

Food & Wine - Wine
18 Maggio 2026

Best Wine Stars 2026 a Milano, il meglio delle cantine d'Europa

Tra le 200 etichette presenti le nostre scelte: Valbreda, Kralijz, Torre del Pagus, Cantina Pillan, Tenuta Dodici, Pippo Greco, Vineaventis, Tenuta Fanton, Di Dio Liboria.



Una settima edizione particolarmente ricca, quella di Best Wine Stars, in programma dal 16 al 18 maggio 2026 presso il Palazzo del Ghiaccio di Milano. La fiera internazionale di vino, spirits e food (quest'anno su due livelli nel grande spazio eventi milanese) prevede la presenza di 200 aziende di vino, distillati e food ed è organizzata da Prodes Italia.

L'evento, riconosciuto come fiera internazionale da Regione Lombardia e patrocinato dal Comune di Milano, riunisce produttori, operatori e professionisti del settore wine & spirits.



Durante le tre giornate saranno presenti aree dedicate a vini italiani, internazionali, biologici, spirits e food, degustazioni e oltre 1.200 etichette, masterclass e incontri con professionisti del settore, una tasting room dedicata agli spirits. **Orari:** sabato 16 maggio: 12:00 - 20:00; domenica 17 maggio: 12:00 - 20:00; lunedì 18 maggio: 10:00 - 18:00. **Location:** Palazzo del Ghiaccio - Via Piranesi 14, Milano



Valbreda Cantina Forato è un'azienda agricola di Asolo, Veneto. Alberto Forato (in foto) ha trasformato la cantina di famiglia in una realtà vinicola innovativa e rispettosa dell'ambiente dagli anni 90. Oggi produce pregevoli Proseccchi affiancati da Merlot e Glera IGT.



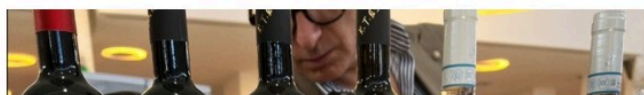
Dalla Slovenia Primoz Kraljić è arrivato a Milano per promuovere i suoi vini. L'azienda vinicola Kraljić (gestita dalla famiglia Čotar) si trova a Dornberk, nel cuore della Valle del Vipacco, in Slovenia. Con una produzione divisa al 70% in bianchi e 30% in rossi, i loro vini sono noti per la spiccata mineralità derivante dai ripidi vigneti terrazzati (pendenza del 35%). Quest'anno hanno iniziato con il progetto di una nuova offerta con case glamping e un programma spa.



Nel cuore del Sannio, Raimondo e Giusy Marcarelli portano avanti con passione Torre del Pagus, un progetto vitivinicolo profondamente legato al territorio. Siamo nella terra dell' "Aglianico", uno dei vini d.o.c. più prestigiosi della produzione vinicola locale e i vigneti, interamente di proprietà, si estendono su territori collinari favoriti da un particolare microclima.



Cantina Pillan da Nanto, nel cuore dei Colli Berici, un progetto che affonda le radici in oltre 80 anni di storia. In foto: l'enologo Pietro Sorrentino e il titolare Giorgio Pillan. Da non perdere il Rosso Veneto e il Pietra Bianca, un singolare esperimento molto riuscito fresco, sapido e inaspettato. Nato da uve rosse, viene vinificato in bianco per esprimere al meglio la sua anima elegante e minerale.





Tenuta Dodici in Toscana. Dai 13 ettari in Maremma (provincia di Grosseto) arrivano molte specialità legate al territorio. Colpo di sole, un DOP Maremma Toscana, Sauvignon Blanc 100%; I'IGP Toscana bianco (Viognier 40%, Sauvignon Blanc 30%, Vermentino 30%) e un rosso IGP Toscana ottenuto da un riuiscito mix di uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cilieggiolo presenti in azienda.

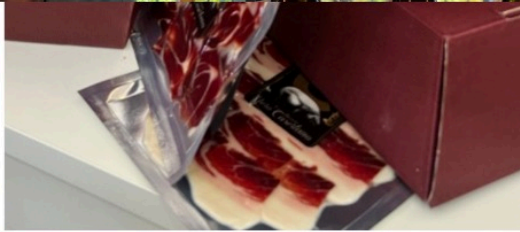
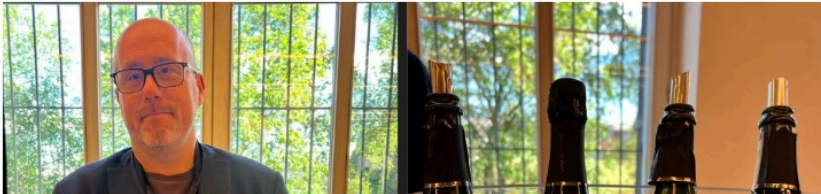


Azienda Agricola Pippo Greco ad Agropoli in provincia di Salerno. In questi primi anni di lancio si è distinto per la bellezza e semplicità del Fiano e Aglianico IGP che arriva dall'appezzamento di famiglia da lui stesso convertito a vigneto. Nella baia di Trentova, a sud di Salerno, il clima mediterraneo è perfetto e la sapiente guida del giovane imprenditore riserverà ancora tanti riconoscimenti.

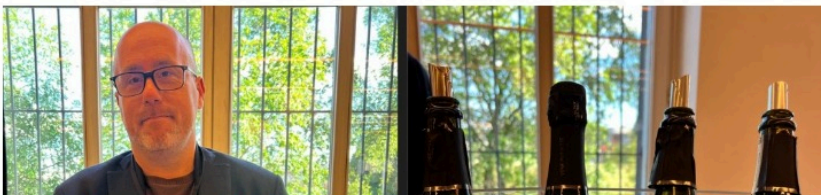




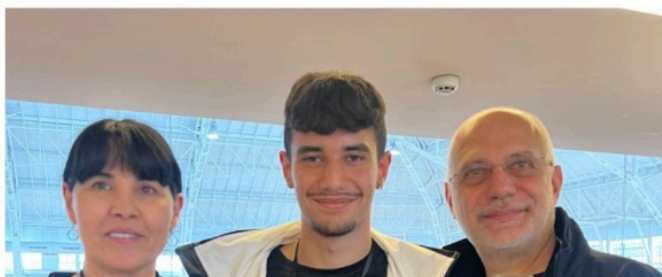
Il salumificio ciociaro Erzino dal Lazio. Le prelibatezze (Salumi ciociari: prosciutti, salsicce e salami. Prodotti dolciari: amaretto di guarcino, mandorletto e tozzetti) arrivano da Guarcino, in provincia di Frosinone.



Il salumificio ciociaro Erzino dal Lazio. Le prelibatezze (Salumi ciociari: prosciutti, salsicce e salami. Prodotti dolciari: amaretto di guarcino, mandorletto e tozzetti) arrivano da Guarcino, in provincia di Frosinone.



*Tenuta Fanton, impiantata da un veneto in Abruzzo. Terraincamicia ha conquistato la medaglia d'argento al recente concorso Best International Wine Selection. L'imprenditore che c'è dietro questa inedita iniziativa di vini artigianali d'Abruzzo in produzione limitata (Montepulciano, Pecorino, Cerasuolo) è un veneto, David Fanton. Nato e cresciuto a Padova, laureato in Economia, dopo un'esperienza in banca in Germania, ancora giovanissimo, decide di cambiare vita. E si trasferisce in Abruzzo, di fronte al mare tra le colline di Città Sant'Angelo. Un'azienda agricola che si estende su **18 ettari di vigneti, uliveti e frutteti**, affacciati sul Mare Adriatico e abbracciati dal massiccio del Gran Sasso e dalla Majella.*





Una famiglia per il vino. Dalla Sicilia, Per azienda Di Dio Libroria, la titolare Liboria con il figlio Biagio Lupo e il marito Luigi. Una piccola realtà siciliana fondata nel 2016 a Bronte (Catania), alle pendici dell'Etna. I loro vigneti, situati a circa 1000 metri di altitudine, producono vini di nicchia ed esprimono l'autenticità del terroir vulcanico. **Liboria – Grillo e Placeo – Pinot Nero.**
L'elevata altitudine, le forti escursioni termiche, le caratteristiche del terreno, il microclima e la ventilazione danno al vino un patrimonio aromatico, una freschezza, un'eleganza ed un equilibrio che solo il territorio di Bronte è in grado di dare. Il Placeo Di Dio ha vinto nel 2025 la medaglia d'argento al Concorso Enologico Internazionale Città del Vino.



Read in:

EN IT

Christian D'Antonio

Christian D'Antonio (Salerno, 1974) è direttore responsabile della testata online di lifestyle thewaymagazine.it. Iscritto all'albo dei giornalisti professionisti dal 2004, ha scritto due libri sulla musica pop, partecipato come speaker a eventi e convegni su argomenti di tendenza e luxury. Ha creato con The Way Magazine e il supporto del team di FD Media Group format di incontri pubblici su innovazione e design per la Milano Digital Week e la Milano Design Week. Ha curato per diversi anni eventi pubblici durante la Milano Music Week. È attualmente ospite tv nei talk show di Damiano Gallo di Discovery Italia. Ha curato per il quartiere NoLo a Milano rassegne di moda, arte e spettacolo dal 2017. In qualità di giudice, ha presenziato alle manifestazioni Sannolo Milano, Positive Business Awards, Accademia pizza doc, Cooking is real, Postano fashion day, Milan Legal Week.

Ti potrebbe interessare:

- design che dà voce alla natura**
27 Gennaio 2020
È di legno massello pregiato chiaro, ha linee eleganti e minimali e si adatta a ogni tipo di ambiente; Vaia,
- seduta sociale**
21 Dicembre 2020
Un progetto che riflette sul valore della socializzazione: Circula, la seduta "sociale", green e circolare di Tomek Rygalik. "Gli esseri
- per gli europei**
8 Luglio 2020
Il lusso esperienziale cambia forma dopo l'ondata di pandemia globale che ha colpito i consumi. Secondo Matteo Lunelli, presidente di Altagamma,
- si sviluppa salute sostenibile**
20 Settembre 2019
Marina Cala de' Medici è il porto turistico che si trova a Rosignano Solvay, Livorno e dove molte iniziative conviviali
- tra fotografia e Livio Cori**
11 Maggio 2019
Birra Napoli firma "Visioni Partenopee", l'esposizione che esalta le bellezze e gli scorci di Napoli ha allietato la città nei

Copyright © 2024 FD Media Group srls
Via G. Frusa 19, 20146 Milano (MI) – CAP. SOC. 2.000 EURO I.V.
C.F.E.P.IVA 09406270968 – REA MI – 2087986 – ROC n° 26400
Registrazione Tribunale di Milano N°84 del 10.3.2016

Redazione – Media Kit – Privacy and Cookie Policy

CONTATTI:
info@thewaymagazine.it
redazione@thewaymagazine.it

PER RICHIESTE COMMERCIALI:
adv@fdmediagroup.it

Riservatezza