MAGGIO 09, 2023 - PRODES ITALIA SRL

LA KERMESSE BEST WINE STARS È ALLE PORTE

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: 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.

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 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 #prodesitalia. 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 #palazzodelghiaccio 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.

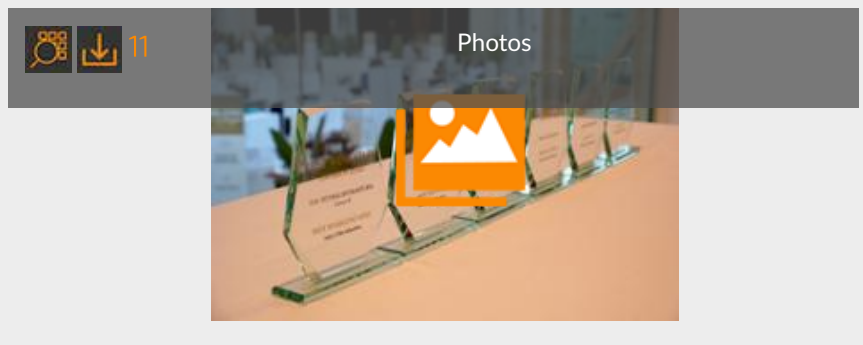
Nell'Area Food delizieranno i palati dei visitatori con le loro proposte: Agorà di Ascoli Piceno con le tipiche Olive Ascolane, Antica Focacceria S. Francesco con i suoi prodotti siciliani, Pastificio Gioia che propone pasta prodotta artigianalmente e sughi tipici calabresi, Revolucion Cocina Messicana con piatti sudamericani e Sushita con la cucina giapponese.

Novità di #bestwinestars 2023 sarà "Best Wine Stars Business Dinner", iniziativa che permetterà ad alcune aziende selezionate di varcare i confini di #palazzodelghiaccio 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 www.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 al seguente link: https://www.bestwinestars.com/partecipanti-2023/

Leggi meno

FOTOGALLERY (11) Login to download