Best Wine Stars Milano

12 Maggio 2023 by Bianca Rollero — Nessun Commento

—

Aggiungi ai preferiti

All'interno della suggestiva location di **Palazzo del Ghiaccio**, dal **20 al 22 Maggio** andrà in scena **Best Wine Stars**, l'evento degustazione **patrocinato dal Comune di Milano**, che pone sotto i riflettori **aziende italiane ed internazionali** selezionate, provenienti dal settore **enogastronomico** e dei **distillati**.

Per questa edizione, si è voluto valorizzare il racconto della storia e dell'unicità di ogni singolo vino e distillato. Saranno, infatti, numerosi i momenti di approfondimento che arricchiranno le tre giornate della manifestazione.

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 "**VALDIBBIADENE 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 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** 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 diversi volti nomi dell'enogastronomia italiana.

In primis, 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.

A seguire, 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.

Domenica 21 Maggio alle ore 10:30 si svolgerà 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 vincitoridi queste categorie riceverannola 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.

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 importanti consorzi e associazioni del panorama italiano, come il già citato **Consorzio Terre di Reggio Calabria,** 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.**

Numerose, anche le aziende produttrici di distillati, presenti nell'Area Spirits.

In particolare, gli amari e i liquori presentati dalle aziende **Albergian**, **Archè**, **Grigno Spirits**, **Palombaro**, **Passarè Antico Molise**, **Silvio Carta** e **Spirito del Farmacista**.

Per quanto riguarda i produttori di gin, invece, ci saranno **Alfa Spirits**, **Alta Marea Gin**, **CàMai Gin**, **52F Line di Pordenon Roberto**, **GINMILANO**, **GiniRock**, **Lacus Dry Gin**, **Stilldrinks**, **The Artisan** e **Trevisi Gin**.

Nell'Area Food delizieranno i palati dei visitatori con le loro proposte: **Agorà** di Ascoli Piceno con le tipiche 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 **delegazioni di importanti buyer** e importatori **stranieri** provenienti da Austria, Belgio, Danimarca, Germania, Inghilterra, Olanda, Polonia, Rep. Ceca e Svezia.

Sono stati coinvolti importanti 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:

BESTWINESTARS.COM

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

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: 20/21 maggio ore 12:00 – 21:00, 22 maggio ore 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).

Archiviato in:Enogastronomia

Contrassegnato con: 52F Line di Pordenon Roberto, Adua Villa, Albergian, Alfa Spirits, Alta Marea Gin, Archè, basilicata, best wine stars, Bitter, Bitter is Better" la Tasting Room di Bartales, Borgoverde Soc Agricola S.S., Bulichella, CàMai Gin, Col Vetoraz Spumanti, distillati, enogastronomia, enogastronomico, etichette, Fiorotto 1934, Formidabile, GiniRock, GINMILANO, Grigno Spirits, guidata da Fabio Bacchi sarà dedicata al mondo dei distillati, I Miti del Vino, in particolare alla storia e all'evoluzione dell'amaro attraverso le degustazione dei prodotti delle aziende: Cardamaro, Lacus Dry Gin, langhe, Le Donne del Vino, Marisa Cuomo, masterclass, milano, Monviert, palazzo del ghiaccio, Palombaro, Passarè Antico Molise, Rossi D'Angera, Sarandrea, Sibilla, Silvio Carta, Sirene, sommelier, Spirito del Farmacista, Stefania Vinciguerra, Stilldrinks, The Artisan, Tonico Pugliese, Trevisi Gin, Varvaglione, vini, vino e donne