





WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY
Giovedì 04 Ottobre 2018 - Aggiornato alle 18:21

Allegrini

Torna la Milano da bere: tra degustazioni, masterclass e talk show, ecco la Milano Wine Week

Dal 7 al 14 ottobre la città meneghina si trasforma nella capitale del vino, a Palazzo Bovara il cuore pulsante

MILANO, 04 OTTOBRE 2018, ORE 16:00



Milano capitale del vino per una settimana 1 / 8

Torna la Milano da bere, ma al posto dei grandi classici dell'aperitivo ci saranno migliaia e migliaia di calici rotanti, pieni di vino: bianco, rosso, rosato e bollicine, a partire da quelle del Franciacorta, che trasformerà il triangolo Brera - Garibaldi - Solferino nel Franciacorta Wine District, mentre Porta Romana sarà appannaggio dei vini dell'Oltrepò Pavese, senza dimenticare griffe fondamentali del panorama enoico italiano, da Pasqua a Feudi San Gregorio, da Ferrari a Santa Margherita, da Berlucchi a Zonin, da Piccini ad Argiolas, da Frescobaldi alle bollicine del Trentodoc, fino ai bianchi della Vernaccia di San Gimignano, protagonisti in centinaia di locali, ristoranti ed enoteche della città meneghina, a partire da Eataly Smeraldo e dai Signorvino milanesi, ma anche tra le mura degli alberghi della catena Starhotels, pronti a tingersi di bianco, rosso e rosato per la settimana enoica milanese: ecco gli architravi della "Milano Wine Week", che dal 7 al 14 ottobre riporta il vino al centro della città meneghina, con Palazzo Bovara come cuore pulsante, tra degustazioni, master class, presentazioni e momenti di approfondimento.

Milano, già capitale della moda e del design, prova così a ritagliarsi un ruolo da protagonista anche nel mondo del vino (con le Istituzioni disposte ad investire tante risorse), e lo fa riunendo intorno al progetto di Federico Gordini un vero e proprio Comitato, di cui fanno parte alcuni dei nomi più autorevoli del giornalismo, della























Tutti i diritti riservati

divulgazione e della critica enoica del Belpaese, da Luciano Ferraro, caporedattore centrale del Corriere della Sera e curatore del blog DiVini, a Daniele Cernilli, fondatore della guida "DoctorWine", da Andrea Grignaffini, direttore di Spirito diVino e membro del Comitato Scientifico di ALMA, a Pier Bergonzi, vicedirettore della Gazzetta dello Sport e curatore della classifica Pop Wine. Basterà a fare di Milano la nuova capitale del vino italiano? Solo il tempo saprà dirlo.

Il via ufficiale, dopo il **brindisi inaugurale di sabato 6 ottobre**, a Piazza Tre Torri con le bollicine del **Trentodoc**, è domenica **7 ottobre**, nella cornice di Palazzo Bovara, con la Masterclass di **Tenute Piccini "Sicilia vs Toscana, autoctoni a confronto"**, una sfida tra vitigni guidata da Andrea Gori che vedrà di fronte Carricante e Nerello Mascalese da una parte e Vermentino e Sangiovese dall'altra; quindi, lo chef Davide Oldani e lo specialista in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica Nicola Sorrentino affronteranno il tema **"Chi porta il vino?"**. E fino al 14 ottobre 37 vini, tutti premiati da Slow Wine, provenienti da tutte le regioni italiane in esclusiva da **Eataly per rappresentare la Federazione italiana dei Vignaioli Indipendenti.**

Lunedì 8 ottobre, spazio all'apertura istituzionale, con la conferenza-talk show, condotta da Luciano Ferraro, a Palazzo Mezzanotte, sede di Borsa Italiana, dove l'ideatore della Milano Wine Week Federico Gordini, l'ad di Borsa Italiana Raffaele Jerusalmi ed alcuni degli imprenditori più rappresentativi del vino italiano (da Antonio Capaldo a Cristina Ziliani, da Riccardo Pasqua a Matteo Lunelli, da Ettore Nicoletto a Vittorio Moretti fino a Domenico Zonin) parleranno delle sfide dell'internazionalizzazione e del ruolo di Milano come centro aggregativo per il settore enoico. Tra gli appuntamenti da segnare in agenda, **"I 25 anni della Doc Taurasi" declinati in una verticale di sei annate di Feudi di San Gregorio**: 2013, 2012, 2011, 2010, 2009 e 2006; da non perdere anche **i cinque grandi vini della Guida Oro I Vini di Veronelli 2019**, che verrà presentata ufficialmente il 19 ottobre a Venezia. Quindi, Pasquale Forte e Luciano Ferraro presenteranno le annate più significative di Guardiavigna e Petrucci, i due vini iconici di **Podere Forte**, azienda biodinamica della Val d'Orcia.

Martedì 9 ottobre spazio all'approfondimento ed al confronto, dall'innovazione alla finanza e al credito, dall'internalizzazione alla comunicazione all'innovazione dei sistemi di vendita, con 100 opinion leader del settore vinicolo italiano che, su cinque tavoli di confronto - le sessioni di lavoro sono Silvana Ballotta, internazionalizzazione; Riccardo Cotarella (presidente Assoenologi), innovazione; Luciano Ferraro (caporedattore Corriere della Sera), comunicazione; Simona Lertora (dirigente Dhl), commercio e legislazione; Barbara Lunghi (dirigente Borsa Italiana), finanza e credito - , animeranno il **"Milano Wine Business Forum" (con stesura di un documento finale che poi sarà consegnato al Ministro delle Politiche Agricole e del Turismo, Gian Marco Centinaio, che chiuderà il Forum), nato da un'idea di Silvana Ballotta, ceo Business Strategies, da Federico Gordini e Luciano Ferraro**. "Faremo anche un'analisi critica - spiega la Ceo di Business Strategies, Silvana Ballotta - sugli effetti della nostra promozione all'estero. È vero che le nostre esportazioni sono raddoppiate in pochi anni ma è altrettanto vero che in molti casi i competitor stanno facendo meglio di noi. L'obiettivo di questo think tank è trovare nuove strategie di collaborazione tra imprese e istituzioni mettendo a punto un modello in cui la capacità e le esperienze dei singoli possano divenire uno strumento concreto di sviluppo del settore". Per chi preferisse le bollicine alle "chiacchiere", Feudi di San Gregorio ha declinato le varietà autoctone simbolo della Campania enoica, Greco, Aglianico e Falanghina, diventate bollicine, rigorosamente metodo classico, in quattro declinazioni diverse, tutte in degustazione a **"Dubl, il metodo classico secondo Feudi di San Gregorio"**. Quindi, sarà la volta di **Santa Margherita**, con un vero e proprio viaggio enoico lungo lo Stivale tra le tenute del gruppo guidato dall'ad Ettore Nicoletto, con i vini di **Santa Margherita, Kettmeir, Cà Maioi, Lamole di Lamole, Tenuta Sassoregale e Cantina Mesa**. E dopo il cocktail party con i vini di **Cavit**, al Tourist Starhotel, l'incontro tra **"Vino e Calcio"** nel bicchiere, con le etichette prodotte da calciatori e allenatori, da Alberto Malesani a



Tutti i diritti riservati

Luciano Spalletti, da Damiano Tommasi a Andrea Pirlo, da Nevio Scala a Andrea Barzagli, da Cristian Zapata a Dario Dainelli.

Mercoledì 10 ottobre sarà Angelina Piotti Velenosi, a capo della griffe del vino marchigiano, insieme ad **Andrea Grignaffini**, curatore della sezione enologica delle Guide L'Espresso, a presentare i suoi vini, del Piceno e d'Abruzzo, con la neonata linea "Prope". Da un grande territorio all'altro, le Marche lasciano spazio alla Toscana dei bianchi, quella della **Vernaccia di San Gimignano**, con la masterclass del Consorzio della Vernaccia guidata dal **Doctor Wine Daniele Cernilli**. E poi, **"Il vino, la moda, dalla Toscana a Milano"**, due eccellenze che si incontrano nell'intervista di **Luciano Ferraro a Salvatore Ferragamo**, che ha allargato il business di famiglia al mondo di Bacco con i 40 ettari a Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sauvignon e Syrah de **Il Borro**, nel Valdarno Superiore. Lo stesso giorno, sul Naviglio Pavese, c'è l'inaugurazione di **"Cantina Urbana"**, che punta ad essere punto di riferimento del vino naturale in città, mentre Signorvino presenta i vini simbolo di **Donnafugata**, una "tripletta" chiusa da uno dei passiti più amati d'Italia, il Ben Ryé.

Largo alla cultura, **giovedì 11 ottobre**, con la presentazione di **"Vino prêt-à-porter"**, il nuovo libro di **Francesca Negri** edito da Mondadori, manuale essenziale per le wine lover, con l'autrice protagonista di un incontro condito da vino, fashion e amore, dialogando con Anna Mazzotti, giornalista di Vanity Fair. A seguire, la degustazione dei vini delle **10 cantine selezionate dall'autrice: Ca' del Bosco Cuvee Prestige, Santa Margherita, Cà Majol, Kettmeir, Endrizzi Dalis Rosé e Masetto Due, Cantina di Soave, Zao a23, Hoffstätter Riesling Dr Fisher, Bisol, Gualdo del Re**. Alla Rinascente di Piazza Duomo, invece, c'è l'edizione n. 6 di "So Wine", dove le cantine presenti in Rinascente aprono le porte al pubblico, propongono l'assaggio delle loro migliori etichette e ne raccontano la storia: dalla coltivazione delle uve alla creazione di prodotti dallo stile unico.

Venerdì 12 ottobre riflettori accesi sul talk show per il **90esimo anniversario de "Il Corriere Vinicolo", "Il vino in Italia. C'era una volta ... Viaggio tra tecniche e pratiche in vina e cantina, gusti, stili, linguaggi e consumi dal secolo scorso ad oggi", con Ernesto Abbona, presidente della Marchesi di Barolo e dell'Unione Italiana Vini, Attilio Scienza, docente di viticoltura Università di Milano, e Luigi Moio, professore di Enologia all'Università degli Studi di Napoli.** A Cantine Isola, enoteca iconica della vivace via Paolo Sarpi, l'ultima frontiera del Chianti Classico, la Gran Selezione, nella declinazione di **Rocca delle Macìe**, con la Selezione Sergio Zingarelli in doppio magnum. A Eataly Smeraldo, invece, una cena esclusiva in cui il fil rouge saranno i vini della cantina altoatesina **Kettmeir**.

Griffe storica della Sardegna del vino, Argiolas festeggia i suoi 80 anni con una degustazione guidata da Valentina Argiolas, sabato 13 ottobre, mentre **Daniele Cernilli presenta "Tenute Piccini: viaggio nell'eccellenza del vino italiano"**, con le interpretazioni enologiche delle Tenute Piccini in Sicilia (Etna), Toscana (Chianti Classico e Montalcino) e Basilicata (Vulture). **Luca Gardini, invece, conduce "Vino Pop"**, degustazione di una selezione dei migliori vini sotto i 15 euro selezionati insieme al vicedirettore della Gazzetta dello Sport Pier Bergonzi. Spazio quindi a **"I Signori del Vino"**, il programma che ha portato le storie del vino nella televisione nazionale, che, alla Milano Wine Week, svela la nuova stagione: protagonisti i produttori ed i loro vini. Ancora Luca Gardini, insieme a Daniele Cernilli e Luciano Ferraro guideranno invece una degustazione dedicata ai vini italiani che hanno conquistato le prime posizioni nei **"Best Italian Wine Awards". Ricco anche il calendario del "fuori Palazzo Bovara"**, dalla degustazione di Roero Arneis, Nebbiolo Perbacco, Barbera la Crena e Barolo Castiglione di **Cantina Vietti** alla Drogheria Radrizzani alla degustazione di **Gavi San Pietro** al Bistrot Enoteca di Corso Buenos Aires, dalla festa dei **"Calici Urbani"**, tra vino e musica, a Piazza Città di Lombardia, alla cena con i vini di **Prime Alture** all'enoteca Sotto Sotto, fino alle Marche del Monte Conero, nei vini di **Umani Ronchi**, di scena a Cantine Isola.

L'ultimo giorno della Milano Wine Week, domenica 14 ottobre, si apre con il





































Tutti i diritti riservati

seminario-masterclass "Vino 4.0" sulle nuove tecnologie al servizio della comunicazione del vino: nel calice i vini di Cecchi, Castello Banfi, Ricci Curbastro e Cantina San Marzano. Il tasting di Zonin sarà, invece, incentrato sulla declinazione del Sangiovese al Castello di Albola, a Radda in Chianti. Lo stesso giorno, all'Hotel Principe di Savoia, di scena la **premiazione della Guida DoctorWine by Daniele Cernilli**, con i vini migliori in degustazione. In chiusura, **l'ultimo brindisi sarà con una selezione dei vini inseriti nella Guida del Corriere della Sera "I Migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia" firmata da Luciano Ferraro e Luca Gardini.**

Copyright © 2000/2018

TAG: **DEGUSTAZIONI**, **MASTERCLASS**, **MILANO WINE WEEK**, **VINO**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Milano Wine Week: le cene esclusive firmate Wine Tip, tra piatti stellati e bottiglie introvabili

04 Ottobre 2018



ITALIA

Vino, design ed innovazione: i cardini di "Bottiglie Aperte", a Milano, il 7 e 8 ottobre

04 Ottobre 2018



ITALIA

Gli italiani e il vino: sempre più sperimentatori nella scelta, ma sul cibo piace la tradizione

04 Ottobre 2018



ITALIA

L'Ornellaia, simbolo del Belpaese enoico, compie trent'anni, celebrati dal libro "Coffe Table Book"

04 Ottobre 2018



ITALIA

La Fivi contro l'abbassamento dei limiti all'utilizzo del rame in viticoltura bio proposto dalla Ue

04 Ottobre 2018

TAG: **DEGUSTAZIONI**, **MASTERCLASS**, **MILANO WINE WEEK**, **VINO**











































Tutti i diritti riservati



















Questo sito web utilizza i cookie

Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Condividiamo inoltre informazioni sul modo in cui utilizza il nostro sito con i nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media, i quali potrebbero combinarle con altre informazioni che ha fornito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei loro servizi. Acconsenta ai nostri cookie se continua ad utilizzare il nostro sito web.

OK

Impostazioni

Tutti i diritti riservati