Milano Wine Week Awards 2026, ecco i vincitori della sesta edizione

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Ottobre 2026



Si è svolta lunedì 19 ottobre al Milan Marriott Hotel la sesta edizione dei Milano Wine Week Awards, promossi da MWW Group. Premiate le migliori cento carte dei vini italiane, le selezioni estere, le enoteche e i professionisti della sala, con riconoscimenti speciali a Ferrari, Masi Agricola, Tasca d'Almerita e Romano Dal Forno.

Dietro una grande carta dei vini, una selezione capace di sorprendere o un'etichetta che trova spazio sulle tavole internazionali ci sono sempre persone, competenze e scelte. È a questi protagonisti, capaci di trasformare la conoscenza del vino in un'esperienza di scoperta e valorizzazione del territorio, che sono dedicati i **Milano Wine Week Awards 2026**,

giunti alla sesta edizione.

La cerimonia di premiazione si è svolta ieri sera, lunedì 19 ottobre, al **Milan Marriott Hotel**, nell'ambito della nona edizione di **Milano Wine Week**, celebrando il lavoro di chi ogni giorno contribuisce a diffondere la cultura enologica attraverso la ristorazione, il servizio e la distribuzione. La serata, presentata dalla giornalista enogastronomica **Francesca Romana Barberini** insieme a **Federico Gordini, Presidente di MWW Group**, ha riunito professionisti e realtà differenti, accomunati dalla capacità di interpretare il vino non soltanto come prodotto, ma come espressione di territori, storie e identità.

Promossi da **MWW Group**, i riconoscimenti si articolano in tre grandi ambiti: il **Premio Carta Vini Italia**, dedicato alle migliori selezioni enologiche della ristorazione italiana in dieci categorie; il **Best Italian Wine Selection**, rivolto ai ristoranti internazionali che contribuiscono alla conoscenza e alla promozione del vino italiano all'estero; e il **Premio Wine Retail Italia**, dedicato alle selezioni vinicole degli esercizi di dettaglio qualificato e della distribuzione. A questi si affiancano i **Premi Speciali**, che accendono i riflettori su personalità, progetti e realtà capaci di distinguersi per ricerca, qualità del servizio, innovazione e valorizzazione del patrimonio vitivinicolo.

Una giuria di esperti per raccontare l'eccellenza del vino

A individuare le realtà premiate è stata una giuria presieduta da **Andrea Grignaffini**, composta da giornalisti, degustatori e professionisti del settore: **Raffaele Cumani**, wine blogger di Avvinando – TGCOM24; **Andrea Cuomo**, giornalista de Il Giornale; **Ciro Fontanesi**, Coordinatore del Master ALMA-AIS; **Elio Ghisalberti**, giornalista enogastronomico; **Federico Gordini**, Presidente di Milano Wine Week; **Lara Loreti**,

giornalista de Il Gusto – La Repubblica; **Stefania Pompele**, editor di Dissapore; **Orazio Vagnozzi**, degustatore e collezionista; e **Vania Valentini**, Champagne Educator ed editor.

Una composizione che riunisce competenze ed esperienze complementari, offrendo uno sguardo trasversale su un settore in continua evoluzione, nel quale la qualità della selezione si intreccia con la capacità di comunicare, accogliere e costruire una relazione con il consumatore.

«Gli Awards nascono dalla volontà di riconoscere il valore di chi, ogni giorno, contribuisce a rendere il vino protagonista di un'esperienza che va oltre la semplice degustazione. Dietro una carta dei vini, un consiglio o una selezione ci sono ricerca, competenza e una profonda conoscenza del territorio. Con questi premi vogliamo dare visibilità a un lavoro spesso poco raccontato, ma fondamentale per avvicinare il pubblico al mondo del vino», afferma **Federico Gordini,** presidente di Milano Wine Week*. «In un momento in cui cambiano le abitudini di consumo e le esigenze del mercato, crediamo sia importante riconoscere chi sa interpretare questa evoluzione, proponendo nuovi linguaggi e modalità di relazione con il consumatore. Dalla sala alle enoteche, fino ai ristoranti italiani all'estero, sono queste professionalità a costruire ogni giorno nuove occasioni di incontro con il vino e a contribuire al futuro del settore».*

I riconoscimenti della sesta edizione

Il **Premio Carta Vini** Italia riunisce una selezione delle migliori 100 carte dei vini italiane, suddivise in dieci categorie: alta ristorazione a tre, due e una stella, fine dining–gourmet, osterie e trattorie, bistrot, wine bar, ristoranti d'hotel, pizzerie ed etnici–fusion. Le selezioni sono individuate da una giuria di giornalisti enogastronomici e wine expert.

Il **Premio Wine Retail Italia** è dedicato alle migliori selezioni vinicole degli esercizi di dettaglio qualificato e della grande distribuzione. Le categorie previste comprendono enoteche, catene di ristorazione, distribuzioni, wineshop online e supermercati.

Il **Best Italian Wine Selection**, guarda oltre i confini nazionali e premia le migliori selezioni internazionali di vini italiani, riconoscendo il ruolo della ristorazione e dell'ospitalità nel promuovere il patrimonio enologico del nostro Paese all'estero. Tra le realtà selezionate figurano indirizzi a Londra, Bodrum, Geneva, Baku e Hong Kong.

Accanto ai riconoscimenti principali, i **Premi Speciali** hanno celebrato professionisti, progetti e realtà che si distinguono per il contributo alla cultura del vino e all'evoluzione dell'ospitalità, valorizzando le diverse competenze e sensibilità che animano il settore.

Tra i Premi Speciali figurano il **Wine Mentor**, conferito con ALMA, **il Best Sommelier Under 30**, il **Brand Director dell'Anno**, il riconoscimento **Famiglie del Vino**, il **Sommelier Consulente dell'Anno** e quello all'**Azienda più premiata di Wine List Italia.** Si tratta di premi che valorizzano competenze, percorsi professionali e contributi alla cultura enologica.

La cerimonia riserva particolare attenzione anche alle professionalità della sala e all'esperienza dell'ospite, con i riconoscimenti **Miglior Servizio di Sala**, presentati con Calvisius, **Migliore Maître**, **Migliore Oste**, **Migliore Accoglienza**, **Tempo Speso Bene e Migliore Carta delle Acque** conferiti da Lurisia. Sono inoltre stati premiate la **Carta Visionaria**, la Miglior **Selezione al Calice**, la miglior selezione di **Bollicine** e il miglior rapporto **Qualità-Prezzo**.

Completano il quadro i riconoscimenti per la **Valorizzazione del Territorio**, il premio **Slow Food Lombardia – Salva la**

Biodiversità in Lombardia, il Premio Distribuzione Vinicola dell'Anno e **GS Open Wine: Futuro e Identità del Vino.**

I VINCITORI

PREMIO CARTA VINI

RISTORANTI ALTA RISTORAZIONE* **
CASA PERBELLINI 12 APOSTOLI*** – Verona (VR)
ENRICO BARTOLINI AL MUDEC*** – Milano (MI)
LE CALANDRE*** – Rubano (PD)
ULIASSI*** – Senigallia (AN)
OSTERIA FRANCESCANA*** – Modena (MO)
ENOTECA PINCHIORRI*** – Firenze (FI)
REALE*** – Castel di Sangro (AQ)
DA VITTORIO*** – Brusaporto (BG)
LA PERGOLA – Roma (RM)
LA REI NATURA – Serralunga d'Alba (CN)

RISTORANTI ALTA RISTORAZIONE **
MADONNINA DEL PESCATORE** – Marzocca, Senigallia (AN)
LA PECA** – Lonigo (VI)
D'O** – San Pietro all'Olmo, Cornaredo (MI)
VERSO CAPITANEO** – Milano (MI)
GLAM ENRICO BARTOLINI**- Venezia (VE)
HARRY'S PICCOLO**- Trieste (TS)
KRÈSIOS**- Telese Terme (BN)

RISTORANTI ALTA RISTORAZIONE*
GATTO VERDE* – San Damaso, Modena (MO)
ESPLANADE*- Desenzano del Garda (BS)
UMBERTO A MARE*- Forio d'Ischia(NA)
I PORTICI*- Bologna (BO)

IRIS RISTORANTE*- Verona (VR)
CASIN DEL GAMBA* – Altissimo (VI)
ALTO RISTORANTE* – Fiorano Modenese (MO)
GAMBERO ROSSO* – Marina di Gioiosa Ionica (RC)
PIPERO ROMA*- Roma (RM)
TAVERNA DEL CAPITANO* – Marina del Cantone, Massa Lubrense (NA)
DON ALFONSO 1890* – Sant’Agata sui Due Golfi, Massa Lubrense (NA)

ETNICO FUSION
MANGIARE BERE UOMO DONNA – Suzzara (MN)
NOBUYA – Milano (MI)
NISHIKI – Milano (MI)
BENTOTECA – Milano (MI)
GONG – Milano (MI)
SINOSTERIA – Roma (RM)
UNISUSHI – Milano (MI)
WABY – Milano (MI)
IYO – Milano (MI)
WICKY’S – Milano (MI)

FINE DINING
ANTICA OSTERIA MAGENES – Barate di Gaggiano (MI)
LORTO – Cremolino (AL)
L’ALCHIMIA – Milano (MI)
PALAZZO UTINI – Noceto (PR)
HEBBO – Dobbiaco (BZ)
L’OSTE SCURO – Verona (VR)
LANGOSTERIA – Milano (MI)
LA CUCINA DI DONNA CARMELA – Carruba di RIposto (CT)

CA’APOLLONIO GOURMET – Romano d’Ezzelino (VI)

OSTERIE TRATTORIE
ABRAXAS OSTERIA – Pozzuoli (NA)
HOSTERIA DEL PAVONE – Vasto (CH)
LA BRINCA – Ne (GE)
NOVANTA – Bressana Bottarone (PV)
PONTE PIETRA – Verona (VR)
TRATTORIA DA MASSIMO – Rubiera (RE)
OSTERIA FRATELLI PAVESI – Podenzano (PC)
TRATTORIA SERENELLA – LE TRE LASAGNE – Vignale Monferrato (AL)
casalTRATTORIA MARSUPINO DAL 1901 – Briaglia (CN)

WINE BAR
LA BARBARICA – Barbaresco (CN)
TAVERNA DEL GUSTO – Piacenza (PC)
IL BARGELLO – Siena (SI)
BELLARIVA ENOTECA BISTROT – Alba Adriatica (TE)
BOTTIGLIERIA SANT’AGNELLO – Sant’Agnello (NA)
VINERIA MODI’ – Taormina (ME)
ENOBOCCONI – Verona (VR)
POLLINO DIVINO – Rotonda (PZ)
ENOTECA VERSO – Roma (RM)
ENOTECA BALDI – Panzano in Chianti(FI)
TRAPIZZINO – Torino (TO)
VINERIA APERTA – Montalcino (SI)
TRE GALLI – Torino (TO)

RISTORANTI SPECIALIZZATI – BISTROT
AL CARROPONTE – Bergamo (BG)
OLONA – “DA VENANZIO DAL 1922”- Induno Olona (VA)

TRATTORIA DA BURDE DAL 1922- Firenze (FI)
AL BARETTO SANT’AMBROGIO – Milano (MI)
CIZ CANTINA E CUCINA – Milano (MI)
142 RESTAURANT – Milano (MI)
OSTARIA – Siracusa (SR)
BISTRO AIMO E NADIA – – Milano (MI)
RIMESSA ROSCIOLI – Roma (RM)
AFFINATORE – Milano (MI)

PIZZERIE
LA LUNA ROSSA – Palata Pepoli (BO)
BOLLE PIZZERIA IN CANTINA – Monza (MB)
PIZZERIA CLEMENTINA – Roma Fiumicino (RM)
EMMA – Roma (RM)
50 KALÒ DI CIRO SALVO – Napoli (NA) ?
PREZIOSILLA – Nave (BS)
CONFINE PIZZA E CANTINA- Milano (MI)
LE FONTANE – Porte di Rendena, Trentino (TN)
I MASANIELLI FRANCESCO MARTUCCI – Caserta (CE)
SEU PIZZA ILLUMINATI – Roma (RM)
PIZZERIA SALVATORE SALVO – Napoli (NA)

RISTORANTI DEGLI HOTEL
PELLICO 3 MILANO– Milano (MI)
LUX LUCIS – Forte dei Marmi (LU)
NANDO AL PALLONE – Vitorchiano (VT)
VERDURA RESORT – Sciacca (AG)
BLUM – Taormina, Mazzarò (ME)
TERRAZZA CELÈ – Positano (SA)
IMAGO – Roma (RM)
RISTORANTE LAGO – Menaggio (CO)

SIGNUM – Malfa, Isola di Salina (ME)
I MASANIELLI FEANCESCO MARTUCCI – Caserta (CE)
FERDY WILD – Lenna (BG)
MIRABELLE – Roma (RM)

PREMIO BEST ITALIAN WINE SELECTION

CARTA VINI INTERNAZIONALE
BACCHANALIALONDON
MAÇAKIZIBODRUM
BAYVIEW BY MICHEL ROTH E DANNY KHEZZARGENEVA
GIARDINO RESTAURANTBAKU
ROSEWOODHONG KONG

PREMIO WINE RETAIL

ENOTECHE
ENOCLUB – Milano (MI)
ENOTECA LONGO – Legnano (MI)
LA CANTINA DI FRANCO – Milano (MI)
WINESTORE – Bolzano (BZ)
MERANER WEINHAUS – Merano (BZ)
FERROWINE – Castelfranco Veneto (TV)
ENOTECA SCAGLIOLA – Napoli (NA)
LA BOTTEGA DEL VINO – Cusano Milanino (MI)

DISTRIBUZIONE
PARTESA

MIGLIORE CATENA DI RISTORAZIONE
MILANO RESTAURANT GROUP

PREMI SPECIALI

PREMIO CALVISIUS CAVIAR MIGLIOR SERVIZIO DI SALA

Luis DiazPiazza Duomo Alba (CN)
Manuel TempestaVilla D’Este – Cernobbio (CO)
PREMIO LURISIA MIGLIOR TEMPO SPESO BENE
Casa del Barolo Torino (TO)
PREMIO LURISIA MIGLIORE CARTA DELLE ACQUE
PergolaRoma (RO)
PREMIO MIGLIORE MAITRE
Carlotta Perilli [BU:R] (MI)
PREMIO QUALITÀ-PREZZO
D’O San Pietro all’Olmo, Cornaredo (MI)
PREMIO BEST SOMMELIER UNDER 30
Giuseppe Vitiello NIN – Brenzone su Garda (VR)
Matteo Freni L’Alchimia – Milano (MI)
PREMIO CARTA VISIONARIA
Dina Gussago (BS)
Kuppelrain Castelbello (BZ)
PREMIO ALMA WINE MENTOR
Romano Dal Forno Cellore di Illasi (VR)
PREMIO MIGLIOR OSTE
Maurizio Paparello –Salumeria Roscioli – Roma RM
Silvia AngelozziBellariva – Alba Adriatica (TE)
PREMIO SLOW FOOD – SALVA LA BIODIVERSITA’ IN LOMBARDIA
Marta Galimberti Cascina Bagaggera – La Valletta Brianza (LC)
PREMIO MIGLIORE SELEZIONE AL CALICE
Francesco VeneziaReverso – Milano (MI)
PREMIO MIGLIOR SELEZIONE DI BOLLICINE
La Clementina – Roma (RO)Affinatore – Milano (MI)
PREMIO VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

George Restaurant – Napoli (NA)Ferdy Wild – Lenna (BG)Téa del Kosmo – Livigno (SO)
PREMIO FAMIGLIE DEL VINO
Ferrari (Famiglia Lunelli)
PREMIO BRAND DIRECTOR DELL'ANNO
Alessandro Massano Bellavista – Erbusco (BS)
PREMIO SOMMELIER CONSULENTE DELL'ANNO 2026
Roberto Riccardo Tornabene
AZIENDA PIÙ PREMIATA DI WINE LIST ITALIA
Azienda Tasca d'Almerita – Palermo
PREMIO MIGLIORE ACCOGLIENZA
Agli Amici 1887 – Udine
PREMIO DISTRIBUZIONE VINICOLA DELL'ANNO
Partesa
PREMIO GS OPEN WINE: FUTURO E IDENTITÀ DEL VINO
Masi Agricola – Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Punti chiave

1. **Sesta edizione per gli Awards**, assegnati lunedì 19 ottobre al Milan Marriott Hotel nella nona Milano Wine Week.
2. **Tre ambiti principali**: Carta Vini Italia, Best Italian Wine Selection e Wine Retail Italia, affiancati dai Premi Speciali.
3. **Cento carte dei vini italiane premiate in dieci categorie**, dall'alta ristorazione alle pizzerie e ai locali etnico-fusion.
4. **Giuria presieduta da Andrea Grignaffini**, composta da giornalisti, degustatori e professionisti del settore.

5. **Premi Speciali a Ferrari, Masi Agricola, Tasca d’Almerita, Romano Dal Forno** e ai migliori professionisti di sala.