



EVENTI E INIZIATIVE

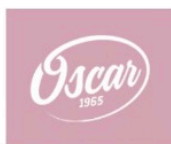
Best Wine Stars 2026 accende Milano: focus su vino, mixology e nuove tendenze con oltre 1.200 etichette al Palazzo del Ghiaccio

di Michele Pizzillo

15 Maggio 2026



Best Wine Stars, una foto panoramica



Ritorna a Milano, con la settima edizione, Best Wine Stars, appuntamento di riferimento per il comparto wine, spirits e food. Evento che ha appena ottenuto il riconoscimento come Fiera Internazionale di settore e che con il contributo di Regione Lombardia e il patrocinio del Comune di Milano e di ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), dal 16 al 18 maggio proporrà in degustazione oltre 1.200 prodotti presentati da aziende italiane e internazionali all'interno di un percorso espositivo suddiviso nelle aree tematiche: Vino Italia, Vino Internazionale, Bio, Spirits e Food.

E, con un format che consente ai visitatori di orientarsi tra territori, produzioni e tendenze. Proprio per rendere più semplice l'accesso, il team di Best Wine Stars ha attivato la piattaforma ufficiale visit.bestwinestars.com, per supportare la gestione dell'evento e facilitare l'incontro tra espositori, buyer, media e operatori del settore nel grande salone del Palazzo del Ghiaccio di Milano.

Attraverso la piattaforma, infatti, è possibile accedere a tutte le informazioni utili per pianificare la visita: dall'elenco completo degli espositori, con logo, storia aziendale e tipologia di etichette, fino ai prodotti in degustazione e alla lista dei buyer accreditati. La piattaforma rappresenta uno strumento operativo per rendere più efficace l'incontro tra domanda e offerta. Ed è proprio in questa piattaforma è già stato pubblicato il calendario completo di masterclass, tasting room e talk, per agevolare i visitatori ad organizzare meglio la propria esperienza durante i tre giorni di manifestazione.

Tra gli appuntamenti più attesi, per gli organizzatori è sicuramente il talk organizzato per lunedì 18 maggio, da Best Wine Stars in collaborazione con la rivista Italia a Tavola, che vedrà la partecipazione di chef di ristoranti stellati, come Salvatore Butticè e Claudio Sadler, insieme a direttori marketing di importanti realtà vitivinicole come Marchesi Antinori e ad

altre figure di rilievo del settore, offrendo un momento di confronto di alto livello sul ruolo del vino nella ristorazione contemporanea. Spazio anche a esperienze trasversali come "Alla scoperta del Parmigiano Reggiano: il valore del tempo", che proporrà un percorso di degustazione guidata tra diverse stagionature, affiancato da una selezione di vini, valorizzando il dialogo tra eccellenze del panorama enogastronomico italiano.

Leggendo il programma, sicuramente non sono da perdere, sabato 16 maggio, la Verticale Fiorduva di Marisa Cuomo. Quattro annate sospese tra mare e roccia della costa d'Amalfi; Custoza contemporary blend organizzati Consorzio Tutela Vino Custoza DOC; la degustazione Da Nord a Sud: l'Italia da bere. Un racconto del vino attraverso etichette che custodiscono terra e memoria.

Domenica 17 è in programma l'esordio del primo spirit con Limoncello Lab. Blind Tasting. "Un viaggio nel mondo di uno dei più tradizionali liquori italiani che sta conquistando il mondo".

Mentre lunedì 18 è in programma Vino al ristorante: opportunità per tutti o pratica per il cassetto?, talk moderato da Alberto Lupini (Direttore di Italia a Tavola) con relatori come Salvatore Butticè (ristorante Il Moro di Monza), Enrico Chiavacci (Marchesi Antinori), Ottavia Giorgi di Vistarino (cantina Conte Vistarino), Luca Montanaro (ristorante Moebius di Milano), Paolo Porfidio (enologo e Sommelier Founder Somm Is The Future), Emanuele Rabotti (Consorzio Franciacorta), Claudio Sadler (Ristorante Sadler di Milano), Luciano Sbraga (Vicedirettore generale FIPE).

Tra le novità dell'edizione 2026 c'è la Mixology Arena, che nel pomeriggio di lunedì 18, in un'area esperienziale nel Parterre del Palazzo del Ghiaccio, i migliori bartender di selezioni cocktail bar milanesi si alterneranno nella preparazione di cocktail live, davanti a una platea ristretta di giornalisti e operatori del settore. Le creazioni saranno realizzate utilizzando i distillati e i liquori delle aziende spirits presenti all'evento, valorizzando i prodotti attraverso il linguaggio della miscelazione contemporanea. A guidare l'esperienza sarà Fabio Bacchi (fondatore di BarTales e Roma Bar Show) che accompagnerà il pubblico alla scoperta dei prodotti e del loro mondo, mentre i cocktail verranno preparati in diretta, offrendo un'esperienza immersiva e interattiva.

Mentre per domenica 17 è programmata la Best Wine Stars Awards Ceremony, per l'assegnazione di premi come Best White Wine e Best Deal; Best Red Wine e Best Rosé Wine; Best Sparkling Wine; Best Spirit e Best Herbal Liqueur; Best International Excellence (novità 2026 dedicata alle realtà internazionali). Riconoscimenti speciali come Best Green Project, Best Vinum Innovation, Best Hospitality Project, nonché Best Logo, Best Label e Milano Wine & Spirits Explorer, assegnati da Prodes Italia; e Best Buyer Selection, a cura di buyer internazionali.

Durante la manifestazione sarà possibile acquistare direttamente i prodotti in degustazione, entrando in contatto con le aziende presenti.

Best Wine Stars
Palazzo del Ghiaccio – Milano
16 - 17 - maggio 2026 – 12:00 | 20:00
18 maggio 2026 – 10:00 | 18:00



Tag

BEST WINE STARS

ENOGASTRONOMIA

FOOD

MILANO

MIXOLOGY

VINO



Leggi anche



EVENTI E INIZIATIVE

NUOVO

Festa a Vico 2026 guarda al



EVENTI E INIZIATIVE

NUOVO

Birra artigianale, la Guida



EVENTI E INIZIATIVE

NUOVO

Tecnologia blockchain, vino



EVENTI E INIZIATIVE

NUOVO

Chicago "chiama"