Il vino prende la Linea Lilla: a Milano debutta DEGU-STAZIONI

scritto da Stefano Montibeller | 16 Settembre 2026



Il 27 settembre Milano ospita DEGU-STAZIONI 2026, format che porta la cultura del vino in tre fermate della Linea Lilla. Oltre 30 cantine e più di 50 sommelier animeranno San Siro Stadio, Garibaldi e Isola con degustazioni, incontri e contenuti live, coinvolgendo anche associazioni di settore e pubblico Under 30.

Il nome gioca con le parole, ma descrive bene il progetto: trasformare tre fermate della metropolitana in altrettante tappe dedicate alla scoperta del vino. Domenica 27 settembre arriva a Milano **DEGU-STAZIONI 2026**, nuovo format ideato da SOMM IS THE FUTURE e realizzato in collaborazione con Metro 5 Milano.

Le degustazioni non avverranno sui treni né negli spazi normalmente attraversati dai passeggeri. L'evento sarà ospitato in aree riservate delle stazioni **San Siro Stadio, Garibaldi e Isola**, accessibili esclusivamente ai partecipanti maggiorenni muniti di biglietto. Calice e porta-calice accompagneranno gli ospiti, mentre la Linea Lilla permetterà di spostarsi fra le tre fermate e costruire liberamente il proprio percorso.

È una piccola inversione della consueta logica degli eventi enologici. Invece di concentrare produttori e visitatori dentro un unico spazio fieristico, DEGU-STAZIONI distribuisce l'esperienza lungo una linea metropolitana, facendo coincidere il viaggio con la degustazione. Un modo per portare il racconto del vino fuori dai suoi ambienti abituali e inserirlo nel ritmo quotidiano della città.

Il programma prevede **nove assaggi tra oltre 30 cantine provenienti da diverse regioni italian**e, dal Friuli-Venezia Giulia alla Sicilia. Fra le aziende presenti figurano Muratori, Bastianich, G.D. Vajra, Hofstätter, Pasqua, Tramin, Ruffino, Pietradolce, Lunae Bosoni, Le Marchesine e numerose altre realtà, differenti per territorio, dimensioni e posizionamento.

Ad accompagnare il pubblico saranno più di **50 Somm Mentor**, sommelier provenienti dalla ristorazione e dall'ospitalità italiane. La loro presenza non è pensata solamente come supporto al servizio: il format affida loro il compito di tradurre vini, territori e scelte produttive in un linguaggio comprensibile anche a chi non possiede una preparazione tecnica.

San Siro sarà la fermata maggiormente dedicata ai contenuti live. Nel corso della giornata si alterneranno incontri con i produttori, degustazioni guidate, blind tasting e conversazioni sui rapporti del vino con la ristorazione, la distribuzione, la cucina e la mobilità urbana. Garibaldi e

Isola completeranno il percorso, collegando idealmente l’esperienza ai quartieri e ai luoghi dell’accoglienza milanese.

Presentato all’Excelsior Hotel Gallia, il progetto nasce da un’idea di **Paolo Porfidio**, fondatore di SOMM IS THE FUTURE e Head Sommelier dell’hotel. La sua tesi è che la sommellerie debba superare i confini del servizio per diventare uno strumento di relazione tra cantine, ristorazione e consumatori.



Durante la presentazione, Joe Bastianich ha sottolineato la necessità di trovare modalità più contemporanee per comunicare un prodotto raccontato ancora troppo spesso attraverso codici tradizionali. Diego Pollotti, direttore tecnico di Metro 5, ha invece inserito l’iniziativa nel percorso con cui la Linea Lilla prova ad andare oltre la propria funzione di trasporto, ospitando esperienze sportive, artistiche, sociali e ora anche enogastronomiche.

Al progetto partecipano inoltre **AIS, ASPI, FISAR e Assoenologi**. Il coinvolgimento congiunto delle associazioni vuole creare un terreno comune tra chi produce il vino, chi lo interpreta professionalmente e chi lo presenta al pubblico, lasciando almeno per un giorno in secondo piano sigle e appartenenze.

La scommessa riguarda soprattutto i giovani adulti, ai quali sono riservate tariffe agevolate. L’idea di fondo è semplice: se una parte del pubblico più giovane frequenta meno i luoghi tradizionali del vino, può essere il vino a incontrarla negli spazi che attraversa quotidianamente.

La giornata sarà articolata in tre turni: **12-15, 15-18 e 18-21**. Il Pass DEGU-STAZIONI costa 32 euro, mentre la formula completa con biglietto giornaliero ATM è proposta a 42 euro, oltre alle commissioni. Per gli Under 30 i prezzi scendono rispettivamente a 25 e 36 euro.

Punti chiave

1. **Format urbano:** Tre stazioni M5 ospitano degustazioni e incontri dedicati alla cultura del vino.
2. **Cantine:** Oltre 30 aziende italiane partecipano al percorso con nove assaggi previsti durante la giornata.
3. **Somm Mentor:** Più di 50 sommelier accompagnano il pubblico con un linguaggio accessibile anche ai non esperti.
4. **San Siro:** Ospita contenuti live, degustazioni guidate, blind tasting e conversazioni sul rapporto tra vino e città.
5. **Under 30:** Tariffe agevolate puntano a coinvolgere giovani adulti nei luoghi quotidiani della mobilità urbana.