Eventi

# A Milano la quarta edizione di Best Wine Stars

Mag 19, 2023 | Eventi a Milano

20 - 21 - 22
MAGGIO 2023

BEST WINE STARS

EVENTO DEGUSTAZIONE

PALAZZO DEL
GHIACCIO

Best Wine Stars, giunto alla quarta edizione, è un progetto annuale mediante il quale viene promossa la cultura del vino e distillati divulgando la storia e l'unicità di ogni singolo prodotto e azienda. L'obiettivo è quello di creare importanti network commerciali per tutti i partecipanti all'iniziativa. Ogni anno vengono selezionate oltre 200 aziende alle quali viene garantita elevata visibilità grazie a differenti strategie.

Novità assoluta di quest'edizione, in linea con i trend di mercato che premiano questa categoria, sarà la presenza di un'area bio, interamente dedicata alle aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission. Il pubblico ha dimostrato di possedere una sempre maggiore consapevolezza sul tema ambientale e Best Wine Stars vuole rispecchiare le tendenze della nostra contemporaneità e le esigenze del pubblico, proponendo una selezione di eccellenze bio e naturali. In seguito all'ottimo riscontro ottenuto nell'edizione precedente, si amplia l'offerta relativa alle aziende internazionali e ai distillati, che rappresentano una nicchia piuttosto forte e molto apprezzata dai consumatori.

BEST WINE STARS AWARS

Come per le precedenti edizioni saranno assegnati, il giorno 21 maggio alle ore 10:00, i Best Wine Stars Awards, importanti riconoscimenti conferiti ai partecipanti al progetto:

- BEST RED WINE
- BEST WHITE WINE
- BEST SPARKLING WINE
- BEST ROSÉ WINE
- BEST SPIRITS
- BEST LOGO
- BEST LABEL

I vincitori dei premi Best Sparkling Wine, Best White Wine, Best Red Wine, Best Spirits e Best Rosé Wine vinceranno la partecipazione gratuita all'edizione 2024, mentre le cantine che si aggiudicheranno Best Logo e Best Label avranno l'opportunità di essere coinvolte come Wine Sponsor in eventi internazionali organizzati da Prodes Italia.

Riconfermato anche per il 2023 il PREMIO LANDINI grazie alla partnership tra BWS e il brand italiano appartenente al Gruppo Argo Tractors, che in veste di Main Sponsor, selezionerà la miglior cantina. I premi vogliono valorizzare l'eccellenza vitivinicola italiana, creando proficue relazioni tra i protagonisti della filiera e incoraggiandone competitività e presenza sul mercato.

MASTERCLASS

Le masterclass, presiedute dalla scrittrice, narratrice digitale, sommelier e imprenditrice Adua Villa affiancata da un team di relatori di eccellenza, si svolgeranno nelle giornate di Sabato 20 e Domenica 21 maggio. Ad aprire il calendario, fitto di appuntamenti, saranno Adua Villa e Stefania Vinciguerra con due masterclass dedicate alle aziende Varvaglione dal titolo "Scoperta del Primitivo… e non solo" e Col Vetoraz Spumanti, incentrata sul "VALDOBBIADENE DOCG, la verticale che non ti aspetti".“Bitter is Better” la Tasting Room di Bartales, guidata da Fabio Bacchi sarà dedicata al mondo dei distillati, in particolare alla storia e all'evoluzione dell'amaro attraverso le degustazione dei prodotti delle aziende: Cardamaro, Formidabile, Rossi, D'Angera, Sarandrea, Sibilla, Sirene e Tonico Pugliese.

Sabato pomeriggio, Francesco Quarna affiancherà Adua Villa durante gli appuntamenti “Sensibili alla Sostenibilità”, con protagoniste le aziende Borgoverde Soc Agricola S.S., Bulichella, Marisa Cuomo e Monviert, e “Vini on Tour” in cui sarà possibile degustare le etichette di Cantina Nepos Village, Cantina La Lignite e Azienda Agricola del Frassino di Zenato Carlo. Le masterclass verticali previste nella giornata di domenica saranno “Viaggio i terroir del Veneto” dell'azienda Terre del Dogado e “Le Langhe” di L'Astemia Pentita presiedute da Adua Villa e Alessandra Piubello. Valentina Vercelli, infine, coadiuverà Adua durante le degustazioni dei prodotti delle aziende Fiorotto 1934 con masterclass dal titolo “Una storia di Famiglia”, del Consorzio Terre di Reggio Calabria “Tra mito e presente” e dello Champagne Jarry Héritage che tratterà “L'espressione dello Chardonnay proveniente dallo stesso territorio interpretato attraverso diversi processi di vinificazione”.

CALENDARIO MASTERCLASS

Sabato 20 MAGGIO 2023

12:30 – 13:15 – “Scoperta del Primitivo… e non solo”
Relatori: Adua Villa e Stefania Vinciguerra
Azienda: Varvaglione

13:45 – 14:30 – “VALDOBBIADENE DOCG, la verticale che non ti aspetti”
Relatori: Adua Villa e Stefania Vinciguerra
Azienda: Col Vetoraz Spumanti

15:00 – 16:30 – “Bitter is Better”
Relatori: Fabio Bacchi
Aziende: Cardamaro, Formidabile, Rossi d'Angera, Sarandrea, Sibilla, Sirene, Tonico Pugliese

17:00 – 17:45 – “Sensibili alla Sostenibilità”
Relatori: Adua Villa e Francesco Quarna
Aziende: Borgoverde Soc Agricola S.S., Bulichella, Marisa Cuomo, Monviert

18:15 – 19:00 – “Vini on Tour”
Relatori: Adua Villa e Francesco Quarna
Aziende: Cantina Nepos Village, Cantina La Lignite, Azienda Agricola Laghetto del Frassino di Zenato Carlo

Domenica 21 MAGGIO 2023

12:30 – 13:15 – “Tra mito e presente”
Relatori: Adua Villa e Alessandra Piubello
Consorzio Terre di Reggio Calabria

13:45 – 14:30 – “Le Langhe”
Relatori: Adua Villa e Alessandra Piubello
Azienda: L'Astemia Pentita

16:15 – 17:00 – “Galateo del buon bere”
Relatori: Adua Villa e Valentina Vercelli
Azienda: Fiorotto 1934

17:30 – 18:15 – “Viaggio i terroir del Veneto”
Relatori: Adua Villa e Valentina Vercelli
Azienda: Terre del Dogado

18:45 – 19:30 – “L'espressione dello Chardonnay proveniente dallo stesso territorio interpretato attraverso diversi processi di vinificazione”
Relatori: Adua Villa e Valentina Vercelli
Azienda: Champagne Jarry Héritage

TALK

Il lunedì 22 maggio sarà la giornata dedicata ai talk e alle tavole rotonde che coinvolgeranno: il giornalista, conduttore televisivo e “cronista della gastronomia” Edoardo Raspelli, che si racconterà durante un'intervista ripercorrendo parallelamente anche la storia dell'enogastronomia italiana degli ultimi 50 anni; la giornalista de Il Sole 24 Ore, scrittrice e docente di comunicazione digitale Barbara Sgarzi che approfondirà l'argomento “Vino, Donne e Leadership” e Paola Longo, proprietaria di Enoteca Longo, nel cuore di Legnano, con il quale nel 2000 ha vinto l'Oscar come miglior enoteca d'Italia, che si concentrerà su “L'arte di regalare food&wine”, accompagnando il pubblico attraverso un viaggio nel settore del vino, intrecciando sapientemente la storia di una passione e quella di un'azienda.

Inoltre, Marco Boldrini, sommelier, proprietario di diversi ristoranti italiani in Olanda e consulente per una società giapponese che importa eccellenze dell'enologia italiana, indagherà lo stretto rapporto tra vini e ristorazione, mentre Antonietta Tummolo, Best Wine Stars Ambassador, presenterà in prima assoluta il Progetto “VENERE e BACCO” I Miti del Vino. Madrina esclusiva dell'Evento la Regione Basilicata. Interverranno, in collegamento da remoto, Vito Bardi, Presidente Regione Basilicata, Alessandro Galella, Assessore alle Attività produttive, Lavoro, Formazione e Sport, ed Ivana Enrica Pipponzi, Consigliera regionale di Parità. La partecipazione per l'Edizione 2024 dell'Associazione Nazionale de “Le Donne del Vino” – Delegazione Lucana segnerà l'esordio di una nuova presenza, declinata al femminile del mondo del vino, dal sacro al profano, partendo da due figure mitologiche dalle molteplici interpretazioni. Focus economico anche sul numero sempre più crescente di donne che operano e lavorano nel mondo del vino con risultati eccellenti.

CALENDARIO TALK

Lunedì 22 MAGGIO 2023

11:00 – 11:45 – Presentazione Ufficiale e Lancio del Progetto ‘ Venere e Bacco’
Prima esclusiva della Regione Basilicata Madrina del Progetto
Relatori: Enza Carbone, Antonietta Tummolo, Vito Bardi, Alessandro Galella e Ivana Enrica Pipponzi

12:00 – 12:45 – Vino, donne e leadership
Relatori: Adua Villa e Barbara Sgarzi

15:00 – 15:45 – Le prospettive del vino italiano all'estero
Relatori: Adua Villa e Marco Boldrini

16:00 – 16:45 – L'enogastronomia italiana raccontata da Edoardo Raspelli
Relatori: Adua Villa e Edoardo Raspelli

17:00 – 17:45 – L'arte di regalare food&wine

Relatori: Adua Villa e Paola Longo

In seguito agli ottimi risultati dello scorso anno, il mondo dei distillati avrà un maggiore e importante spazio nella manifestazione con l'introduzione di una particolare degustazione dedicata agli spirits grazie alla Tasting Room di Bartales dal titolo “Bitter is Better”, guidata da Fabio Bacchi, che affronterà la storia dell'amaro e la sua evoluzione e lo storytelling aziendale, accompagnato dalla degustazione di un prodotto per ogni azienda partecipante.

BEST WINE STARS BUSINESS DINNER

Per la prima volta, Best Wine Stars varcherà i confini di Palazzo del Ghiaccio e porterà le aziende e il loro prodotti anche nel centro di Milano con il progetto “Best Wine Stars Business Dinner” organizzato in collaborazione con Mattia Metta, consulente e creator nella comunicazione del mondo del vino. Il nuovo format, che si svolgerà all'interno di un elegante ed accogliente salotto milanese sarà un'ottima opportunità per presentare e raccontare a giornalisti e addetti al settore selezionati le eccellenze di ogni singola azienda abbinandole a piatti appositamente pensati per ciascuna etichetta.

Il tutto per creare un momento di confronto e dialogo unico, nell'esclusività del panorama milanese.

PALAZZO DEL GHIACCIO, MILANO, 20-22 MAGGIO 2023

20/21 maggio ore 12:00 – 21:00
22 maggio ore 10:00 – 18:00

Best Wine Stars