eventi MILANO.IT

MAGGIO
20
sabato

Best Wine Stars 2023 a Milano al Palazzo del Ghiaccio

Sab, 20/05/2023 - Lun, 22/05/2023 (12:00 - 21:00)

Palazzo Del Ghiaccio Milano

Prenota ora

SHARE REPORT CALENDAR

Description

Torna a Milano la "Best Wine Stars", la kermesse milanese dei vini e distillati. Media partner "Eventi Milano"

Dopo il successo dello scorso anno, torna la **quarta edizione** dell'evento-degustazione **Best Wine Stars**, regalando ancora una volta alla città coinvolgenti occasioni di approfondimento sia per gli esperti che per gli appassionati del settore enogastronomico e dei distillati.

Per il secondo anno consecutivo, Best Wine Stars avrà luogo presso **Palazzo del Ghiaccio**, lo splendido edificio in stile Liberty che nel suo inconfondibile parterre di oltre 2400 metri quadrati, ospiterà per tre giorni le oltre **200 aziende** selezionate.

L'evento di degustazione milanese regalerà ai propri visitatori una full immersion nel mondo dei vino e dei distillati, attraverso numerosi e interessanti approfondimenti sul settore.

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: sab, 20/05/2023 – Dom, 21/05/2023 (12:00 – 21:00) – Lun, 22/05/2023 (10:00 – 18:00)

Gli ingressi sono aperti dalle 12:00 alle 19:00, invece il lunedì gli ingressi verranno chiusi alle 16:00.

L'ingresso all'evento è gratuito per tutti gli operatori del settore e giornalisti.

I sommelier hanno diritto ad uno sconto del 50% sul prezzo d'acquisto.

I lover possono acquistare il biglietto per accedere alla manifestazione, è riservato uno sconto del 20% per coloro che effettueranno l'acquisto entro il 14 Maggio 2023. Dal 15 maggio in poi il costo del biglietto sarà di 25 euro.

L'accredito o il ticket da diritto all'ingresso alla manifestazione, alle degustazioni illimitate, al calice di degustazione e alla partecipazione alle Masterclass e ai talk, previa prenotazione (i posti sono limitati).

AREA BIO

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 AWARDS

Come per le precedenti edizioni, saranno assegnati i **Best Wine Stars Awards**, importanti riconoscimenti conferiti ai partecipanti al progetto. Quest'anno ci saranno due nuove categorie: **Best Spirits** e **Best Rosé Wine**, oltre ai già presenti **Best Sparkling Wine**, **Best White Wine**, **Best Red Wine**, **Best Logo** e **Best Label**.

I vincitori dei premi Best Sparkling Wine, Best White Wine, Best Red Wine, Best Spirits e Best Rosè 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 che si aggiudicherà la targa celebrativa e un buono per l'acquisto di un trattore agricolo Landini.

Questa collaborazione vuole promuovere l'eccellenza vitivinicola italiana, creando proficue relazioni tra i protagonisti della filiera e incoraggiandone competitività e presenza sul mercato

MASTERCLASS

ADUA VILLA VALENTINA VERCELLI STEFANIA VINCIGUERRA FRANCESCO QUARNA ALESSANDRA PIUBELLO FABIO BACCHI

e **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 Cuoma** e **Menviert**, 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**. 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** presieduta 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**", dal **Consorzio Terre di Reggio Calabria** "**Tra mito e presente**" e **della Champagne Jarry Héritage** che tratterà "**L'espressione della 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 Cuoma, Menviert

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

****

DOMENICA 21 MAGGIO 2023

12:30 – 13:15 – "Viaggio i terroir del Veneto"
Relatori: Adua Villa e Alessandra Piubello
Azienda: Terre del Dogado

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

16:15 – 17:00 – "Una storia di Famiglia"
Relatori: Adua Villa e Valentina Vercelli
Azienda: Fiorotto 1934

17:30 – 18:15 – "Tra mito e presente"
Relatori: Adua Villa e Valentina Vercelli
Consorzio Terre di Reggio Calabria

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

TALK

EDOARDO RASPELLI BARBARA SGARZI PAOLA LONGO MARCO BOLDRINI

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

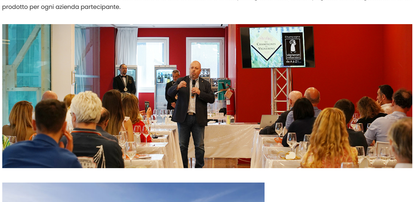
LUNEDI 22 MAGGIO 2023

11:00 – 11:45 – Presentazione Ufficiale e Lancio del Progetto " Venere e Bacco"
Prima esclusiva della Regione Basilicata Madrina del Progetto
Relatori: Enzo Carbone e Antonietta Tummolo – Vito Bardi – Alessandro Galella – 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.