

Best Wine Stars 2025 porta a Milano oltre 1.200 etichette da tutto il mondo per celebrare l'eccellenza enogastronomica

scritto da Redazione Spirits Meridian | 27 Marzo 2025



Dal 17 al 19 maggio 2025, il Palazzo del Ghiaccio di Milano ospiterà Best Wine Stars: oltre 1.200 etichette internazionali, masterclass con esperti del settore, degustazioni e incontri con buyer da Nord Europa e Sud-Est Asiatico. Un evento riconosciuto come Fiera Nazionale, che unisce eccellenza enogastronomica e opportunità di business.

Best Wine Stars, recentemente riconosciuta come **Fiera Nazionale** da Regione Lombardia, e con il patrocinio del **Comune**

di Milano, è pronta a celebrare l'eccellenza enogastronomica con la sua sesta edizione. **Dal 17 al 19 Maggio, Palazzo del Ghiaccio** si trasformerà nel cuore pulsante dell'industria del vino, dei distillati e del food, con **oltre 1.200 etichette** provenienti da tutto il mondo.

L'evento, distribuito su tre giornate, offrirà un **programma ricco di attività** e vedrà la partecipazione di produttori, buyer internazionali, esperti e appassionati del settore. Con una suddivisione in **aree tematiche**, tra cui: **Area Vino Italia, Area Vino Internazionale, Area Bio, Area Spirits e Area Food**, i partecipanti avranno l'opportunità di prendere parte a walk-around tastings e a momenti di networking con produttori e professionisti, per un'esperienza immersiva alla scoperta di novità e tradizioni del settore.

Le **masterclass**, che si terranno nella suggestiva **Sala Piranesi**, rappresentano un'occasione unica di aggiornamento professionale e interazione tra produttori, buyer, stampa e appassionati. A condurle sarà **la scrittrice, narratrice digitale, sommelier e imprenditrice Adua Villa**, affiancata da una **line-up** di relatori di eccellenza tra cui:

- **Mattia Asperti**, sommelier e creatore della community *Il Sommelier Divino*
- **Alessio Cannata**, food communication strategist, giornalista *Linkiesta Gastronomika*
- **Chiara Giannotti**, wine expert and comunicator , ideatrice di *Vino.Tv*, collaboratrice e degustatrice della Guida dei vini essenziali di *Doctorwine*, autrice del libro *La Cantina Perfetta* di Rizzoli.
- **Giambattista Marchetto**, wine journalist e direttore di *Vinonews24*
- **Francesco Quarna**, speaker di Radio Deejay e vignaiolo
- **Valentina Vercelli**, giornalista professionista che scrive per *La Cucina Italiana, Condé Nast Traveller*,

Slowine e Civiltà del Bere

- **Stefania Vinciguerra**, giornalista professionista caporedattore di DoctorWine e della Guida Essenziale ai Vini d'Italia

Accanto a loro, l'esperto di spirits **Fabio Bacchi**, fondatore di BarTales e Roma Bar Show, guiderà una Tasting Room dedicata al mondo degli Amari dal titolo: **Amari & Amari**. La nuova sfida dell'amaro italiano tra identità e innovazione.

Riportiamo in anteprima alcuni dei titoli più innovativi di questa edizione:

- **La piramide del Chianti Classico**

Il Gallo Nero nelle sue tre tipologie Annata, Riserva e Gran Selezione

Un territorio vocato da secoli alla produzione del vino, delimitato e protetto già nel **1716** dal Granduca di Toscana Cosimo III de' medici. I suoi diversi terroir, le sue tipologie, le diverse sfumature del carattere unico che il **Sangiovese del Gallo Nero** regala ai suoi vini e come questi evolvono nel tempo. **Adua Villa** conduce un viaggio emozionante e formativo alla (ri)scoperta di uno dei vini più apprezzati al mondo, sua maestà **Chianti Classico**.

- **Vino dealcolato: la masterclass imperdibile di ecellenze selezionate da Zeroalcol**

In questa masterclass avrete l'opportunità di degustare una **selezione esclusiva di vini dealcolati**, curata dagli esperti di **Zeroalcol**, azienda leader da oltre 10 anni nel commercio online di vini analcolici. Gli esperti vi guideranno attraverso la scoperta dei **prodotti** e delle **tendenze** del mercato, sia italiano che internazionale. Un'occasione unica per chi desidera

esplorare il mondo del vino dealcolato.

▪ **Sake: il nettare giapponese del riso**

Masterclass a cura della Sake Sommelier Association

In questa masterclass scoprirai il **sake**, la bevanda giapponese a base di riso che sta conquistando i palati italiani. Esploreremo la sua **storia**, il **processo produttivo** e i **profili aromatici**, mettendo in luce la sua versatilità nella gastronomia giapponese e italiana. La **Sake Sommelier Association**, insieme agli esperti **del Consorzio del Parmigiano Reggiano**, ci guiderà in un viaggio di sorprendenti abbinamenti e deliziose scoperte.

Insieme a queste, attraverso le masterclass, avrete modo di scoprire tante altre **aziende vitivinicole** che ci faranno conoscere meglio la loro realtà e assaporare i loro prodotti, come: **Consorzio DOC Friuli**, **DARIVA**, **Enrico BajMacario**, **Luca Leggero Villareggia**, **Marisa Cuomo**, **Reguta**, **Tenuta Ferrata**.

A partire da metà Aprile, sarà attiva la piattaforma dedicata all'evento su **visit.bestwinestars.com**, dove sarà possibile accreditarsi all'evento, consultare il programma completo delle masterclass, la lista dei produttori presenti, la mappa dell'evento e molto altro.

Best Wine Stars 2025 non si ferma qui: l'evento sarà amplificato dai **digital creators** del calibro di **Adriano Amoretti**, **Manuel Corrado** di *My Home Bar*, **Simona Geri**, **Fabio Gobbi** di *Fabioelavigna*, **Denise Oriani**, **Andrea Zigrossi** di *Trotterwine*, che, attraverso i loro canali social porteranno l'evento a un pubblico globale.

Con il supporto di **Danitacom** (Camera di Commercio Italiana in Danimarca) e della **Thai Italian Chamber of Commerce**, la sesta edizione vedrà la partecipazione di buyer internazionali provenienti dal Nord Europa e Sud-Est Asiatico, che

incontreranno gli espositori per nuove opportunità di business.

Best Wine Stars 2025 si conferma così uno degli eventi più esclusivi e prestigiosi del panorama enogastronomico mondiale, destinato a lasciare il segno in un settore **in continua evoluzione**.

Dettagli dell'evento:

Quando: 17 – 19 maggio 2025

Dove: Palazzo del Ghiaccio, Milano

Orari al pubblico:

Sabato 17 maggio: 12:00 – 20:00

Domenica 18 maggio: 12:00 – 20:00

Lunedì 19 maggio: 10:00 – 18:00

Punti chiave

- **Oltre 1.200 etichette da tutto il mondo** in degustazione a Milano.
- **Ricco programma** con masterclass, buyer internazionali e digital creator.
- **Focus su vino dealcolato, sake e spirits italiani.**
- **Evento ospitato al Palazzo del Ghiaccio** dal 17 al 19 maggio.
- **Riconoscimento come Fiera Nazionale** da Regione Lombardia.