



Comunicato stampa del 30 settembre 2016

MILANO SI SCOPRE GOLOSA, ANCHE DI VINO

Degustazioni e dibattiti sul vino: Milano Golosa (dal 15 al 17 ottobre al Palazzo del Ghiaccio) propone un calendario di eventi per appassionati e addetti ai lavori

Un confronto sui metodi alternativi di vinificazione e affinamento del vino e sette importanti master class: è un'offerta quanto mai ricca per gli appassionati di vino quella che Davide Paolini sta preparando per la quinta edizione di **Milano Golosa**, la manifestazione gastronomica in programma **dal 15 al 17 ottobre** a Palazzo del Ghiaccio.

Il momento di dibattito più atteso è certamente quello di lunedì 17 ottobre alle ore 11 con l'incontro dal titolo **Pietra, vetro, porcellana: nuove vie per il vino?** Tre produttori di frontiera porteranno le loro esperienze di vinificazione e affinamento in contenitori diversi dal legno e dall'acciaio. **Benjamin Zidarich**, vignaiolo del Carso, racconterà della tradizione millenaria di conservare vino e olio in vasi di pietra ricavata dalle cave della zona. Contenitori che ha ripensato per la vinificazione sulle bucce della Vitovska, grazie alla naturale capacità di controllare la temperatura della pietra. **Stefano Amerighi** porterà l'esperienza maturata sui Monti Sibillini ad Arquata del Tronto, oggi devastata dal terremoto, dove dal 2012 fa affinare il Pecorino in damigiane di vetro da 54 litri, un contenitore che definisce semplicemente "perfetto". Con al piemontese **Fabio Gea** si potrà invece conoscere un percorso iniziato nel 2010 per la sperimentazione di innovativi contenitori vinari progettati ad hoc per le sue specifiche esigenze, realizzati in particolari ceramiche cotte ad alte temperature, come i grès e le porcellane. Al termine del dibattito si potranno degustare i vini affinati in pietra, vetro e ceramica.



Sette le **degustazioni** che animeranno i tre giorni di Milano Golosa 2016 con un calendario organizzato in collaborazione di **WineMi**, la rete che raggruppa 5 enoteche storiche milanesi, simbolo della cultura del bere bene meneghino: Enoteca Eno Club, Cantine Isola, La Cantina di Franco, Enoteca Ronchi, Radrizzani Drogheria Enoteca, in partnership con alcune importanti cantine italiane. Ci sarà quindi l'occasione per assaggiare le espressioni più significative della viticoltura nazionale con un'intensa incursione nello **Champagne** con la Maison Thiénot. Di calice in calice, faremo tappa nel Salento, nella Val d'Orcia, nella Valpolicella, nel Collio, nella Valtenesi, nel Pomino con Feudi San Marzano, Col d'Orcia, Marion, Jermann, Costaripa, Frescobaldi.

Le degustazioni avranno una durata di circa un'ora e mezza e saranno guidate dagli esperti delle case vinicole in questione: non si tratterà di semplici introduzioni al vino, ma di veri e propri approfondimenti che avvicineranno i visitatori alle più pregiate etichette ed annate. Completa l'offerta enologica la presenza tra i banchi d'assaggio di numerose cantine di alto livello, provenienti da tutta Italia.

Milano Golosa sarà aperta al pubblico **sabato 15 ottobre** (dalle 13 alle 21), **domenica 16 ottobre** (dalle 10 alle 20) e **lunedì 17 ottobre** (dalle 10 alle 17). Tanti gli eventi che coinvolgeranno anche altri luoghi – ristoranti ed enoteche del centro – con il programma di **Fuori Milano Golosa**. Il biglietto d'ingresso, come nelle passate edizioni sarà di **10 euro a persona**, 5 euro per i bambini dai 6 ai 12, bambini minori di 6 anni gratuito. Il programma sarà presto disponibile sul sito della manifestazione (www.milanogolosa.it).

Ecco il programma completo degli appuntamenti:

SABATO 15 OTTOBRE

14.30 Il primitivo: dal frutto ai lunghi affinamenti (Feudi San Marzano)
Un percorso di degustazione con protagonista prodotti 100% Primitivo: da primitivi di frutto e freschezza, passando per medi e lunghi affinamenti in botte, fino ad arrivare alla DOCG Primitivo di Manduria Dolce Naturale e alla grappa, per esplorare le potenzialità di un uno dei vitigni principe della Puglia.



16.30 Poggio al Vento: la perla bruna di Montalcino (Col d'Orcia)

Verticale di grandi annate di Brunello Riserva Poggio al Vento, uno dei primi crù di Montalcino, massima espressione della tradizione e del rispetto del territorio dell'azienda.

18.30 Thiénot – Une grande Maison d' aujourd'hui

25 anni fa, Alain Thiénot fondava in Champagne una nuova azienda, fedele ai valori essenziali della qualità, della modernità e del lusso. Questa intraprendente scommessa chiarisce perfettamente la personalità di un imprenditore volitivo grazie ai suoi valori del «terroir», alla sua abilità e alla sua capacità comunicativa.

DOMENICA 16 OTTOBRE

12.00 La vigna in rosa (Costaripa)

Attraverso la degustazione di “Rosamara”, “Molmenti”(degustazione in anteprima, questo vino verrà commercializzato da marzo 2017), “Mattia Vezzola Brut Rosè” Met. Classico S.A., “Mattia Vezzola Grande Annata Rosè 2011” Met. Classico, si scopre il profilo sensoriale del Valtènesi Rosè, il vino più nobile e rappresentativo del Lago di Garda, rendendolo unico e contemporaneo.

14.00 Il Collio di Silvio Jermann

Jermann è la storia di una passione che arriva da molto lontano, un marchio che è simbolo di qualità e valorizzazione del territorio. Dagli anni Settanta Silvio Jermann, grazie alla sua genialità e fantasia, dà una svolta epocale all'azienda fondata da Anton nel 1881 e porta i vini ai vertici italiani e mondiali.

16.00 La Valpolicella secondo Marion.

Un viaggio nella Valpolicella, attraverso gli eleganti vini di Marion che esprimono le varietà più storiche di questa terra.

18.00 Frescobaldi presenta Leonia e il territorio di Pomino

Un vino che esprime la voglia di intraprendere nuove strade, coraggioso e determinato, dal carattere espressivo ed elegante come la trisavola Leonia che ha ispirato Frescobaldi nella scelta innovativa di impiantare vitigni francesi a Pomino.

LUNEDI 17 OTTOBRE

11.00 Pietra, vetro, porcellana: nuove vie per il vino?

Benjamin Zidarich, Stefano Amerighi e Fabio Gea raccontano i particolari metodi di affinamento in pietra, vetro e porcellana che utilizzano per i loro vini.



Ufficio stampa MILANO GOLOSA:

Michele Bertuzzo

347 9698760

michele@studiocru.it

Claudia Zigliotto

340 7165858

claudia@studiocru.com



Main Partner



Best in Gluten Free

Partner



1.300 anni del primo territorio di vino.



CANTINA TOLLO



DESIDERIO
JEIO

Partner Tecnici

