

**Registrati!**

[hai dimenticato la password?](#)

[PUBBLICITÀ](#)[Home > Esperti > Eventi > Vino](#)

Al via la "Milano Wine Week"

📍 Milano (MI) - Palazzo Bovara, CityLife, Wine District: Porta Romana - Solferino - Garibaldi
📅 dal 07 ottobre 2018 al 14 ottobre 2018

di [Mariella Belloni](#)[Tweet](#)[PUBBLICITÀ](#)[Mariella Belloni](#)[✉ e-mail](#)[Leggi tutto...](#)[🔍 Articolo georeferenziato](#)

Dal 7 al 14 ottobre l'intera città celebra per la prima volta il vino in tutte le sue espressioni

È ufficialmente iniziata la manifestazione ideata da **Federico Gordini**, in partnership con **EPAM – FIPE (Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi)**, l'organizzazione di rappresentanza delle imprese di pubblico esercizio della città di Milano e della Provincia, in collaborazione con **Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza**, con l'obiettivo di portare in tutta la città una fitta serie di appuntamenti dedicati al vino in tutte le sue espressioni.

Il programma si caratterizza per una serie di iniziative storiche, come **Bottiglie Aperte**, affiancate ad altre create ad hoc per questo "numero zero" del format e che, insieme, concorrono a costruire un calendario di eventi molto ricco e autorevole. La sfida ambiziosa è quella di realizzare un grande contenitore dedicato al mondo del vino che entri a pieno titolo nel calendario delle **grandi settimane tematiche milanesi**, dalla moda al design al food, con l'obiettivo negli anni di replicare il successo, coinvolgendo la città su tutti i livelli.

L'apertura istituzionale della Milano Wine Week sarà **la conferenza - talk show di inizio manifestazione**, condotta da **Luciano Ferraro**, in programma per lunedì 8, alle ore 11.30, a **Palazzo Mezzanotte, sede di Borsa Italiana** – uno dei partner istituzionali di Milano Wine Week -, alla presenza dei responsabili di alcune delle più importanti aziende vinicole italiane e delle istituzioni. Temi centrali del talk saranno l'unità di intenti e di programmi che il mondo vinicolo italiano deve provare a trovare per vincere le grandi sfide internazionali del futuro e il ruolo di Milano come centro aggregativo delle migliori energie del settore.

PALAZZO BOVARA, QUARTIER GENERALE DI MILANO WINE WEEK

Cuore pulsante della settimana meneghina tutta dedicata al vino sarà **Palazzo Bovara**, in Corso Venezia 51, le cui prestigiose sale e il cui cortile ospiteranno giorno per giorno degustazioni, masterclass, workshop e presentazioni. Si comincia domenica 7 ottobre alle ore 13.00 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 vedrà "sfidarsi" 4 vitigni autoctoni italiani, siciliani e toscani. Alle 18.00 sarà la volta 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**. Alle 19.00 si darà spazio anche all'arte con l'inaugurazione della **mostra fotografica #MilanoMilano** di **Luca Binetti**, visitabile per tutta la durata della Milano Wine Week.

Lunedì 8 si segnala in mattinata una masterclass a cura di **Feudi di San Gregorio** in occasione del 25° anniversario della **DOCG Taurasi**.

Martedì 9 sarà la giornata dedicata alla prima edizione del **Wine Business Forum**, un incontro che coinvolge **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 e innovazione dei sistemi di vendita**. Parallelamente in cortile si svolgeranno prima una masterclass di **Feudi di San Gregorio** sul Metodo Classico e poi una degustazione a cura del **Gruppo Santa Margherita**. A partire dalle 19.00 si torna poi al primo piano del palazzo con un interessante dibattito su **vino e calcio** moderato da **Andrea Gori**, che interrogherà calciatori e allenatori ora produttori – sono attesi, tra gli altri, **Alberto Malesani, Luciano Spalletti, Damiano Tommasi e Andrea Pirlo** - sulle loro preferenze nel bicchiere.

Archivio

- » [Ottobre 2018](#)
- » [Settembre 2018](#)
- » [Agosto 2018](#)
- » [Luglio 2018](#)
- » [Giugno 2018](#)
- » [Maggio 2018](#)
- » [Aprile 2018](#)
- » [Marzo 2018](#)
- » [Febbraio 2018](#)
- » [Gennaio 2018](#)
- » [Dicembre 2017](#)
- » [Novembre 2017](#)
- » [Ottobre 2017](#)
- » [Settembre 2017](#)
- » [Agosto 2017](#)
- » [Luglio 2017](#)
- » [Giugno 2017](#)
- » [Maggio 2017](#)
- » [Aprile 2017](#)
- » [Marzo 2017](#)
- » [Febbraio 2017](#)
- » [Gennaio 2017](#)
- » [Dicembre 2016](#)
- » [Novembre 2016](#)
- » [Ottobre 2016](#)
- » [Settembre 2016](#)
- » [Agosto 2016](#)
- » [Luglio 2016](#)
- » [Giugno 2016](#)
- » [Maggio 2016](#)
- » [Aprile 2016](#)
- » [Marzo 2016](#)
- » [Febbraio 2016](#)
- » [Gennaio 2016](#)
- » [Dicembre 2015](#)
- » [Novembre 2015](#)
- » [Ottobre 2015](#)
- » [Settembre 2015](#)
- » [Agosto 2015](#)
- » [Luglio 2015](#)
- » [Giugno 2015](#)



Mercoledì 10, a partire dalle 10.00, si terrà un importante convegno realizzato da **ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana** e dedicato al futuro delle professioni di sala e all'esigenza di nuovi percorsi formativi. Alle 18.00 sarà la volta di un'incursione nel mondo della moda con una degustazione-intervista esclusiva di Luciano Ferraro a **Salvatore Ferragamo**, nipote del fondatore della storica casa di moda toscana e fautore dell'attività vitivinicola della tenuta di famiglia Il Borro. Dalle 19.00 alle 21.00, sempre in cortile, si celebrerà anche lo **"Spirito diVino Day"**, voluto dal direttore dell'omonimo magazine, Franz Botrè, per presentare il restyling della grafica e dei contenuti.

Giovedì 11 sarà il **Franciacorta Day**. Oltre alla rituale edizione milanese del **Festival Franciacorta**, che offrirà dalle 15.00 in poi un percorso di degustazione e assaggi con la partecipazione di 40 cantine, si terrà 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.

Tra le iniziative in programma per venerdì 12, poi, si segnalano in particolare l'evento **"Fermento" della Fisar**, che si terrà dalle 15.00 alle 21.00 nel cortile di Palazzo Bovara, e, in serata, nelle sale interne della location di Corso Venezia, le celebrazioni per i **90 anni del Corriere Vinicolo** in collaborazione con **Unione Italiana Vini**.

Sabato 13 nel cortile gli appuntamenti di punta saranno due: dalle 15.00 andrà in scena **"VINO POP"**, a cura di **Luca Gardini**, che guiderà una degustazione di una selezione dei migliori vini sotto i 15 euro selezionati da una giuria coordinata dal "Wine Killer" romagnolo e dal vicedirettore della Gazzetta dello Sport, Pier Bergonzi; subito dopo, alle 21.00, avrà inizio la **"BIWA NIGHT"**, con Luciano Ferraro e Daniele Cernilli che raggiungeranno Gardini per una degustazione di grandissimo prestigio dedicata ai vini italiani che hanno conquistato le prime posizioni ai recenti "Best Italian Wine Awards". Un piacevole intermezzo sarà la **presentazione della nuova stagione del programma televisivo "I Signori del Vino"** (RaiDue) e, a seguire, una degustazione con alcuni dei produttori dei territori protagonisti di questa edizione.

Domenica 14 torna **Andrea Gori** con un seminario-masterclass (alle 15.00) sul **Vino 4.0** per parlare delle nuove tecnologie al servizio delle aziende per comunicare al meglio i propri prodotti. Previsti anche altri tasting, tra cui quello di **Zonin**, per arrivare all'evento di chiusura delle attività di Palazzo Bovara con la degustazione, a partire dalle 19.00, in cortile, di una **selezione dei vini inseriti nella Guida "I Migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia" del Corriere della Sera**, a cura degli autori Luciano Ferraro e Luca Gardini.

I WINE DISTRICTS: PORTA ROMANA E BRERA - SOLFERINO - GARIBALDI

Non solo Palazzo Bovara, ma l'intera città sarà attraversata da eventi, tasting e party con menù dedicati e speciali abbinamenti di vino proposti dalle enoteche, dai wine bar e dai ristoranti più cool.

L'attenzione sarà focalizzata in particolare su due quartieri che – sul modello dei distretti del Fuorisalone della Design Week - saranno coinvolti in una vera e propria vestizione (con totem, bandierine e vetrofanie) e una serie di attività tematiche.

Porta Romana accoglierà il **Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese** e il **Distretto dei Produttori di Qualità dell'Oltrepò Pavese**, mentre l'area di **Brera - Garibaldi - Solferino** si trasformerà nel **Franciacorta Wine District**: i ristoranti e i locali della zona ospiteranno degustazioni, creando ad hoc menù in abbinamento, e apriranno le porte a tutti coloro che vorranno scoprire la versatilità delle bollicine franciacortine.

Da **Dry Milano** e **Pisacco**, in via Solferino, ad esempio, per tutta la settimana un piatto fuori carta verrà abbinato a un calice di Franciacorta ZERO dell'azienda vinicola La Costa di Ome, mentre da **God Save The Food** in Piazza del Carmine sarà proposto a un prezzo speciale un Calice di Ca' del Bosco Cuvée Prestige in abbinamento con hummus, guacamole e babaganoush di loro produzione. Inoltre tutte le mattine il **Senato Caffè del Senato Hotel Milano** - unico Franciacorta Bar urbano nel mondo - offrirà l'opportunità di cominciare la giornata in modo spumeggiante con un calice a scelta dalla carta dedicata, abbinato all'esclusivo Salmone Coda Nera Riserva, oltre al buffet dolce e salato.

GLI EVENTI DAY BY DAY

Da mattina a sera per tutta la settimana si avrà comunque l'imbarazzo della scelta tra gli innumerevoli eventi proposti dai vari partner di manifestazione, tra cui i più qualificati retailer enogastronomici della città. Da sabato 6 a domenica 14 ottobre **Eataly Smeraldo** proporrà nella sua enoteca un percorso esclusivo con 37 vini, premiati da Slow Wine, provenienti da tutte le regioni in rappresentanza della Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti. Non mancheranno altre iniziative speciali per la clientela, tra cui un originale **AperiVino** (da giovedì 11 a sabato 13 ottobre, dalle 16.30 alle 23.00) e una **Cena in Vigna** (venerdì 12 alle ore 20.00) con le prelibatezze dello chef Marco Ambrosino del 28 Posti, guest star della serata insieme ai vini della cantina altoatesina Kettmeir.

Martedì 9 la **Rinascente** di Piazza Duomo ospiterà la sesta edizione dell'evento **So Wine**, che riunisce esperti e neofiti attorno alla passione per il vino. Un percorso guidato da enologi e sommelier tra vini bianchi, rossi e spumanti, per imparare il rituale della degustazione e scoprire gli abbinamenti ideali con la cucina. Poco più in là, alle 20.30, al Ristorante Sfizio by Eataly del **Rosa Grand Milano - Starhotels Collezione** di Piazza Fontana, si terrà un'esclusiva cena-degustazione guidata da Daniele Cernilli insieme ai produttori La Madeleine e Querciabella con due annate di Batar e una verticale di tre annate di Barolo Pio Cesare.

A partire da mercoledì 10 i locali **Signorvino** di Piazza Duomo e Via Dante proporranno degli speciali eventi di degustazione con posti limitati in collaborazione con aziende di rilievo del panorama vitivinicolo italiano come Donnafugata e Höfstätter.

» Maggio 2015
 » Aprile 2015
 » Marzo 2015
 » Febbraio 2015
 » Gennaio 2015
 » Dicembre 2014
 » Novembre 2014
 » Ottobre 2014
 » Settembre 2014
 » Agosto 2014
 » Luglio 2014
 » Giugno 2014
 » Maggio 2014
 » Aprile 2014
 » Marzo 2014
 » Febbraio 2014
 » Gennaio 2014
 » Dicembre 2013
 » Novembre 2013
 » Ottobre 2013
 » Settembre 2013
 » Agosto 2013
 » Luglio 2013
 » Giugno 2013
 » Maggio 2013
 » Aprile 2013
 » Marzo 2013
 » Febbraio 2013
 » Gennaio 2013
 » Dicembre 2012
 » Novembre 2012
 » Ottobre 2012
 » Settembre 2012
 » Agosto 2012
 » Luglio 2012
 » Giugno 2012
 » Maggio 2012
 » Aprile 2012
 » Marzo 2012
 » Febbraio 2012
 » Gennaio 2012
 » Dicembre 2011
 » Novembre 2011
 » Ottobre 2011
 » Settembre 2011
 » Agosto 2011
 » Luglio 2011
 » Giugno 2011
 » Maggio 2011
 » Aprile 2011
 » Marzo 2011
 » Febbraio 2011
 » Gennaio 2011
 » Dicembre 2010
 » Novembre 2010
 » Ottobre 2010
 » Settembre 2010
 » Agosto 2010
 » Luglio 2010
 » Giugno 2010
 » Maggio 2010
 » Aprile 2010
 » Marzo 2010
 » Febbraio 2010

Sempre mercoledì 10, in via Ascanio Sforza 87, sarà inaugurata al pubblico **Cantina Urbana – Wine Collective**, un luogo unico nel suo genere, sul Naviglio Pavese, dove i milanesi potranno finalmente scoprire – senza uscire dalla città - il mondo del vino artigianale, vederne da vicino la produzione, acquistarlo o consumarlo sul posto. Primo appuntamento di rilievo della nuova realtà sarà venerdì 12, a partire dalle 19.00, con il “numero zero” del format **WTF (Wine Tasting Friends)**. A disposizione degli ospiti ci saranno 4 aree Tasting per poter assaggiare tutta l’offerta vinicola della cantina con la possibilità di assistere anche all’imbottigliamento dal vivo. In accompagnamento, panini e taglieri di salumi e formaggi. A completare la formula, infine, un dj set con vinili.

Giovedì 11, nell’ambito del più ampio programma **“Franciacorta takes Milano”**, il **Brian & Barry Building** di Piazza San Babila a partire dalle 19.30 ospiterà l’evento **Franciacorta Stories**: una degustazione attraverso i diversi volti del territorio articolata in un divertente saliscendi tra un piano e l’altro del megastore alla scoperta delle bollicine simbolo dell’eccellenza italiana.

Domenica 14, dalle 10.00 fino a sera, la **presentazione della Guida di “Doctor Wine”** all’**Hotel Principe di Savoia** con un percorso di degustazione che vedrà protagonisti oltre 100 tra i produttori selezionati e premiati dalla guida di Daniele Cernilli.

Una serie di appuntamenti per veri intenditori sono quelli promossi da **Wine Tip** alla scoperta dei vini cult che ognuno sogna di bere almeno una volta nella vita, come l’antologica cena **“Leggenda Borgogna”** da **Enrico Bartolini al Mudec**, giovedì 11 ottobre alle 20.00, o la straordinaria cena con verticale di Masseto all’**Armani Hotel**, sabato 13 alle 20.00. In entrambi i casi potranno accedervi - a pagamento - solo i primi 10 che si prenoteranno.

Per chi ama degustare il vino “a bordo”, per tutta la settimana, in Alzaia Naviglio Grande, andrà in scena l’iniziativa **Wine Boat**: ogni giorno al Molo 24 saranno in degustazione 3 diverse cantine per un viaggio sui canali milanesi alla scoperta della storia dei Navigli e delle eccellenze vinicole del territorio.

I locali più frequentati della centralissima via Eustachi e delle strade limitrofe, riuniti nel distretto **EustachiORA**, offriranno invece una selezione di vini piacentini a cura di produttori affiliati alla locale delegazione della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

Tutti gli eventi per la stampa e gli addetti ai lavori richiederanno un accredito, mentre quelli dedicati al pubblico saranno in parte gratuiti e in parte fruibili previo acquisto online di un biglietto d’ingresso.

Per tutti i dettagli si può consultare il sito ufficiale della manifestazione: www.milanowineweek.com.

La prima edizione della Milano Wine Week è stata resa possibile grazie al sostegno di alcune tra le più importanti aziende e consorzi italiani, in primis il main sponsor della manifestazione, **DHL Express**, cui si aggiungono sei tra i più importanti player del mondo vinicolo italiano, a rappresentare alcuni dei territori vinicoli più importanti d’Italia e che hanno creduto per primi nell’iniziativa diventandone “founding supporters, quali **Guido Berlucchi, Cantine Ferrari, Feudi di San Gregorio, Gruppo Santa Margherita, Pasqua Vigneti e Cantine e Zonin 1821**, nonché il **Consorzio di Tutela del Franciacorta**, ma anche **San Carlo**, azienda leader nel mercato chips e snacks, che accompagnerà numerosi momenti di degustazione, e **Starhotels**, in qualità di “accommodation partner” ufficiale.

La produzione della Milano Wine Week è realizzata da **Lievita**, format house del mondo enogastronomico parte del **Gruppo SG Company**, che ha già all’attivo importanti format come la Milano Food Week e Vivite, il festival del vino cooperativo.

Lievita è la prima Format House italiana dedicata al mondo del Food & Wine, parte di SG Company S.p.A. Una struttura dove lo studio dei prodotti e dei trend di mercato del settore agroalimentare si unisce alla creatività, alla strategia e alla pianificazione per dare vita a progetti unici e distintivi. Lievita produce e posiziona sul mercato format di eventi e manifestazioni propri come Milano Food Week e ViVite con l’obiettivo di dare la possibilità alle aziende di cogliere opportunità di comunicazione e marketing inserendosi all’interno di strutture e palinsesti rodati. Grazie all’esperienza ottenuta con le proprie manifestazioni, Lievita è in grado di rispondere alle esigenze del cliente, costruendo format unici che vanno dal big event al retail temporaneo e definitivo ad eventi per la comunicazione interna (dalla formazione al training).

- » [Gennaio 2010](#)
- » [Dicembre 2009](#)
- » [Novembre 2009](#)
- » [Ottobre 2009](#)
- » [Settembre 2009](#)
- » [Agosto 2009](#)
- » [Luglio 2009](#)
- » [Giugno 2009](#)
- » [Maggio 2009](#)
- » [Aprile 2009](#)
- » [Marzo 2009](#)
- » [Febbraio 2009](#)
- » [Gennaio 2009](#)
- » [Dicembre 2008](#)
- » [Novembre 2008](#)
- » [Ottobre 2008](#)
- » [Settembre 2008](#)

Risorse

- » [home](#)
- » [autori](#)
- » [esperti](#)
- » [vino](#)
- » [olio](#)
- » [news](#)
- » [eventi](#)
- » [food](#)
- » [travel](#)
- » [marketing](#)
- » [distillati](#)
- » [contatti](#)

Interagisci ▲

 [feed rss area vino](#)

[PUBBLICITÀ](#)

Ultimi Commenti

- » [Antonio](#) [su](#)
[Tra-va-si](#)
[il 26.09.2018 alle 15:32](#)
- » [Associazione Calyx](#) [su](#)
[Km 0 sull'Anello dei Cavalieri](#)
[il 19.01.2018 alle 17:14](#)
- » [Andrea D'Ascanio](#) [su](#)
[Dalla svinatura al primo travaso](#)
[il 14.12.2017 alle 13:29](#)
- » [Giacomo Di Bartolomeo](#) [su](#)
[Dalla svinatura al primo travaso](#)
[il 14.12.2017 alle 07:51](#)
- » [Andrea D'Ascanio](#) [su](#)
[Dalla svinatura al primo travaso](#)
[il 12.12.2017 alle 13:28](#)
- » [Andrea D'Ascanio](#) [su](#)
[Dalla svinatura al primo](#)

Publicato il 07 ottobre 2018 in [Vino](#)  : Letto 31 volte  : [Permalink](#)  : [0] commenti 

Tags

[citylife](#), [cataly](#), [franciacorta](#), [la rinascite](#), [luca gardini](#), [milano wine week](#), [palazzo bovara](#), [pisacco](#), [porta romana](#), [senato](#)



[caffè, signorvino, starhrels](#)

Vinix.com  
acquisti vini, birre e cose buone con gli amici
e risparmi fino al 51% rispetto al dettaglio.

[travaso](#)
il 12.12.2017 alle 13:27

» [Giacomo Di Bartolomeo](#) su
[Dalla svinatura al primo travaso](#)
il 12.12.2017 alle 07:50

0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

[pubblicità](#) | [Aggiungi ai preferiti](#) | [aggiungi alla barra di Google](#) | [Feed Rss](#) | [contatti, privacy e cookie policy](#)

TigullioVino.it 2000 - 2015 © - Cultura del Vino & Comunicazione

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Viale Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684

Web : www.tigulliovino.it | E-mail : info@tigulliovino.it | P.Iva : 1101136970001

Per offrirti il miglior servizio possibile questo sito utilizza cookie anche di terze parti. Continuando la navigazione nel sito acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra [Cookie Policy](#)