

# La cultura del vino e dei distillati protagonista a Best Wine Stars 2023

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Marzo 2023



L'evento di degustazione milanese **Best Wine Stars** torna con la sua quarta edizione **dal 20 al 22 Maggio** a **Palazzo del Ghiaccio**, regalando al pubblico tante novità e numerose riconferme.

Le oltre **200 aziende italiane ed internazionali** selezionate, provenienti dal settore **enogastronomico** e dei **distillati**, faranno parte di un progetto che mira a creare coinvolgenti occasioni di approfondimento sia per gli esperti che per gli appassionati.

*"Per questa edizione abbiamo scelto di valorizzare maggiormente le aziende partecipanti anche attraverso una*

*narrazione focalizzata sulle loro storie per far comprendere meglio ai visitatori il loro territorio e i loro valori. Per questo motivo oltre alle degustazioni ci saranno tanti contenuti ed approfondimenti, che indagheranno meglio alcune tematiche di grande attualità del settore”, dichiara **Enzo Carbone**, fondatore e CEO di **Prodes Italia**. Poi continua, “Sono molto orgoglioso, inoltre, di aver coinvolto come relatrici delle masterclass sommelier esclusivamente donne, serie e competenti a testimonianza del fatto che in Italia è sempre più crescente la competenza rosa dei taste-vin”.*

Anche per il 2023 protagoniste della manifestazione saranno le **masterclass**, divise tra verticali e di gruppo, presiedute dalla scrittrice, narratrice digitale, sommelier e imprenditrice **Adua Villa** affiancata da un team di relatori di eccellenza: **Valentina Vercelli**, giornalista professionista che scrive per La Cucina Italiana, Condé Nast Traveller, Slowine e Civiltà del Bere; **Stefania Vinciguerra**, Caporedattore di DoctorWine; **Alessandra Piubello**, giornalista delle più importanti riviste di settore nazionali e internazionali e unica donna curatrice di una guida in Italia, la prima mai pubblicata, la Guida Oro I Vini di Veronelli e lo speaker e vignaiolo di Radio DeeJay, **Francesco Quarna**.

Diversi i temi trattati che spazieranno dalla **sostenibilità** ai **vini in anfora**, al **marketing nel settore enologico**. In particolare, quest’ultimo, sarà l’argomento cardine della masterclass verticale dedicata dall’azienda **L’Astemia Pentita**, la cantina dallo spirito anticonformista che unisce l’arte del vino a quella del design.

La passione e l’esperienza, tramandate di generazione in generazione, dell’azienda **Fiorotto 1934**, l’attenta selezione e la cura della natura **dell’Azienda Agricola Vestri** e la forte dedizione per il

territorio di Valdobbiadene e Conegliano di **Col Vetoraz**,

saranno le tematiche raccontate durante le degustazioni delle loro etichette più prestigiose.

Per quanto riguarda le masterclass di gruppo, le aziende coinvolte saranno tra le altre **Borgoverde, Cantina Nepos Villae, Cantina La Lignite, Marisa Cuomo e Società Agricola Bulichella.**

Novità assolute di quest'edizione sono le **tavole rotonde** e i **talk** che vedranno il coinvolgimento di personaggi noti nel mondo del vino come il giornalista, conduttore televisivo e "cronista della gastronomia" **Edoardo Raspelli** che attraverso un'intervista racconterà la sua lunghissima esperienza nel settore enogastronomico. La giornalista de Il Sole 24 Ore, scrittrice e docente di comunicazione digitale **Barbara Sgarzi**, invece, approfondirà il ruolo delle donne nel mondo del vino con uno sguardo più ampio ai cambiamenti e alle innovazioni derivanti dall'entrata in vigna e in cantina delle nuove generazioni. Adua Villa presenterà il suo nuovo libro "**Tutto in una notte**", un approfondimento riguardo gli abbinamenti cibo/vino maggiormente ricercati nel 2022 scritto in compagnia di un nuovo strumento: **l'intelligenza artificiale.**

In seguito agli ottimi risultati dello scorso anno, il mondo dei distillati avrà un maggiore e importante spazio nella manifestazione con l'introduzione di una particolare degustazione dedicata agli spirits grazie alla **Tasting Room di Bartales** dal titolo "**Bitter is Better**", guidata da **Fabio Bacchi**, che affronterà la storia dell'amaro e la sua evoluzione e lo storytelling aziendale, accompagnato dalla degustazione di un prodotto per ogni azienda partecipante.

Le aziende scelte per questo educational tematico appartengono ad alcune delle più antiche, iconiche e celebrate aziende italiane con una costante molto attuale e particolare: sono tutte condotte da donne che hanno potere gestionale nella produzione e nella conduzione.

Per la prima volta, **Best Wine Stars** varcherà i confini di **Palazzo del Ghiaccio** e porterà le aziende e il loro prodotti anche nel centro di Milano con il progetto “**Best Wine Stars Business Dinner**” organizzato in collaborazione con Mattia Metta, consulente e creator nella comunicazione del mondo del vino. Il nuovo format, che si svolgerà all’interno dell’elegante ed accogliente salotto **Dasein Pane & Champagne**, sarà un’ottima opportunità per presentare e raccontare a giornalisti e addetti al settore selezionati le eccellenze di ogni singola azienda abbinandole a piatti appositamente pensati per ciascuna etichetta.

Il tutto per creare un momento di confronto e dialogo unico, nell’esclusività del panorama milanese.

Tutte le etichette delle aziende partecipanti all’evento saranno in vendita sulla **piattaforma e-commerce** [www.bestwinestars.com](http://www.bestwinestars.com).

Per candidarsi inviare una mail a: [info@bestwinestars.com](mailto:info@bestwinestars.com)