# “Best Wine Stars”: a Milano full immersion nel mondo vino e spiriti

***La quarta edizione dal 20 al 22 maggio al Palazzo del Ghiaccio***

10/05/2023 10:15 **Vino**

Milano, 9 mag. (askanews) – Dal 20 al 22 maggio al Palazzo del Ghiaccio di Milano andrà in scena la quarta edizione di “Best Wine Stars”, l’evento degustazione patrocinato dal Comune, che pone sotto i riflettori un gruppo selezionato di aziende italiane ed internazionali del settore enogastronomico e dei distillati.

Ad aprire il calendario, fitto di appuntamenti, saranno Adua Villa e Stefania Vinciguerra con le masterclass “Scoperta del Primitivo…e non solo” dedicate all’azienda Varvaglione, e “Valdobbiadene Docg, la verticale che non ti aspetti” incentrata sulla Cantina Col Vetoraz Spumanti. A seguire “Bitter is better”, la tasting room di Bartales, guidata da Fabio Bacchi che esplorerà il mondo dei distillati, in particolare la storia e l’evoluzione dell’amaro attraverso le degustazione dei prodotti di Cardamaro, Formidabile, Rossi D’Angera, Sarandrea, Sibilla, Sirene e Tonico Pugliese. Nel pomeriggio di sabato, Francesco Quarna affiancherà Villa durante gli appuntamenti “Sensibili alla Sostenibilità”, con le aziende Borgoverde, Bulichella, Marisa Cuomo e Monviert, e “Vini on Tour” in cui sarà possibile degustare le etichette di Cantina Nepos Villae, Cantina La Lignite e Azienda Agricola del Frassino di Zenato Carlo.

Domenica, le masterclass verticali saranno “Viaggio lungo i terroir del Veneto” dell’azienda Terre del Dogado, e “Le Langhe” di L’Astemia Pentita presiedute da Villa con Alessandra Piubello. Valentina Vercelli, infine, coadiuverà sempre la Villa durante le degustazioni dei prodotti delle aziende Fiorotto 1934, con la masterclass “Una storia di famiglia”, del Consorzio Terre di Reggio Calabria con “Tra mito e presente”, e dello Champagne Jarry Héritage che tratterà “L’espressione dello Chardonnay dello stesso territorio interpretato attraverso diversi processi di vinificazione”. Inoltre, domenica alle 10.30 si svolgerà la cerimonia dei “Best Wine Stars Awards” che assegnerà i premi “Best Sparkling Wine”, “Best White Wine”, “Best Red Wine”, “Best Rosè Wine” e “Best Spirits”.

Lunedì 22 maggio sarà la giornata dedicata ai talk e alle tavole rotonde con Edoardo Raspelli che si racconterà in un’intervista ripercorrendo la storia dell’enogastronomia italiana degli ultimi 50 anni. Barbara Sgarzi approfondirà l’argomento “Vino, donne e leadership”, mentre l’enotecaria Paola Longo si concentrerà su “L’arte di regalare food & wine”. Marco Boldrini, sommelier e proprietario di diversi ristoranti italiani in Olanda, indagherà il rapporto tra vini e ristorazione, mentre la “Best Wine Stars Ambassador, Antonietta Tummolo presenterà in prima assoluta il progetto “Venere e Bacco, i miti del vino”. Madrina esclusiva dell’evento sarà la Regione Basilicata, con l’intervento in collegamento, tra gli altri, del governatore Vito Bardi.

Alla manifestazione parteciperanno anche il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, il Consorzio dei Vini Piceni, l’Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Assovini Sicilia e il Consorzio Italbiotec. Sono inoltre annunciate delegazioni di buyer e importatori provenienti da Austria, Belgio, Danimarca, Germania, Inghilterra, Olanda, Polonia, Repubblica Ceca e Svezia.Le tre giornate saranno raccontate da “creator digitali” del settore enogastronomico attraverso contenuti in diretta, interviste e video. Le aree presenti saranno “Bio e naturali”, “Distillati”, “Internazionale” e “Food”.