Torna la kermesse Best Wine Stars: dal 20 al 22 Maggio 2023 presso Palazzo del Ghiaccio a Milano

Dal 20 al 22 Maggio andrà in scena Best Wine Stars. L'evento di degustazione milanese torna proponendo ai suoi visitatori una full immersion nel mondo del vino e dei distillati.

Il Palazzo del Ghiaccio di Milano è già un'attrazione da solo. Splendido edificio in stile Liberty voluto nel 1923 dal campione nazionale di pattinaggio, il Conte Alberto Bonacossa. Con i suoi 1800 metri quadrati di pista, il Palazzo era, all'epoca, la principale pista ghiaccio coperta d'Europa e una delle più grandi al mondo. L'imponente copertura in ferro, legno e vetro costituiva un felice incontro di virtuosismo architettonico e rigore ingegneristico.

Immaginiamo questo imponente luogo spogliato del ghiaccio e riscaldato da vino e distillati: il paradiso degli appassionati. Aggiungiamo ai componenti anche un'area food, talks e masterclass, oltre **200 aziende italiane ed internazionali** selezionate insomma impossibile rimanere delusi dal programma che **Prodes Italia** ha realizzato.

Approfondimenti di eccezione con le **masterclass** che si svolgeranno nelle giornate di Sabato 20 e Domenica 21 maggio. Guidate dalla scrittrice, narratrice digitale, sommelier e imprenditrice **Adua Villa** affiancata da un team di relatori di eccellenza: **Valentina Vercelli**, giornalista professionista che scrive per La Cucina Italiana, Condé Nast Traveller, Slowine e Civiltà del Bere; **Stefania Vinciguerra**, Caporedattore di DoctorWine; **Alessandra Piubello,** giornalista delle più importanti riviste di settore nazionali e internazionali e unica donna curatrice di una guida in Italia, la prima mai pubblicata, la Guida Oro I Vini di Veronelli e lo speaker e vignaiolo di Radio Deejay, **Francesco Quarna**.

Si inizia con le 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**, invece sarà dedicata al mondo dei distillati, in particolare alla storia e all'evoluzione dell'amaro attraverso ledegustazione dei prodotti delle aziende: **Cardamaro**, **Formidabile**, **Rossi D'Angera**, **Sarandrea**, **Sibilla**, **Sirene** e **Tonico Pugliese**.

"**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**.

Si prosegue domenica con "**Viaggio i terroir del Veneto**" dell'azienda **Terre del Dogado** e "**Le Langhe**" di **L'Astemia Pentita**.

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 ripercorrendo parallelamente anche la storia dell'enogastronomia italiana degli ultimi 50 anni.

Barbara Sgarzi giornalista de Il Sole 24 Ore, scrittrice e docente di comunicazione digitale 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**".

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**.

Ricordiamo che la Madrina esclusiva dell'Evento sarà quest'anno la Regione Basilicata, ampio spazio verrà dato ai prodotti e testimonianze che la rappresentano.

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**.**

Tutte le etichette delle aziende partecipanti all'evento saranno in vendita sulla **piattaforma e-commerce** www.bestwinestars.com. Sempre sul sito (link: https://www.bestwinestars.com/partecipanti-2023/), 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.

Noi ci saremo, impossibile mancare!

Very Wine Confidential. Very Food Confidential.