacific Fine Food**, che presto inaugurerà un ristorante a Roma, ha proposto piatti della tradizione delle isole Hawaii contaminate con la cucina giapponese, un incontro davvero interessante.



