

Aspettando Merano WineFestival, a caccia dei vini del futuro.

Qual è il futuro della viticoltura italiana e quali saranno i vini che berremo domani? Quali le soluzioni alle conseguenze dell'aumento della temperatura? Il WineHunter Helmuth Köcher affronta un tema di grande attualità e nella sua *Caccia del Mese* presenta una personale selezione di vini "del futuro" aspettando il 27° Merano WineFestival.

Merano, 3 luglio 2018 – Con lo sguardo al futuro per pensare a come sarà il mondo del vino di domani, tra cambiamenti climatici, vitigni resistenti e aspettative dei consumatori. Il **WineHunter Helmuth Köcher**, sempre a caccia di novità per quanto riguarda il mondo del vino, segue questa tematica già dal 2015 ossia da quando se ne è occupato durante l'evento Merano Wine Forum. Recentemente inoltre il WineHunter è intervenuto al convegno RO-Wein International Wine Festival, dove ha tenuto una Masterclass dedicata al futuro del vino. In questa occasione sono stati presentati 11 vini provenienti da tutto il territorio italiano che possono essere considerati una prima linea guida. Ora, in vista di [Merano WineFestival](#) 2018 (9-13 novembre), il [WineHunter](#) torna ad approfondire l'argomento, dedicandogli la sua ***Caccia del Mese*** e presentando una selezione di vini che considera un riferimento per la viticoltura di domani.

È ormai un dato di fatto che **l'aumento della temperatura** è una delle condizioni che entro il 2050 caratterizzerà maggiormente il futuro della viticoltura. Con riferimento ad uno studio di **Lee Hanna**, climatologa di fama mondiale, pare che entro questa data il Sud Italia possa subire fenomeni di desertificazione, mentre in altre aree si stabilisca un clima subtropicale, con uno spostamento a nord delle aree adatte alla viticoltura e una scomparsa che va dal 25 al 73% delle storiche zone vitivinicole. Ecco quindi che diventa fondamentale anticipare i tempi prima che sia troppo tardi, scegliendo **vitigni più resistenti e riducendone la densità d'impianto**. Anche lo **spostamento della produzione verso altitudini maggiori** e il mantenimento più naturale possibile del terreno, investendo sulla coltivazione della **biodiversità**, sono soluzioni che possono contribuire a creare un ecosistema complesso che punti ad una produzione di qualità. Diventa necessario dunque puntare sulle **varietà autoctone e ricorrere a pratiche antiche** come la cimatura tardiva o ricorrere al portainnesto per superare gli stress cui la pianta è sottoposta, come sottolineato dal professor **Attilio Scienza**, uno dei maggiori esperti mondiali di viticoltura. Ma il futuro del vino passa anche per un cambiamento che, oltre a conformarsi agli eventi naturali, deve tener conto delle **aspettative dei consumatori**, che negli ultimi dieci anni hanno visto un abbassamento dell'età media degli appassionati (da 45-60 anni a 30-45) e un notevole incremento dell'interesse da parte delle donne.

In questo contesto il WineHunter e patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher ha selezionato alcuni vini che ritiene possano diventare un riferimento per la viticoltura del futuro e li presenta in questa ***Caccia del Mese***. Partendo dal Veneto si inizia con lo **spumante rosè metodo charmant Violette** di **Conte Collalto**. Un vino che nasce da un vitigno molto resistente costituito da Raboso del Piave e Moscato d'Amburgo, l'incrocio Manzoni Moscato 13.0.25. Secondo il parere del WineHunter si tratta di un vitigno che potrebbe diventare un importante riferimento per il futuro, soprattutto nella versione spumantistica. Da un vino veneto, il cacciatore di vini Helmuth Köcher passa ad un vino altoatesino e sceglie lo **spumante metodo classico Sauvignon Gris Lieselehof Brut**, nato da un vitigno creato in Germania nel 1983 incrociando Cabernet Sauvignon e Bronner. Questo prodotto è particolarmente interessante per il futuro in quanto realizzato da una varietà **Piwi**, ovvero resistente alle malattie fungine; un processo sperimentato in vigna per oltre cinquant'anni che oggi presenta esempi sorprendenti quali il Bronner appunto. La scelta del WineHunter va poi al **Monte Carbonare 2015 di Suavia**, un 100% di uve Garganega che cresce su un terreno puramente vulcanico. Ne risulta un vino bianco di grande personalità, schietto e verace, dalla

Dalla nerissima terra vulcanica, il viaggio virtuale attraverso l'Italia della *Caccia del Mese* passa in Campania, e precisamente alla Costa d'Amalfi. Il vino prescelto è un rosso delle **Cantine Marisa Cuomo**, il **Furore Rosso**, risultato dall'unione delle uve di Piediroso e di Aglianico, le cui piante hanno mediamente ottant'anni di età. Un vino espressione di quella che viene definita "viticoltura eroica", un'attività fatta di grande fatica delle mani e sudore della fronte che produce un risultato inconfondibile e un'impronta profonda. Infine, un vino dolce di provenienza piemontese, il **Lamoscata di Mongioia**, un moscato d'Asti che nasce da un antico vitigno di origine mediterranea diffusosi ampiamente per il particolare gusto dolce ottenuto dall'appassimento delle sue uve. La vinificazione in questo caso avviene in anfora e il risultato è giudicato dal WineHunter sorprendente e convincente in vista del futuro.

Si conclude questo viaggio verso il futuro del vino da parte del WineHunter Helmuth Köcher, ma la caccia di prodotti di altissima qualità nel rispetto del motto "**Excellence is an attitude**" continua...

Ufficio Stampa:

[smstudio](http://smstudio.com) | Press & PR

Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 press@meranowinefestival.com

Federica Da Col M +39 324 8940641 press@smstudiopress.it