MILANO - "MILANO WINE WEEK" 2018

Fabio Giuliani | 17 ottobre 2018



Una settimana memorabile per il "mondo del vino" nel capoluogo lombardo

Sabato 6 Ottobre, ore 18, Piazza Tre Torri, Spazio "City Life": questo particolare spazio aperto ha visto la partecipazione di oltre tremila intervenuti per il brindisi inaugurale della "Milano Wine Week" , con un bellissimo dispiegamento di calici colmi di "Trentodoc", le ormai classiche "bollicine" di montagna, accompagnati dalle altrettanto famose patatine "San Carlo", quale anteprima alla prima settimana di Milano interamente dedicata al vino, con intrattenimento musicale della Triuggio Marching Band. Lunedì 8 alle 11.30 si è poi tenuta a Palazzo Mezzanotte – sede storica della Borsa Italiana in Piazza Affari – la conferenza istituzionale di apertura presieduta da Federico Gordini, il "Deus ex Machina", competente organizzatore di eventi milanesi ormai consolidati e molto seguiti quali "Milano Food Week" e "Bottiglie Aperte". Proprio quest'ultima Manifestazione ha dato il "La" a tutto tra domenica 7 e lunedì 8 in una nuova locazione rispetto alle edizioni trascorse: il Superstudio Più, abituale fulcro del "Fuorisalone" in zona Tortona durante la settimana del Design nell'Aprile di ogni anno, si è trasformato, anche con l'ausilio di una suggestiva scenografia, in una multi-cantina, dove produttori e qualificati sommelier FISAR (Federazione Italiana Sommelier, Albergatori, Ristoratori) hanno intrattenuto giornalisti, operatori del settore e semplici appassionati con degustazioni libere di prodotti vitivinicoli da varie parti d'Italia; in appositi spazi si sono tenuti poi anche incontri e dibattiti su questo particolare settore, di cui l'Italia da sempre eccelle a livello internazionale. Palazzo Bovara, in Corso Venezia 51, fiore all'occhiello e oggetto di consapevole cura da parte dell'Unione del Commercio, del Turismo dei Servizi e delle Professioni della Provincia di Milano: così viene descritto dagli studiosi Giacomo Bascapé e Paolo Mezzanotte nel volume "Milano nell'arte e nella storia" (Emilio Bestetti editore) stampato nel 1948; costruito nella seconda metà del XVIII secolo su progetto del ticinese Francesco Soave, occupa un posto non secondario nella storia del neoclassico lombardo; l'edificio è celebre per essere stato nel periodo napoleonico sede dell'ambasciata francese a Milano (ove soggiornò

Tutti i diritti riservati

anche Stendhal). Questa prestigiosa locazione, nelle ambienti interni al primo piano e sotto una tensostruttura semi-trasparente nel cortile ha assolto la funzione di un vero e proprio “Quartier Generale” della MWW, ospitando ogni giorno fin dal mattino degustazioni, masterclass, workshop e presentazioni. Qui tutto è iniziato domenica 7 ottobre alle ore 13 con una “verticale” di “Cheval des Andes” alla scoperta delle migliori annate della maison argentina per poi proseguire con una degustazione di orange wine e una masterclass di Tenute Piccini che ha visto “sfidarsi” quattro vitigni autoctoni italiani, siciliani e toscani. Alle 18 si è tenuto di un incontro pubblico per parlare del rapporto tra vino e nutrizione a cura del mensile “La Cucina Italiana” con la partecipazione della direttrice Maddalena Fossati, dello chef Davide Oldani e del nutrizionista Nicola Sorrentino, mentre un’ora più tardi si è svolta l’inaugurazione della mostra fotografica “#MilanoMilano” di Luca Binetti, visitabile per tutta la durata della Milano Wine Week. Lunedì 8 in mattinata ha riscosso particolare attenzione una masterclass a cura di Feudi di San Gregorio in occasione del 25° anniversario della DOCG Taurasi. La stessa giornata è stata dedicata alla prima edizione del “Wine Business Forum”, un incontro che ha coinvolto 100 opinion leader del settore vinicolo italiano con lo scopo di condividere le loro idee in cinque tavoli di discussione dedicati a innovazione, finanza e credito, internazionalizzazione, comunicazione ed innovazione dei sistemi di vendita. Volendo riassumere una sintesi delle migliori situazioni vissute in questo ambiente: giovedì 11 si è svolto il “Franciacorta Day”, quando, oltre alla rituale edizione milanese del Festival Franciacorta, che ha offerto dalle 15 in poi un percorso di degustazione ed assaggi con la partecipazione di 40 cantine, è avvenuta anche la presentazione del libro “Vino prêt-à-porter” di Francesca Negri, il manuale essenziale per le “wine lover” che anche tutti gli uomini devono tenere sul comodino. Numerose tipologie di queste ormai storiche “bollicine” lombarde sono state le protagoniste assolute poi lungo 8 piani del Brian&Berry Buildig, multi-atelier di moda in Via Durini, angolo Piazza San Babila. Durante la stessa serata a pochi passi da lì, poi in una inaugurazione strettamente ad inviti, si è svolta la consueta “Vendemmia” di Via Montenapoleone, dove i negozi di moda e di altro genere hanno aperto i loro spazi a produttori di cantine scelte; un evento a sé stante, questo, ma comunque inserito bene in un determinato contesto. Tornando a Palazzo Bovara, nel pomeriggio del 12 abbiamo assistito ad un interessante “TALK SHOW” per il 90° anniversario de “IL CORRIERE VINICOLO” dal titolo “Il vino in Italia. C’era una volta… Viaggio tra tecniche e pratiche in vigna e in cantina, gusti, stili, linguaggi e consumi dal secolo scorso ad oggi”, dove è stata data anticipazione, anche tramite alcune immagini proiettate, della prossima pubblicazione di un volume storico dedicato al prestigioso periodico. Una delle più seguite masterclass è stata quella dedicata alla “Vernaccia” di San Gimignano, storico vitigno di uva bianca toscana, in cui ben dodici espressioni differenti sono state presentate e fatte degustare da Daniele Cernilli, giornalista ed enologo, autore dell’ormai storica “Guida Essenziale dei Vini d’Italia”, la cui edizione 2019 è stata presentata in grande stile nel pomeriggio di domenica 14 nelle prestigiose sale dell’Hotel Principe di Savoia in Piazza della Repubblica, neanche a dirlo, con enorme partecipazione pubblica. Ad evento ancora in corso, a Palazzo Bovara, alle 19, è iniziata la degustazione di una selezione dei vini inseriti nella Guida “I Migliori 100 Vini e Vignaioli d’Italia” del Corriere della Sera, presieduta dagli autori Luciano Ferraro e Luca Gardini; il secondo (romagnolo di nascita e milanese d’adozione, vincitore del titolo di “Miglior Sommelier del Mondo 2010” secondo la Worldwide Sommelier Association, durante una cerimonia solenne svoltasi al teatro Bellas Artes di Santo Domingo), in modo istrionico, secondo il suo fare abituale, ma comunque professionale ha edotto i presenti con la spiegazione di un “bollicine” Trendodoc Ferrari, due bianchi importanti, due rossi prestigiosi (tra cui un “Brunello di Montalcino”), per concludere un “meditativo” Passito. La conclusione di questo incontro è stata anche la fine ufficiale della “Milano Wine Week”, con i saluti rituali di Gordini e i doverosi ringraziamenti a collaboratori e staff, comprese le brave assistenti dedite alla selezione dei vari ingressi giorno per giorno, alle addette all’Ufficio Stampa, importantissime a far sì che la comunicazione generale dell’Evento, sia essa venuta tramite carta stampata o rete Internet, Social vari, sia riuscita al meglio, grazie al loro Stile professionale nonché personale, disponibili e rigorose insieme; vera e propria Qualità, questa, da riconoscere e di cui andare fieri… Arrivederci quindi già alla MWW del 2019…

Fabio Giuliani



- AMBIENTE TV (1)
- animali (40)
- antiquariato (2)
- Archeologia (13)
- Architettura (26)
- Artigianato (6)
- ATTUALITA' (794)
- Automobilismo (9)
- Balletto (3)
- Benessere (48)
- BENESSERE TV (29)
- Bike (37)
- Brain Gain (37)
- BRAIN GAIN TV (23)
- ciclismo (1)
- Cinema (70)
- corsa podistica (7)
- CULTURA (673)
- CULTURA TV (142)
- Danza (5)
- DIPENDE project (63)
- DIPENDE TV (517)
- Dipende Voci del Garda (25)
- Donna del Lago (6)
- Economia (53)
- ELEZIONI Desenzano del Garda 2017 (7)
- ENOGASTRONOMIA (676)
- ENOGASTRONOMIA TV (146)
- Famiglia (30)
- Fiere (111)
- Formazione (50)
- Fotografia (92)
- Garda Free Energy (3)
- Giornale del Garda (16)
- grafica e illustrazione (13)
- Impresa (13)
- installazioni (41)
- internet (4)
- Libri (132)
- LIBRI & GUIDE di Dipende (5)
- luoghi da visitare (102)
- Mercati (20)
- MOSTRE (733)
- Musica (147)
- Nuoto (1)
- Olio (52)
- Opera (22)
- OSPITALITA' (3)

Tutti i diritti riservati







COMMENTI

Commenti: 0 Ordina per Meno recenti

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Condividi Salvato in: ENOGASTRONOMIA, Vino

- PER FAMIGLIE (11)
- PERSONAGGI (329)
- Pesca sportiva (4)
- Pittura (140)
- Poesia (49)
- Politica (129)
- POLITICA TV (94)
- Religione (4)
- Ricette (33)
- Salute (71)
- Scienza (10)
- Scultura (25)
- Scuola (33)
- SHOPPING (22)
- Sicurezza (6)
- Società (150)
- SOCIETA' TV (25)
- Spettacoli (234)
- SPORT (394)
- SPORT TV (40)
- Storia (1)
- Storia locale (108)
- Teatro (53)
- Territorio (4)
- Tradizioni (77)
- trekking (1)
- TURISMO (177)
- TURISMO TV (66)
- Vela (137)
- vernacolo (4)
- Vino (375)
- Volley (3)
- www.dipende-today.it (6)

PUBBLICITÀ

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. Ok

Tutti i diritti riservati