vinetur

Merano WineFestival crea un observatorio permanente para anticipar el futuro del vino

La cita reunirá 810 empresas, 2.600 productos en cata y cuatro vinos con puntuación perfecta

jueves 8 de octubre de 2026



El Merano WineFestival celebrará su 35ª edición en el Kurhaus de Merano del próximo 6 al 10 de noviembre con 810 empresas participantes, más de 2.600 productos en cata y una novedad de alcance para 2027: la puesta en marcha del Merano Wine Observatory, un observatorio permanente sobre el futuro del vino. La programación se presentó este miércoles, 7 de octubre, en la Sala Caduti di Nassirya del Senado italiano, donde la organización anunció además los primeros cuatro WineHunter Award Platinum que alcanzan 100/100 en la historia del certamen.

El acto institucional se celebró por iniciativa del vicepresidente del Senado, Gian Marco Centinaio, y fue moderado por el periodista y coordinador de la comisión de cata Andrea Radic. Intervinieron el fundador del festival, Helmuth Köcher; la alcaldesa de Merano, Katharina Zeller; las vicepresidentas de las comisiones de Agricultura de la Cámara y del Senado, Maria Chiara Gadda y Silvia Fregolent; el presidente de la agencia ICE, Matteo Zoppas; Diana Lenzi, en representación de Coldiretti, y el subsecretario de Estado de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques, Luigi D’Eramo.

Köcher situó la próxima edición en un momento de cambio en los hábitos de consumo y avanzó que el observatorio previsto para 2027 trabajará durante todo el año para analizar cómo se producirá, venderá y consumirá el vino en los próximos años. La organización explicó que ese trabajo pondrá atención en la salud, las referencias de baja graduación o sin alcohol, la sostenibilidad y la alta cocina. La intención, en palabras de Köcher, es mantener un espacio común entre productores, expertos, profesionales e instituciones para interpretar datos y anticipar tendencias.

En la presentación también afloró el peso económico del vino italiano. Diana Lenzi recordó que el sector reúne 241.000 empresas y 681.000 hectáreas cultivadas, además de un sistema de DOP e IGP valorado en unos 11.000 millones de euros. Silvia Fregolent cifró la producción en 47,3 millones de hectolitros, con una facturación de 14.000 millones y exportaciones por 7.800 millones. Matteo Zoppas añadió que la agencia ICE ha duplicado el volumen de delegaciones invitadas para favorecer reuniones entre bodegas, importadores y distribuidores.

Uno de los anuncios centrales fue la concesión, por primera vez, de cuatro puntuaciones perfectas de 100/100 en los WineHunter Award Platinum. Los vinos reconocidos son Perlé Ferrari Trento DOC 2002, de Ferrari Trento, en Trentino; Alto Adige Terlano DOC Rarity 2013, de Cantina Terlano-Kellerei Terlan, en Alto Adige; Vernaccia di Oristano DOC Riserva 1998, de Azienda Vinicola Attilio Contini, en Cerdeña, y Vin Santo di Montepulciano DOC “Occhio di Pernice” 2012, de Avignonesi, en la Toscana. La comisión presidida por Köcher vinculó estas elecciones a cuatro perfiles distintos: un espumoso de largo recorrido, un blanco de gran capacidad de guarda, una vernaccia ligada a la memoria enológica sarda y un Vin Santo que actualiza una tradición histórica. La lista completa de los 101 WineHunter Award Platinum en vino, alimentación y destilados está disponible en la web de los premios.

La apertura del festival está prevista para el próximo 6 de noviembre a las 10.00 con una ceremonia internacional y un brindis retransmitido en directo con Tokio, coincidiendo con la primera edición de Merano WineFestival Japan. Esa jornada incluirá TasteTerroir-bio&dynamica, centrado en vinos ecológicos, biodinámicos y naturales, además de variedades PIWI. La organización también ha programado catas y recorridos dedicados a viticultura sostenible, vinificación en ánfora, crianza bajo el agua, riesling y el espacio Cult Oenologist, reservado a los enólogos Franco Bernabei, Carlo Ferrini, Luca D’Attoma, Riccardo Cotarella, Alessandro Cellai, Gianni Menotti, Paolo Caciorgna, Paolo Vagaggini y Gabriele Gadenz.

Ese mismo día, a las 16.30, el Teatro Puccini acogerá la ceremonia de entrega de los Platinum, cinco premios especiales y los reconocimientos a los Cult Oenologists. A las 19.00, el Kurhaus recibirá una cena de gala organizada junto a Teritoria, red europea de más de 300 establecimientos presidida en la marca por Alain Ducasse. El recorrido gastronómico estará firmado por Sara Bertocchi y Fabrizio Molteni, Massimo Spigaroli, Arcangelo Tinari, Giacomo Devoto y Anna Ghisolfi.

Durante esa cena se entregarán también las cinco WineHunter Stars 2026. Roberto Cipresso recibirá la Winemaker Star; Beppe Palmieri, maître-sommelier de Osteria Francescana, la Wine Manager Star; Giuseppe “Peppone” Calabrese, la Wine&Food TV Host Star; Filippo Felluga recogerá en nombre de Livio Felluga la Wine Artist Star, y Cristina Mercuri, primera mujer en obtener el título de Master of Wine en Italia, será

reconocida con la Communication Star.

Entre el próximo 7 y el 9 de noviembre, el Kurhaus reunirá más de 350 bodegas en Wine Italia, más de 100 productores de 12 países en Wine International y 126 etiquetas en la WineHunter Area, servidas por sumilleres de FISAR Alto Adige. Entre las incorporaciones de este año figuran Next Platinum, centrada en productos situados en la parte más alta de su categoría de premios, y una selección de etiquetas con medalla Gold Grand Medal del Mondial des Vins Extrêmes, el concurso anual de Cervim dedicado a la viticultura heroica y de montaña.

En paralelo, la GourmetArena funcionará del próximo 6 al 9 de noviembre con unas 150 empresas de alimentación, cerveza y destilados de toda Italia, además de sesiones de cocina en directo y maridajes. En ese espacio se instalarán la zona No-Low Alcohol, dedicada a bebidas de baja graduación y sin alcohol, y la WineHunter Rosé Selection. El Hotel Terme Merano acogerá las masterclasses y presentaciones relacionadas con el vino, mientras que el festival reforzará las reuniones de negocio con el WH Buyers' Club y el ICE Buyers Area. El Fuori Salone ocupará Corso Libertà con actividades abiertas al público.

La clausura llegará el próximo 10 de noviembre con Catwalk Champagne&more, una jornada centrada en espumosos italianos e internacionales acompañados de caviar, ostras y otras especialidades gastronómicas. El cierre de ese día incluirá la entrega de premios de la selección del norte del concurso EmergenteSala, dirigido por Luigi Cremona y Lorenza Vitali.

Más allá de las catas, el programa reserva un bloque de debate técnico. El próximo 6 de noviembre a las 9.00 volverá al Teatro Puccini la cumbre "Breath and Cry of the Earth", organizada con la International Viticulture & Enology Society, Connected Reality y ForTeam. La sesión arrancará con Köcher y Julien Dumercq, director de IVES, y continuará con cinco trabajos de investigación en viticultura y enología presentados por Francesco Mirone, Sara Zanella, Valeria De Rosa y Matteo Migliorini, con cierre a cargo de Emanuele Boselli.

La agenda cultural incluirá además la presentación del proyecto europeo Grapes of Change sobre igualdad de género en el vino, a cargo de Laura Donadoni; el libro “Un’arte di famiglia”, de Camilla Lunelli; “Vino, donna. Storie e passioni di 90 protagoniste del cambiamento”, de Chiara Giorleo; “L’Alto Adige in un calice. Vignaioli del Burgraviato”, de Mario Vacca; la nueva edición de “I Vini del Cuore”, de Olga Sofia Schiaffino, y “Calici&Spicchi – Atlante mondiale della pizza e del vino in 100 abbinamenti”, presentado por Antonella Amodio.

La organización mantendrá también la aplicación de compra de vinos catados en los expositores a través de la plataforma Most’. El sistema permite escanear el código QR de cada productor, añadir referencias a una cesta y formalizar después un único pedido con un solo envío. Las entradas de un día y los abonos ya están a la venta en la web del festival, donde también se tramitan las acreditaciones para profesionales y prensa.