



Best Wine Stars 2026: a Milano la settima edizione



Augusto Gentili

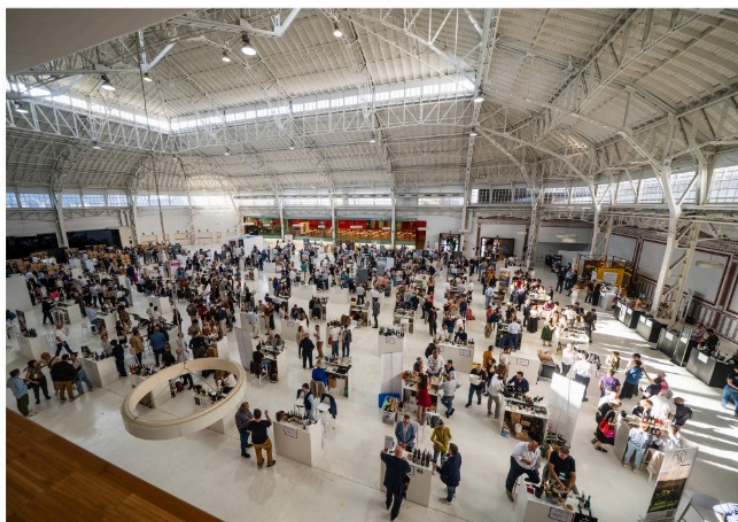
Ven 08 Mag 2026



5 minute read

Best Wine Stars 2026

Best Wine Stars 2026: il Palazzo del Ghiaccio di Milano ospiterà dal 16 al 18 maggio 2026 la settima edizione dell'ormai imperdibile appuntamento meneghino. Regione Lombardia ha riconosciuto la manifestazione come Fiera Internazionale di settore. L'evento porta la firma di **Prodes Italia** e gode del patrocinio del Comune di Milano e di ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. Oltre 1.200 prodotti animano il percorso espositivo, suddiviso in cinque aree tematiche: Vino Italia, Vino Internazionale, Bio, Spirits e Food. Best Wine Stars 2026 raccoglie aziende italiane e internazionali, *buyer*, giornalisti e operatori del settore in tre giornate dense di degustazioni, masterclass e momenti di confronto. [Clicca qui per scaricare l'elenco degli espositori](#)



La filosofia di Best Wine Stars 2026

Best Wine Stars nasce nel 2018 con un'ambizione precisa: connettere produttori, territori e professionisti dentro un *format* che superi la formula della fiera tradizionale. Enzo Carbone, CEO di Prodes Italia e ideatore della manifestazione, definisce l'evento come uno spazio di relazione autentica. Qui chi produce vino dialoga con chi lo racconta o lo distribuisce. La struttura risponde a una doppia vocazione, B2B e B2C. I *buyer* e la stampa specializzata trovano un contesto qualificato per i rapporti commerciali. Il pubblico di appassionati accede invece a una proposta selezionata di etichette. L'edizione 2025 ha registrato oltre 6.000 visitatori e più di 18.000 interazioni sulla piattaforma digitale, dati che certificano la maturità raggiunta dal progetto milanese.

Le aree tematiche e la nuova Area Bronze

Best Wine Stars 2026 articola il percorso espositivo in cinque sezioni. L'Area Vino Italia raccoglie le produzioni nazionali, mentre l'Area Vino Internazionale apre alle etichette estere più ricercate. La viticoltura sostenibile e i produttori che praticano un approccio rispettoso dell'ambiente saranno ospitati nell'Area Bio. L'Area *Spirits* accoglie distillati e liquori, e l'Area Food propone una selezione gastronomica curata da Enduro Republic Bistrot di Grazzano Visconti.

La novità del 2026 è l'Area Bronze, allestita al piano superiore del Palazzo del Ghiaccio. Lo spazio nasce per accogliere piccole aziende emergenti e produttori di territori meno rappresentati, con condizioni economiche dedicate. L'Area Bronze ha registrato il *sold out* in tempi rapidi, segnale di un mercato che cerca nuove voci e racconti meno esplorati. Enzo Carbone ha spiegato la scelta come una conferma dell'impegno di Prodes Italia verso le realtà che stanno ridefinendo il panorama del vino e degli *spirits*.



I premi della Best Wine Stars Awards Ceremony

La cerimonia di premiazione costituisce uno dei momenti più rilevanti della manifestazione. Domenica 17 maggio il Parterre del Palazzo del Ghiaccio ospita la Best Wine Stars Awards Ceremony, riservata a stampa, buyer ed espositori. Una giuria di professionisti del settore assegna i premi qualitativi 2026.

I riconoscimenti di categoria comprendono Best White Wine, Best Red Wine, Best Rosé Wine, Best Sparkling Wine, Best Spirit, Best Herbal Liqueur e Best Deal. Tra le novità del 2026 spicca Best International Excellence, dedicato alle realtà internazionali. Otto vincitori dei premi qualitativi ricevono un voucher da 1.000 euro per partecipare all'edizione 2027. L'elenco dei premi speciali comprende Best Green Project, Best Vinum Innovation, Best Hospitality Project, Best Logo, Best Label, Milano Wine & Spirits Explorer e Best Buyer Selection.

La giuria coinvolge firme della critica enogastronomica come Valentina Vercelli, Stefania Vinciguerra, Adua Villa, Sara Missaglia, Fabio Bacchi, Camilla Manzato e Andrea Guolo.



BWS Village e Mixology Arena

Il BWS Village rappresenta il cuore del networking professionale della manifestazione. L'area accoglie buyer, stampa e operatori di settore in uno spazio dedicato a relazioni e opportunità di business. Lunedì 18 maggio i partecipanti ricevono kit di degustazione omaggio, occasione per scoprire ulteriormente le aziende presenti.

La Mixology Arena debutta tra le novità di Best Wine Stars 2026. Lunedì 18 maggio dalle ore 14:00 il Parterre del Palazzo del Ghiaccio diventa palcoscenico della miscelazione contemporanea. Bartender selezionati di cocktail bar milanesi preparano drink dal vivo davanti a una platea ristretta di giornalisti e operatori. I cocktail valorizzano i distillati e i liquori delle aziende spirits presenti in fiera. Fabio Bacchi guida l'esperienza e accompagna il pubblico alla scoperta dei prodotti, in un dialogo diretto tra produzione e mixology.



Masterclass, talk e piattaforma digitale

Best Wine Stars 2026 mette a disposizione un **calendario di masterclass**, tasting room e talk distribuiti sui tre giorni di manifestazione. La Sala Piranesi accoglie circa dodici appuntamenti dedicati ad approfondimenti verticali su singole aziende, territori e tendenze del comparto.

Il talk di lunedì 18 maggio rappresenta uno dei momenti di maggiore interesse. La rivista Italia a Tavola e Best Wine Stars riuniscono chef stellati come Salvatore Butticè e Claudio Sadler, direttori marketing di importanti realtà vitivinicole e voci della ristorazione contemporanea. Il confronto si concentra sul ruolo del vino nella ristorazione di alto profilo. Un secondo appuntamento di rilievo è la degustazione guidata sul Parmigiano Reggiano, che esplora il valore del tempo attraverso diverse stagionature in dialogo con una selezione di vini.



Informazioni per la visita

Palazzo del Ghiaccio – Milano

16 - 17 - maggio 2026 – 12:00 | 20:00

18 maggio 2026 – 10:00 | 18:00

L'accesso è aperto agli addetti al settore su accredito, mentre il pubblico può accedere tramite acquisto del biglietto online.

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

[Sito Ufficiale](#)

[Read Previous](#)

Cantina Li Duni – Nozzinà – Vermentino di Gallura Superiore DOCG Amabile – 2018

[Read Next](#)

Il Poggio, Gavi e le terre rosse: verticale di Etichetta Nera