

Il Vino Cambia Forma: a Milano Wine Week 2026 il Dazio di Levante diventa la casa del vino

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Ottobre 2026



Dal 17 al 25 ottobre il Dazio di Levante, all'Arco della Pace, diventa la casa del vino di Milano Wine Week 2026. Il programma riunisce una mostra con 35 progetti di packaging firmati Spazio Di Paolo, un'enoteca con vini al calice da 5 euro, la michetta con i salumi Veroni e serate con DJ set.

Il vino cambia forma. Cambia nel modo in cui si presenta, si racconta e comunica la propria identità. Ma cambia anche nel modo in cui incontra le persone, diventa esperienza, dialoga con la gastronomia, con la musica e con la città.

È da questa visione che nasce **“Il Vino Cambia Forma”**, il nuovo progetto realizzato da **Spazio Di Paolo** per **Milano Wine Week 2026**, che dal **17 al 25 ottobre** trasformerà il Dazio di Levante, all’Arco della Pace, in uno spazio aperto alla città, dove cultura, creatività, degustazione ed entertainment convivranno all’interno di un’esperienza capace di parlare tanto agli appassionati quanto a un pubblico nuovo, curioso e giovane.

Per nove giorni, uno dei luoghi più simbolici di Milano diventerà una vera e propria casa del vino: uno spazio da attraversare, scoprire e vivere, in cui la dimensione culturale e quella conviviale si incontrano, rendendo il vino protagonista di un racconto contemporaneo e accessibile.

35 progetti per raccontare come cambia l’immagine del vino

Il cuore culturale del progetto sarà una mostra dedicata all’evoluzione del packaging e del labeling nel mondo del vino, realizzata in collaborazione con **Spazio Di Paolo**, realtà creativa che ha contribuito negli anni a ridefinire i linguaggi estetici e comunicativi del settore.

Il percorso espositivo presenterà **35 progetti di packaging e labeling innovativi**, ideati e realizzati nel corso degli anni da Spazio Di Paolo: altrettante interpretazioni capaci di raccontare come una bottiglia e la sua etichetta possano superare la semplice funzione di contenitore e identificazione, trasformandosi in strumenti di espressione, narrazione e riconoscibilità.

La mostra offrirà ai visitatori l’opportunità di osservare da vicino il rapporto tra vino, design, creatività e comunicazione, esplorando nuovi linguaggi visivi e soluzioni che hanno contribuito a innovare il modo in cui il prodotto si presenta al consumatore. «Il titolo **“Il Vino Cambia Forma”** nasce dall’esigenza di aprire una riflessione in un momento

estremamente delicato per il settore. Il mercato sta attraversando trasformazioni profonde, che mettono in discussione abitudini, modelli e linguaggi consolidati. È anche una crisi di identità, che ci chiede di ripensare il modo in cui il vino si presenta, si racconta e incontra le persone», dichiara **Mario Di Paolo**, direttore creativo di **Spazio Di Paolo**. «Nei nove giorni della mostra Spazio Di Paolo al Dazio ripartiamo dal design: un alleato fondamentale per attrarre l'attenzione, rendere riconoscibili le identità e orientare il consumatore nella scelta. I progetti esposti mostrano nuovi modi di comunicare il vino e nuove opportunità per renderlo più desiderabile. Abbiamo perso la voglia di giocare intorno al vino, di viverlo con spensieratezza, di rompere con le forme consolidate. Dobbiamo ritrovare il coraggio di uscire dagli schemi, sperimentare e innovare attraverso strade autentiche e diverse, senza inseguire le mode o seguire tutti un'unica traiettoria. Negli anni il settore ha finito per costruire un sistema autoreferenziale, con codici e linguaggi comprensibili quasi soltanto agli addetti ai lavori, lasciando ai margini proprio i consumatori. Il rinnovamento dell'immagine deve quindi accompagnare un cambiamento più profondo: liberare il vino da narrative ermetiche e tecnicismi che creano distanza, restituendo spazio alla curiosità, al gusto e al piacere dell'esperienza».

La mostra sarà visitabile gratuitamente per tutta la durata di Milano Wine Week, dalle **11.00 alle 19.00 nei due weekend** del 17 e 18 ottobre e del 24-25 ottobre, e dalle 18.00 alle 21.00 nelle giornate dal lunedì al venerdì. L'accesso è libero e gratuito, con registrazione consigliata attraverso la piattaforma EVENTBRITE.

Nasce l'Enoteca Milano Wine Week: grandi vini al calice, senza barriere

Accanto alla dimensione culturale, il Dazio di Levante ospiterà una delle grandi novità della nona edizione di Milano

Wine Week: l'**Enoteca Milano Wine Week**, un temporary wine bar realizzato in collaborazione con **L'Alchimia di Milano**, punto di riferimento del fine dining milanese guidato da Alberto Tasinato.

L'obiettivo è rendere accessibile a tutti **un'esperienza di degustazione di alta qualità**, superando le rigidità delle tradizionali occasioni di consumo e permettendo al pubblico di scoprire etichette e produttori attraverso una proposta dinamica, informale e contemporanea.

Protagonista sarà una **carta dei vini esclusivamente al calice**, in continua evoluzione, costruita attraverso un'ampia selezione delle etichette delle aziende partner di Milano Wine Week. I prezzi partiranno da **5 euro al calice**, fino ad arrivare a **15 euro** per una selezione di grandi *fine wines*, offrendo la possibilità di avvicinarsi anche a vini di particolare prestigio attraverso un'esperienza accessibile.

La carta cambierà quotidianamente, trasformando ogni visita in una nuova occasione di scoperta e invitando il pubblico a tornare più volte durante la manifestazione.

Con Veroni la michetta diventa il simbolo gastronomico di Milano Wine Week

A caratterizzare l'offerta gastronomica dell'Enoteca sarà un prodotto che rappresenta in modo autentico l'identità e la tradizione milanese: la **michetta**. Il celebre pane soffiato, simbolo della cultura gastronomica popolare della città, diventerà il protagonista di una proposta di abbinamento pensata per accompagnare i grandi vini in degustazione. Una scelta che vuole riportare al centro il valore della semplicità e della riconoscibilità, attraverso un prodotto capace di raccontare Milano e la sua storia. La michetta sarà proposta in differenti interpretazioni, con una particolare attenzione agli abbinamenti con una selezione di salumi di alta qualità, realizzata in collaborazione con **Veroni**, storico

salumificio emiliano con oltre 100 anni di storia, che unisce la tradizione della salumeria italiana a una visione contemporanea del gusto e della convivialità.

I **salumi Veroni** saranno inoltre protagonisti del **rito dell'aperitivo** nella fascia serale, espressione del percorso con cui l'azienda si è affermata come **brand di riferimento** in Italia e negli States di questo momento di convivialità. Da tre anni, con il format *La Sostanza dell'Aperitivo*, Veroni porta nelle principali città italiane prodotti di altissima qualità e un'immagine completamente nuova, coinvolgendo grandi eventi e locali partner.

In occasione del Closing Party, domenica 25 ottobre, il percorso gastronomico sarà arricchito da un elemento d'eccezione: una **mortadella Veroni da 25 kg**, protagonista di un momento speciale dedicato alla condivisione e alla valorizzazione della grande salumeria italiana.

Non mancheranno proposte vegetariane e taglieri pensati per accompagnare le diverse tipologie di vino presenti in carta.

Dal party inaugurale al gran finale: nove giorni di appuntamenti

Il Dazio di Levante non sarà soltanto uno spazio espositivo e di degustazione, ma un luogo vivo, animato da un calendario di appuntamenti che accompagneranno il pubblico per tutta la durata della manifestazione, alternando incontri, approfondimenti, aperitivi e serate musicali.

- **Sabato 17 ottobre – One Wine Night (Party inaugurale):** Il Dazio di Levante aprirà ufficialmente le proprie porte con la *One Wine Night*, il grande party inaugurale di Milano Wine Week 2026. Una serata dedicata al vino, alla musica e alla convivialità. Il biglietto darà accesso a quattro assaggi di vino, selezionati in

collaborazione con **Carrefour Terre d'Italia**, main sponsor di Milano Wine Week. Ad accompagnare le degustazioni sarà un DJ set fino a tarda notte. I biglietti sono disponibili su DICE.

- **Martedì 20 ottobre – Cantine Spinelli protagonista al Dazio:** Serata speciale dedicata a Cantine Spinelli, con inizio alle ore 18.30 con un talk show sul mondo del vino, seguito da un aperitivo di degustazione e DJ set. Ingresso gratuito, con registrazione su EVENTBRITE.
- **Venerdì 23 ottobre – White Oak Winery (Dal racconto del vino alla musica):** Dalle ore 18.30 talk show di approfondimento, aperitivo dedicato ai vini della cantina e DJ set serale. Ingresso gratuito, con registrazione su EVENTBRITE.
- **Sabato 24 ottobre – Tellus di Famiglia Cotarella:** A partire dall'aperitivo, si comincia alle ore 18.00, i vini della linea Tellus saranno protagonisti di un appuntamento che unirà degustazione, convivialità e musica nell'ultimo weekend della manifestazione. Ingresso gratuito, con registrazione su EVENTBRITE.
- **Domenica 25 ottobre – Il grande party di chiusura:** La programmazione culminerà con il grande party di chiusura della nona edizione di Milano Wine Week 2026. Biglietti disponibili su DICE.

Per l'accesso alle serate: Per tutte le serate in calendario, ad eccezione degli appuntamenti del 17 e del 25 ottobre, l'ingresso sarà libero, con consumazione obbligatoria a partire dalle ore 20.00.

Il vino incontra la musica: ogni sera un'esperienza diversa

La musica sarà una presenza costante nella vita del Dazio di Levante. La direzione musicale sarà affidata alla Sound Sommelier **Nora Bee**, che ha curato una line-up di DJ e artisti

destinata a cambiare ogni sera, accompagnando il pubblico attraverso differenti atmosfere e linguaggi musicali. Un programma che rafforza la volontà di Milano Wine Week di ampliare i propri linguaggi e di dialogare con nuove generazioni di consumatori, facendo convivere la qualità dell'esperienza enologica con la dimensione contemporanea dell'intrattenimento.

Una casa del vino aperta alla città

«Con questo progetto vogliamo dare una rappresentazione concreta di ciò che Milano Wine Week intende essere oggi: non soltanto una manifestazione dedicata al vino, ma una piattaforma capace di mettere in relazione il vino con la cultura, la creatività, la gastronomia e i nuovi linguaggi della contemporaneità», dichiara **Federico Gordini**, Presidente di Milano Wine Week.

«Il vino cambia forma attraverso l'estetica, il design e la comunicazione, come dimostrano i 35 progetti di Spazio Di Paolo, ma cambia forma anche quando riesce ad avvicinarsi alle persone in modo diverso. L'idea di poter degustare un grande vino al calice, magari accompagnandolo con una michetta e una selezione di salumi, ascoltando musica e vivendo uno dei luoghi più belli della nostra città, rappresenta esattamente la direzione nella quale vogliamo portare Milano Wine Week. Una casa del vino aperta a tutti, dove la qualità non diventa una barriera ma un'opportunità di scoperta», dichiara **Alberto Tasinato, Founder de L'Alchimia e curatore della guida Wine List Italia 2026.**

Il Dazio di Levante diventa così uno spazio simbolico della Milano Wine Week 2026: un luogo in cui la tradizione milanese incontra la sperimentazione, il design dialoga con il gusto e il vino si libera dai contesti più convenzionali per diventare protagonista di una nuova esperienza urbana.

Punti chiave

1. **Dal 17 al 25 ottobre il Dazio di Levante diventa la casa del vino di Milano Wine Week.**
2. **Mostra gratuita con 35 progetti di packaging e labeling firmati Spazio Di Paolo.**
3. **Enoteca Milano Wine Week propone vini solo al calice, da 5 a 15 euro, con carta che cambia ogni giorno.**
4. **La michetta incontra i salumi Veroni; il 25 ottobre protagonista una mortadella da 25 kg.**
5. **Serate con DJ set curate da Nora Bee, dalla One Wine Night del 17 al party di chiusura del 25.**