Best Wine Stars 2023 Palazzo del Ghiaccio a Milano. Il 22 maggio talk con il "cronista della gastronomia" Edoardo Raspelli

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

A Milano, all'interno della suggestiva location del Palazzo del Ghiaccio, da sabato 20 maggio a lunedì 22 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, è stato deciso di dare particolare spazio al racconto della storia e dell'unicità di ogni singolo vino e distillato. Saranno, infatti, numerosi i momenti di approfondimento che riempiranno le tre giornate dell'evento.

Anche quest'anno, torneranno le masterclass, presiedute dalla scrittrice, narratrice digitale, sommelier e imprenditrice **Adua Villa** affiancata da un team di relatori di eccellenza, come **Valentina Vercelli**, **Stefania Vinciguerra**, **Alessandra Piubello e Francesco Quarna**.

Le masterclass si divideranno in verticali e di gruppo e indagheranno su varie tematiche del settore enologico. Fiorotto 1934, Col Vetoraz spumanti, L'Astemia Pentita, Terre del Dogado, Varvaglione, Champagne Jarry Héritage e Consorzio Terre di Reggio Calabria presenteranno le loro realtà e i loro vini attraverso le masterclass verticali, mentre Marisa Cuomo, Borgoverde, Bulichella, Cantina La Lignite, Monviert, Cantina Nepos Villae e Tenuta Tosi saranno le aziende da scoprire durante le masterclass di gruppo.

Per quanto riguarda il mondo dei distillati, invece, grazie alla Tasting Room di Bartales dal titolo "Bitter is Better", guidata da Fabio Bacchi, gli spirits, e in particolare la storia e l'evoluzione dell'amaro, verranno esaminati attraverso le degustazioni dei prodotti delle aziende Cardamaro, Formidabile, Rossi D'Angera, Sarandrea, Sibilla, Sirene e Tonico Pugliese.

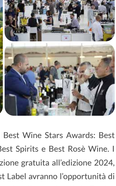
Numerose anche le aziende produttrici di gin, che sarà possibile scoprire nell'Area Spirits, provenienti da varie regioni italiane.

Una delle novità di quest'edizione sono le tavole rotonde e i talk tenute da vari personaggi noti nel mondo del vino come il giornalista, conduttore televisivo e "cronista della gastronomia" **Edoardo Raspelli** (lunedì 22 maggio), la giornalista de Il Sole 24 Ore, scrittrice e docente di comunicazione digitale Barbara Sgarzi, il Comune di Castagnole delle Lanze che presenterà il suo progetto "Adotta un filare nelle Lanze".Marco Boldrini, sommelier, proprietario di diversi ristoranti italiani in Olanda e consulente per una società giapponese che importa eccellenze dell'enologia italiana, che approfondirà lo stretto rapporto tra vini e ristorazione.

Un importante contributo sarà dato da Enoteca Longo, azienda di Legnano a conduzione familiare nata sei decenni fa che oltre ad essere un'importante enoteca ha come core business la regalistica enogastronomica dedicata alla promozione aziendale di clienti importanti, dalle piccole imprese locali alle multinazionali.

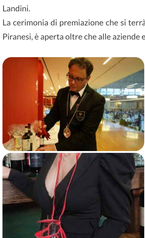
Sarà presente un'Area Food esclusivamente dedicata a differenti eccellenze culinarie. Agorà di Ascoli Piceno con le tipiche Olive Ascolane, Sushita e la cucina giapponese, Antica Focacceria S. Francesco con i suoi prodotti siciliani, Pastificio Gioia che propone pasta prodotta artigianalmente e sughi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

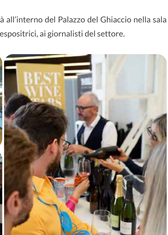
A unire il mondo del food e quello wine, ci sarà il nuovo format targato Best Wine Stars, dal nome "Best Wine Stars Business Dinner". Questa iniziativa permetterà alle aziende di varcare i confini del Palazzo del Ghiacchio, attraverso una cena che si svolgerà all'interno dell'elegante ed accogliente salotto milanese. Durante le serate del 20 e 21 maggio, infatti, buyer e selezionati potranno scoprire più da vicino le eccellenze di ogni singola azienda abbinata a piatti appositamente pensati per ciascuna etichetta.



Domenica 21 maggio alle 10.30 saranno assegnati i Best Wine Stars Awards: Best Sparkling Wine, Best White Wine, Best Red Wine, Best Spirits e Best Rosé Wine. I vincitori di queste categorie riceveranno la partecipazione gratuita all'edizione 2024, mentre 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.

Verrà inoltre assegnato il Premio Landini. Il brand italiano appartenente al Gruppo Argo Tractors, 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.
La cerimonia di premiazione che si terrà all'interno del Palazzo del Ghiaccio nella sala Piranesi, è aperta oltre che alle aziende espositrici, ai giornalisti del settore.





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 per amplificare la diffusione 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.