

Appuntamento annuale con Merano Wine Festival La magia dei polifenoli pigmentati nel foliage meranese e nei bicchieri di una manifestazione esclusiva

Augusto Enrico Semprini - Esperto assaggiatore ONAV



L'appuntamento con Merano Wine Festival mi è particolarmente caro perché alla completezza gustativa e alla rigorosa selezione dei partecipanti si associa un forte impatto emotivo dei meravigliosi colori autunnali della valle del Passirio.

La vera ragione dell'appassimento e della perdita della produzione di clorofilla a favore di antociani colorati con tutte le sfumature ossidate del giallo e del rosso è tutt'ora sconosciuta.

Abitualmente in natura la pigmentazione rossa e gialla ha una forte componente attrattiva e richiama l'attenzione verso verdure, bacche e frutta che desiderano attrarre i volatili in modo da poter disperdere i loro semi nel territorio.

Questa funzione non si trova nella caduta autunnale delle foglie in cui gli alberi restituiscono alla terra le loro spoglie.

In questo modo il loro immarcescimento permette alla pianta di recuperare sostanze nutritive. Questo fenomeno è particolarmente importante nelle foreste tropicali dove la velocità replicativa delle piante è enorme.

Durante il tragitto verso Merano l'intera valle risplende di questi colori ed è un viatico emotivo e gustativo importante per affrontare con competenza l'analisi dei descrittori visivi dei vini che si possono assaggiare

La manifestazione si svolge in un contesto di grande efficienza ed eleganza e di un rigore organizzativo che, per me, è sempre stato motivo di grande ammirazione verso gli organizzatori di questa bella manifestazione.

Nonostante l'afflusso massivo l'impressione è quella di un ricevimento privato in un contesto di grande eleganza.



Accanto all'assaggio di vini prestigiosi vi è una galleria dedicata alle eccellenze alimentari dove, nel corso degli anni, ho sviluppato numerose amicizie che hanno poi allietato i soci di Gusto Sobrio o i miei inviati.

Un esempio è quello di “Pane, burro e acciughe”, evento di allegria che giunge quest’anno alla quinta edizione ai primi di dicembre grazie alla collaborazione con Silvano Carso che per me è il miglior acciughista italiano. Mi sento di raccomandare una visita a questo appuntamento autunnale a tutti i soci ea gli appassionati perché vedo forte assonanze con la nostra raccomandazione di un consumo limitato attento, colto e responsabile delle eccellenze gustative e vinarie che l’attenta opera dell’uomo permette di gustare.

Come d’abitudine al ritorno da questa manifestazione vi invierò un dettaglio che poi trasferiremo sulla pagina elettronica.

Augusto Enrico Semprini