

Milano: regina anche del mondo del vino

Con la Milano Wine Week e la Vendemmia di Montenapoleone, Milano si conferma un place to be, una piazza prestigiosa di incontro e confronto, business e shopping. Anche con il coinvolgimento di alcune città internazionali in diretta streaming

Franca Dell'Arciprete Scotti

Volete sapere tutto sul vino? Vitigni, produzioni, abbinamenti?

Venite a Milano, che fa tendenza anche in questo settore, oltre che nella moda e nel design.



Dal 3 all'11 ottobre torna per il terzo anno la Milano Wine Week, il primo evento vinicolo internazionale del 2020.

In quella settimana Milano sarà capitale internazionale del vino, nello storico headquarter di Palazzo Bovara e con 7 città collegate in rete con eventi in contemporanea.

Un'edizione dedicata al pubblico e agli addetti ai lavori, un evento business, una ricca presenza sul territorio, coinvolgendo sempre più aree di Milano e infine una grande manifestazione digitale fruibile da ogni luogo tramite l'innovativa piattaforma Digital Wine Fair.

Resta confermata l'attivazione di 6 Wine District, veri e propri sodalizi tra un quartiere, con il suo circuito di bar, ristoranti ed enoteche, e un Consorzio di tutela.



Forte di numeri significativi conseguiti lo scorso anno, la settimana vinicola milanese si pone l'obiettivo di rafforzare il ruolo del capoluogo lombardo, quale hub per la promozione della cultura del vino a livello internazionale.

Novità assoluta i Tasting Internazionali, cioè degustazioni esclusive in collegamento digitale con le sedi estere della Milano Wine Week 2020: New York, San Francisco, Miami, Toronto, Shenzhen, Shanghai e Mosca.



Come da tradizione, la “settimana del vino” inizierà **con il brindisi inaugurale con le bollicine di montagna delle aziende aderenti all’Istituto Trentodoc**, grazie a un flash mob digitale con il coinvolgimento di circa 5.000 persone sabato 3 ottobre, alle ore 20.15.

Milano Wine Week sarà anche un grande momento di ripartenza per **il mondo della ristorazione**, coinvolto attraverso importanti chef italiani, impegnati nella costruzione di ricette a partire da un vino delle aziende e dei consorzi “supporter” di MWW.

Eventi dedicati al pubblico per lo più gratuiti o con un minimo contributo, previa pre-registrazione.



Tra le aziende protagoniste di Milano Wine Week alcune delle più importanti realtà del settore vitivinicolo italiano: Franciacorta, Guido Berlucchi, Santa Margherita Gruppo Vinicolo e Pasqua Vigneti e Cantine, Montelvini, Consorzio di Tutela del Prosecco DOC, Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti DCG che dedica ai professionisti le masterclass internazionali in contemporanea con Shangai e Hong Kong, Consorzio Tutela Lugana DOC che invita i winelover a Porta Romana, Wine District gemellato con il bianco gardesano, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana protagonista di tre masterclass che si terranno in presenza presso Palazzo Bovara, Tenuta Mazzolino, tra le "perle dell'oltrepo", protagonista a Palazzo Bovara di una masterclass dedicata ai vini del territorio.



Partner istituzionali della manifestazione sono: Merano WineFestival, ERSAF, Slow Wine, Seminario Veronelli.

www.milanowineweek.com

www.consorziolugana.it

Hilton Milan: degustazioni e speciali abbinamenti food



Hilton Milan dà il benvenuto alla Milano Wine Week, **nel Concept45**, l'elegante ristorante dell'hotel, che propone speciali iniziative dedicate alla degustazione e agli abbinamenti wine-food, ideati **dell'executive Chef, Paolo Ghirardi**.

Dal 3 all'11 aperitivo o cena, con una selezione di vini e piatti del nord Italia, oppure un'esplorazione delle specialità delle località italiane percorse dal 45° parallelo.

Necessaria la prenotazione.

Milhi_fb@hilton.com, tel 0269831

www.hiltonhotels.it/italia/hilton-milan/



La vendemmia in via Montenapoleone

Nella magica settimana dedicata al vino, si svolge anche la decima edizione de La Vendemmia, evento promosso da **MonteNapoleone District in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia.**

Qui un perfetto mix di marchi del lusso internazionale e le più prestigiose cantine italiane.

Per milanesi e turisti, eccellenti ristoranti, hotel cinque stelle del Quadrilatero della Moda, boutique moda per un brindisi, cene stellate e shopping di alta gamma.

Ad esempio **Chiara Boni e Mionetto** “calcano insieme la passerella”: appuntamento giovedì 8 ottobre con la storica Cantina di Valdobbadiene nella boutique della stilista fiorentina di via Sant'Andrea 8.



Il menù di Armani

Da **Armani/Bamboo Bar** il menù de “La Vendemmia” 2020 propone per cena tre piatti che esaltano prodotti di eccellenza stagionali, tipici e dove l’unicità della materia prima è protagonista: culatello di Zibello, gnocco fritto e piccole verdure come antipasto, tortelli di zucca, mostarda, salvia fritta, dessert, il tutto accompagnato da” Terrazze” Pinot Nero 2017 di Tenuta Mazzolino.

reservations.milan@armanihotels.com tel. 02 8883 8381.

www.armanihotelmilano.com