vinetur

El Merano Winefestival crea un observatorio para medir el futuro del negocio del vino

El análisis estudiará producción, ventas, consumo y percepción en un sector marcado por el clima y el comercio

miércoles 7 de octubre de 2026



El Merano WineFestival celebrará su 35ª edición entre el próximo 6 y el 10 de noviembre en el Kurhaus de Merano, con un programa que combinará catas, debates técnicos, investigación y actividades culturales. La organización presentó este

miércoles, 7 de octubre, la cita en Roma y avanzó una de las novedades de esta edición: la creación del Merano Wine Observatory, un observatorio que empezará a funcionar en 2027 para analizar cómo cambia el negocio del vino en la producción, la venta, el consumo y la percepción del producto.

Según la organización, el festival reunirá a 810 empresas con más de 2.600 productos en degustación. También participarán más de 100 productores de 21 países. En la presentación intervinieron el fundador del festival, Helmuth Köcher; el vicepresidente del Senado italiano, Gian Marco Centinaio; el presidente de la agencia pública Ice, Matteo Zoppas, y el subsecretario del Ministerio de Agricultura, Luigi D'Eramo.

Köcher explicó que el objetivo del nuevo observatorio es anticipar cambios en un sector sometido a factores climáticos, geopolíticos y comerciales. A su juicio, uno de los movimientos que más interés despierta entre muchos productores es el de los vinos de baja graduación, una categoría que, según señaló, acerca el consumo a los jóvenes. El responsable del festival añadió que la intención es medir cómo será el vino dentro de cinco, diez o veinte años.

Centinaio situó el encuentro entre las grandes citas del vino en Italia y defendió que el valor del festival no se limita a la degustación. En su intervención, afirmó que el visitante puede hablar con los productores, conocer los territorios de origen y entender la historia de cada producto. También pidió reforzar una comunicación del vino centrada en el conocimiento y en un consumo responsable y de calidad.

Zoppas, por su parte, aseguró que Ice ha duplicado la llegada de compradores a Merano gracias a fondos adicionales del Gobierno italiano y al llamado Tavolo Vino. El presidente del organismo vinculó esa decisión a la proyección internacional que atribuye al festival. También recordó que el vino italiano roza los 8.000 millones de euros en exportaciones, dentro de un total nacional de 643.000 millones, y defendió mantener medidas de apoyo para las empresas, en especial las medianas y pequeñas.

Otro de los anuncios de la jornada fue la concesión, por primera vez desde que existe este reconocimiento, de cuatro puntuaciones perfectas de 100/100 en los WineHunter Award Platinum. Los vinos premiados han sido Alto Adige Terlano Doc Rarity 2013, de Cantina Terlano; Vernaccia di Oristano Doc Riserva 1998, de Attilio Contini; Vin Santo di

Montepulciano Doc Occhio di Pernice 2012, de Avignonesi, y Trentodoc Perlè 2002, de Ferrari Trento.

La organización justificó esas calificaciones por el valor simbólico y técnico de cada etiqueta. En el caso de Cantina Terlano, subrayó la capacidad de guarda de los grandes blancos del Alto Adige. Sobre Attilio Contini, puso el foco en la relación del vino con la memoria y la identidad de Cerdeña. En Avignonesi, remarcó el peso de la tradición del Vin Santo toscano. En Ferrari Trento, señaló la longevidad de sus espumosos de método clásico y su vínculo con la historia del Trentino.

La apertura del festival, el próximo 6 de noviembre, tendrá un acto con conexión con Tokio, donde se celebrará al mismo tiempo la primera edición del Merano WineFestival Japan. Esa jornada incluirá “TasteTerroir - bio&dynamica”, un recorrido centrado en vinos ecológicos, biodinámicos, naturales y procedentes de variedades PIWI. El programa también prevé espacios sobre vinificación en ánfora, crianza bajo el agua, riesling y la sección “Cult Oenologist”, dedicada a enólogos elegidos por Köcher.

En esa relación figuran Franco Bernabei, Carlo Ferrini, Luca D’Attoma, Riccardo Cotarella, Alessandro Cellai, Gianni Menotti, Paolo Caciorgna, Paolo Vagaggini y Gabriele Gadenz. Ese mismo día, el Teatro Puccini acogerá la entrega de los WineHunter Award Platinum, cinco Honour Award y los reconocimientos a los “Cult Oenologist”.

La agenda del próximo 6 de noviembre se completará con una cena de gala en el Kurhaus organizada junto a Teritoria, una red de más de 300 establecimientos en Europa presidida por Alain Ducasse. Participarán los cocineros Sara Bertocchi y Fabrizio Molteni, del restaurante Frosch; Massimo Spigaroli, de Antica Corte Pallavicina; Arcangelo Tinari, de Villa Maiella; Giacomo Devoto, de Locanda de’ Banchieri, y Anna Ghisolfi. Durante la cena se entregarán además las cinco WineHunter Stars de 2026: Roberto Cipresso recibirá la Winemaker Star, Beppe Palmieri la Wine Manager Star, Giuseppe “Peppone” Calabrese la Wine&Food Tv Host Star, Filippo Felluga recogerá la Wine Artist Star en memoria de Livio Felluga y Cristina Mercuri será reconocida con la Communication Star.

Entre el próximo 7 y el 9 de noviembre, el Kurhaus reunirá más de 350 bodegas en la sección Wine Italia, más de 100 productores de 12 países en Wine International y más de 120 etiquetas seleccionadas en la WineHunter Area, que servirán los sumilleres de Fisar Alto Adige. Entre los países anunciados figuran Líbano, Moldavia, Georgia, Azerbaiyán, Brasil, Argentina y Sudáfrica.

El programa incorpora además la selección “Next Platinum”, reservada a productos situados en la parte más alta de cada franja de premio, y una presencia específica para las etiquetas galardonadas con la Gran Medaglia d’Oro del Mondial des Vins Extrêmes, el concurso anual del Cervim centrado en la viticultura de montaña y en zonas de difícil cultivo.

De forma paralela, entre el próximo 6 y el 9 de noviembre, la GourmetArena reunirá a 150 empresas con productos gastronómicos, cervezas y destilados de toda Italia. La oferta se completará con showcookings y maridajes, una zona No-Low Alcohol dedicada a bebidas con poca o ninguna graduación y la WineHunter Rosé Selection. También volverán las WineHunter Masterclass en las salas del Hotel Terme Merano, junto con espacios para encuentros profesionales como el “Wh Buyers’ Club” y la “Ice Buyers Area”.

El festival reservará un espacio amplio al debate técnico. El próximo 6 de noviembre, el Teatro Puccini acogerá una nueva edición del Summit “Respiro e Grido della Terra”, organizado con la International Viticulture & Enology Society, Connected Reality y ForTeam. La sesión contará con una introducción de Köcher y de Julien Dumercq, director de Ives, y seguirá con la presentación de cinco investigaciones científicas sobre viticultura y enología.

En esas ponencias participarán Francesco Mirone y Sara Zanella, del Centro Interdepartamental para la Investigación en Viticultura y Enología de la Universidad de Padua; Valeria De Rosa, del Centro Agricultura Alimentos Ambiente de la Universidad de Trento; Matteo Migliorini, de la Universidad de Verona, y Emanuele Boselli, de la Universidad de Bolzano.

La parte cultural incluirá varias presentaciones ligadas al mundo del vino. El próximo 6 de noviembre, Laura Donadoni presentará en el Teatro Puccini el proyecto europeo “Grapes of Change”, centrado en la igualdad entre hombres y mujeres en el sector. El próximo 7 de noviembre, en la Zedern Lounge del Hotel Terme Merano, Camilla Lunelli hablará de “Un’arte di famiglia”, publicado este martes, 6 de octubre, por Sperling & Kupfer. Después intervendrá Chiara Giorleo con “Vino, donna. Storie e passioni di 90 protagoniste del cambiamento”, y el Museo de las Mujeres acogerá “Voci nei calici”, una actividad organizada junto a Donne del Vino del Trentino-Alto Adige.

El próximo 8 de noviembre, la misma Zedern Lounge será escenario de la presentación de “L’Alto Adige in un calice. Vignaioli del Burgraviato”, de Mario Vacca, y de la nueva edición de la guía “I Vini del Cuore”, de Olga Sofia Schiaffino, con prefacio de Marco Sciarrini. La periodista y sumiller Antonella Amodio presentará además la nueva edición de “Calici & Spicchi - Atlante mondiale della pizza e del vino in 100 abbinamenti”.