MI TOMORROW
LEGGI. MILANO. DOMANI.

Gustami

Torna Best Wine Stars: «Per Milano il vino può essere come il design»

Giovanni Seu 19 Maggio 2023

La pandemia è riuscita a cancellare due edizioni ma alla fine la tenacia tutta milanese ha avuto la meglio. **Enzo Carbone**, amministratore di **Prodes Italia** che organizza l'evento, spiega come sarà la nuova Best Wine Stars.

Best Wine Stars, parla l'organizzatore Enzo Carbone

Prodes Italia è nata con altri interessi, perché poi vi siete dedicati al vino?
«La nostra storia nasce nel design, 15 anni fa nel Fuorisalone, poi siamo entrati nel campo dei gioielli. L'idea del vino è del 2018, abbiamo capito che Milano è una piazza importante e abbiamo realizzato la prima Best Wine Stars, siamo partiti con 70 aziende».

Quante sono quest'anno?
«Sono 200 considerando anche quelle che producono superalcolici: di queste 12 sono straniere».

Parliamo delle presenze: quante saranno?
«Circa quelle dell'anno scorso: 3500 accrediti, di cui il 50% sono addetti del settore e l'altro 50 è composto da buyer, imprenditori, giornalisti».

Aumenta anche la competenza dei consumatori: per i produttori è una responsabilità in più?
«Credo che i produttori siano contenti se possono rivolgersi a un pubblico più preparato, in questo modo quello che maggiormente spinge all'acquisto è la qualità del prodotto, non solo il brand e il nome più blasonato».

Enzo Carbone

La pandemia è del tutto alle spalle?
«Tante aziende durante il covid hanno avuto difficoltà ma ora siamo in espansione».

Il vino può diventare un marchio di Milano come il design?
«Il vino credo possa diventare una delle eccellenze italiane nel mondo, non solo milanese, vista anche la crescita avuta negli ultimi dieci anni».

Come si svolgono le tre giornate della Best Wine Stars?
«Sono caratterizzate da degustazioni guidate, talk e incontri con importanti esponenti del settore».

Le novità più importanti?
«Tante quelle di quest'anno, ne elenco alcune: una giornata in più per gli addetti al settore, Best Wine Stars Business Dinner, dove Best Wine Stars varca i confini di Palazzo del Ghiaccio, partecipazione di consorzi importanti, come il Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC e DOCG e il Consorzio Terre di Reggio Calabria e Assovini».

Best Wine Stars, come partecipare: porte aperte a operatori e appassionati

La quarta edizione di Best Wine Stars si svolgerà presso il **Palazzo del Ghiaccio di Milano** da domani a lunedì 22 maggio. Sabato e domenica la manifestazione sarà aperta dalle 12.00 alle 21.00; lunedì dalle 10.00 alle 18.00. L'ingresso all'evento è gratuito per tutti gli operatori del settore e per i giornalisti.

L'accredito può essere richiesto solo online entro e non oltre oggi, 19 maggio. I sommelier hanno diritto a uno sconto del 50% sul prezzo d'acquisto. Gli appassionati possono acquistare a 25 euro il biglietto online su bestwinestars.com/biglietti-e-modalita-dingresso fino a oggi, 19 maggio, o direttamente all'entrata nel corso dei tre giorni dell'evento.

L'accredito o il biglietto danno il diritto all'ingresso alla manifestazione, al calice di degustazione con apposita tasca, alle degustazioni illimitate e alla partecipazione alle **Masterclass** e ai Talk, previa prenotazione (i posti sono limitati), il cui programma è consultabile sul sito.

È possibile acquistare tutte le referenze in degustazione direttamente al banco dell'azienda. Fra le novità di quest'anno ci sarà la presenza di un'area bio, interamente dedicata alle aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission. Domenica 21 alle 10.30, presso la sala Piranesi, si svolgerà la cerimonia di premiazione dei Best Wine Stars Awards.

Best Wine Stars
Palazzo del Ghiaccio
Via Giovanni Battista Piranesi, 14
Domani e domenica
dalle 12.00 alle 21.00
Lunedì dalle 10.00 alle 18.00
bestwinestars.com

Tre giorni di talk e degustazioni: il meglio del programma

Ritorna il Best Wine Stars al **Palazzo del Ghiaccio** di via Piranesi. Dal 20 al 22 maggio l'evento della degustazione, con il patrocinio del Comune di Milano, raduna aziende italiane e internazionali dal settore enogastronomico e dei distillati. In questa edizione saranno numerosi i momenti di approfondimento. Il programma delle tre giornate della manifestazione è molto intenso, ad aprirlo saranno Adua Villa e Stefania Vinciguerra con due masterclass dedicate alle aziende Varvaglione e Col Vetoraz Spumanti. Tra i tanti appuntamenti da segnalare c'è Bitter is Better, la Tasting Room di Bartales guidata da Fabio Bacchi dedicata al mondo dei distillati.

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**. Lunedì 22 maggio sarà la giornata dedicata ai talk e alle tavole rotonde con il giornalista, conduttore televisivo e "cronista della gastronomia" Edoardo Raspelli.

Il clou è domenica: alle 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. Una particolarità di questa edizione riguarda le aziende produttrici di distillati, presenti nell'**Area Spirits**.

Nell'area food, oltre a piatti tipici regionali, ci sono la Revolucion Cocina Messicana con piatti sudamericani e Sushita con la cucina giapponese. Una novità è la **Best Wine Stars Business Dinner** che permetterà ad alcune aziende selezionate di presentare i propri prodotti durante due cene esclusive al Six Milano, nel cuore di Porta Nuova.

Alla manifestazione sono presenti anche delegazioni di importanti buyer e importatori stranieri. Sono stati coinvolti anche importanti creator digitali del settore enogastronomico che racconteranno le tre giornate di evento attraverso contenuti in diretta, interviste, video e reel. Tutte le etichette delle aziende partecipanti all'evento saranno in vendita sulla piattaforma e-commerce bestwinestars.com. Per informazioni sulle aziende espositrici: bestwinestars.com/partecipanti-2023.