

Fermento Milano: un modo nuovo per parlare di vino

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Ottobre 2020



Una location prestigiosa, una selezione di cantine da tutta Italia e il rispetto delle norme previste per garantire la sicurezza e il distanziamento interpersonale. Questi sono gli ingredienti di «Fermento Milano», l'evento giunto alla sua 4ª edizione, dedicato a tutti gli enoappassionati che offrirà la possibilità di degustare «vini di piccole e autentiche realtà vitivinicole e apprenderne origini, filosofia e curiosità, guidati da relatori F.I.S.A.R. e personal sommelier.

L'affascinante cornice di questo appuntamento organizzato da FISAR Milano (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) saranno ancora una volta i rinascimentali Chiostri di San Barnaba, «suggestiva location nel cuore di Milano, a pochi minuti da Piazza Duomo. Un convento del XV secolo con chiostri e giardini senza tempo, che immergerà i partecipanti di «Fermento Milano» nell'atmosfera perfetta per godere al meglio l'evento enoico.

La manifestazione sarà ospitata nel "Salone degli Affreschi" e nella Sala "Facchinetti" che ospiteranno le masterclass tematiche e nel "Chiostro dei Pesci" in cui sarà allestita l'Enoteca di Fermento Milano. Sono due le novità di questa Edizione.

L'Enoteca con le sue degustazioni al banco darà la possibilità di assaggiare numerose etichette insieme ad un personal sommelier che accompagnerà i suoi ospiti alla scoperta delle realtà produttive e illustrerà le caratteristiche dei prodotti in assaggio, oltre a suggerire i migliori abbinamenti e a indicare quale sia il più adatto per ogni occasione. Le "Masterclass", condotte dai Docenti Sommelier FISAR, avranno luogo dalle 10.30 alle 22.00 e potranno essere seguite a scelta in presenza o a distanza.

Gli iscritti alle masterclass potranno decidere di seguire la degustazione nel salone stabilito e allestito in ottemperanza alle norme atte a garantire la sicurezza e il distanziamento interpersonale, oppure potranno ricevere a casa i campioni dei vini della masterclass prescelta e seguirla in diretta su zoom da qualunque luogo preferiscano.

Fermento Milano IV Edizione sostiene l'ho.re.ca con una formula "fuorisalone". Un ricco calendario di eventi durante i quali i vini dei produttori e dei Consorzi che partecipano a questa IV edizione di Fermento Milano saranno consumati nei locali milanesi per l'aperitivo o la cena.

I biglietti sono in prevendita sul sito ufficiale di Fermento Milano accessibile al link www.fermentomilano.it.