Corriere di Novara.com

Best Wine Stars a Milano, tre giorni alla Rotonda della Besana

Dal 4 al 6 maggio, in occasione della Milano Food City, in scena tre giorni di assaggi, degustazioni guidate e showcooking

Best Wine Stars a Milano. Saranno i chiostri della Rotonda della Besana ad ospitare da sabato 4 a lunedì 6 maggio la seconda edizione di Best Wine Stars. Si tratta dell'evento-degustazione dedicato alle eccellenze enologiche (http://cucina.netweek.it/) italiane, organizzato da Prodes Italia durante la Milano Food City. Il complesso milanese ospiterà appassionati e professionisti del settore vitivinicolo, che potranno entrare in contatto con produttori provenienti da tutta Italia. Un centinaio le cantine presenti e un ricco programma di degustazioni guidate e showcooking organizzato in collaborazione con la sommelier e winewriter Adua Villa.

Best Wine Stars a Milano

Verranno riproposte le tre master class che lo scorso anno hanno registrato il tutto esaurito: Sparkling dress, un viaggio tra le migliori etichette di bollicine italiane, tra metodo classico e metodo charmat; Think pink, dedicata alla scoperta dei rosati della Penisola; Green is the new black si concentrerà sul mondo del vino e sui progetti sostenibili delle cantine. Non solo biologico certificato, ma anche vini vegani, naturali e biodinamici. Accanto all'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e al Consorzio Vini Piceni, già presenti con alcune delle loro migliori aziende nel corso della prima edizione di Best Wine Stars, si aggiunge quest'anno la partecipazione diretta del Consorzio Tutela Lugana Doc.

L'open wine-tasting

Durante i tre giorni la realtà consortile sarà impegnata nel banco d'assaggio e in una master class dedicata alla presentazione dei propri vini. Per consolidare la collaborazione iniziata nel 2018, FISAR e Prodes Italia organizzeranno durante l'anno a Milano numerose cene aperte al pubblico per far conoscere le aziende del progetto Best Wine Stars. Best Wine Stars sarà aperto a pubblico e agli operatori sabato e domenica dalle 13 alle 23, mentre il lunedì dalle 10 alle 18. Il costo per l'open wine-tasting sarà di 20 euro e comprenderà il calice da degustazione e il catalogo completo degli espositori.