20
MAG
2023

La nuova edizione di the Best Wine Stars

Articolo di: Michele Pizzillo (https://www.good-mood.it/biografia/michele-pizzillo)

Le proposte, interessanti, sono così numerose che qualche volta si è costretti a dover fare delle scelte. Per fortuna che questo fine settimana non c'è – per quanto ne sappiamo –, almeno a Milano, questo accavallamento, anche se a un paio d'ore di auto c'è molto fermento nelle zone vinicole adiacente come Oltrepò Pavese, Franciacorta. E, così, in città, da sabato 20 a lunedì 22 maggio, con **Best Wine Stars** (https://www.bestwinestars.com), c'è la possibilità di una vera e propria full immersione nel mondo del vino e degli spirits.

In una location molto accogliente, quella del **Palazzo del Ghiaccio**, infatti, andrà in scena l'evento degustazione che vede il coinvolgimento di una bella selezione di aziende italiane ed internazionali del settore enogastronomico e dei distillati che, questa volta, punteranno sul racconto della storia e dell'unicità di ogni singolo vino e distillato. Tant'è vero che saranno numerosi i momenti di approfondimento che arricchiranno le tre giornate della manifestazione.

A dare l'**avvio agli appuntamenti** saranno Adua Villa e Stefania Vinciguerra, sabato, 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".

Mentre Fabio Bacchi, con "Bitter is Better" guiderà la Tasting Room di Bartales dedicata al mondo dei distillati, in particolare alla storia e all'evoluzione dell'amaro attraverso le degustazioni dei prodotti delle aziende Cardamaro, Formidabile, Rossi D'Angera, Sarandrea, Sibilla, Sirene e Tonico Pugliese. Sempre sabato pomeriggio, Francesco Quarna affiancherà Adua Villa nella degustazione "Sensibili alla Sostenibilità", con protagoniste le aziende Borgoverde Soc Agricola S.S., Bulichella, Marisa Cuomo e Monviert, e "Vini on Tour" con le etichette di Cantina Nepos Villae, Cantina La Lignite e Azienda Agricola del Frassino di Zenato Carlo.

Le masterclass verticali previste nella **giornata di domenica** sono "Viaggio nel 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".

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 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 è la **Regione Basilicata**. Interverranno, in collegamento da remoto, Vito Bardi, Presidente della Regione Basilicata, l'assessore alle attività produttive Alessandro Galella e la consigliera Ivana Enrica Pipponzi, Consigliera regionale di Parità.

Sempre **domenica, alle ore 10.30, è programmata la cerimonia dei Best Wine Stars Awards** che assegnerà numerosi premi e riconoscimenti: Best Sparkling Wine, Best White Wine, Best Red Wine, Best Spirits e Best Rosè Wine. I vincitori di queste categorie riceveranno la partecipazione gratuita all'edizione 2024; le aziende vincitrici dei premi Best Logo e Best Label avranno l'opportunità di essere coinvolte come Wine Sponsor in eventi internazionali organizzati da **Prodes Italia** (https://www.prodesitalia.com/).

Il Premio Landini assegnato dal brand italiano appartenente al Gruppo Argo Tractors, in veste di main sponsor, invece, selezionerà la miglior cantina a cui consegnerà la targa celebrativa e un buono per l'acquisto di un trattore agricolo Landini. La cerimonia di premiazione che si terrà all'interno di Palazzo del Ghiaccio nella Sala Piranesi, è aperta oltre che alle aziende espositrici, a giornalisti del settore. Parteciperanno all'evento anche il Consorzio Terre di Reggio Calabria, quello di Tutela del Primitivo di Manduria, il Consorzio dei Vini Piceni, l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Assovini Sicilia e il Consorzio Italbiotec.

Numerose, anche le aziende produttrici di distillati, presenti nell'Area spirits. Nell'Area food delizieranno i palati dei visitatori Agorà di Ascoli Piceno con le Olive Ascolane, Antica Focacceria S. Francesco con i suoi prodotti siciliani, Pastificio Gioia che propone pasta prodotta artigianalmente e sughi tipici calabresi, Revolucion Cocina Messicana con piatti sudamericani e Sushita con la cucina giapponese.
Novità di Best Wine Stars 2023 sarà "Best Wine Stars Business Dinner", iniziativa che permetterà ad alcune aziende selezionate di varcare i confini di Palazzo del Ghiaccio e presentare i propri prodotti durante due cene esclusive che si svolgeranno all'interno dell'elegante ed innovativo SIX Milano, nel cuore di Porta Nuova. Durante le serate del 20 e 21 maggio, infatti, buyer e giornalisti potranno scoprire più da vicino le eccellenze di ogni singola azienda abbinata a piatti appositamente pensati per ciascuna etichetta.

Saranno presenti alla manifestazione buyer e importatori provenienti da Austria, Belgio, Danimarca, Germania, Inghilterra, Olanda, Polonia, Rep. Ceca e Svezia. Coinvolti anche creator digitali del settore enogastronomico che racconteranno le tre giornate di evento attraverso contenuti in diretta, interviste, video e reel per un pubblico più smart e digitale amplificando la visibilità dell'iniziativa.
Tutte le etichette delle aziende partecipanti all'evento saranno in vendita sulla piattaforma e-commerce, per accedervi cliccare qui (https://www.bestwinestars.com/shop/).

Sempre sul sito, è possibile inoltre scoprire tutte le aziende che hanno aderito al progetto e che saranno presenti all'evento, nel quale sarà anche possibile acquistare i vari vini degustati, direttamente dai produttori.
Scopri tutte le aziende espositrici cliccando qui (https://www.bestwinestars.com/partecipanti-2023/).
Info utili:

La manifestazione si svolgerà dal **20 e al 22 maggio** presso il **Palazzo del Ghiaccio** in Via Giovanni Battista Piranesi, 14 - Milano, con i seguenti orari: 20 e 21 maggio, ore 12:00 - 21:00, 22 maggio ore 10:00 - 18:00

INDIRIZZO : VIA GIOVANNI BATTISTA PIRANESI 14 MILANO

WEB : VISITA IL SITO (HTTPS://WWW.BESTWINESTARS.COM)