



## I migliori vini d'Italia Luca Maroni a Milano per tre giorni

I migliori vini d'Italia Luca Maroni a Milano per tre giorni : Pubblicato il 20 novembre 2017 | 18:10 Nella dinamica Milano dal 23 al 25 novembre torna la manifestazione dedicata al vino firmata da una delle più autorevoli firme dell'enologia italiana: Il buono nel bello - i migliori vini italiani di Luca Maroni. Nelle sale dello spazio eventi Magna Pars, in via Tortona 15, vera location à parfum, saranno presenti le più importanti aziende vitivinicole italiane e della Lombardia che presenteranno l'eccellenza della loro più recente produzione: 240 le etichette in degustazione, oltre 130 gli operatori del settore, oltre 30 le Cantine aderenti, migliaia le bottiglie che verranno aperte e innumerevoli i calici che si serviranno. La manifestazione è aperta al pubblico, con tre giorni di degustazioni non stop e l'avvicinarsi di laboratori sensoriali dedicati al vino e ai prodotti del territorio della Toscana che, con il Villaggio della Toscana, porta il sapore del viterbese a Milano. Nel prezzo dell'ingresso sono compresi gli assaggi dei vini, il bicchiere e la partecipazione a tutte le degustazioni guidate dallo stesso Luca Maroni. Assoluta novità di quest'anno sono le degustazioni polimateriche ove Luca Maroni e l'artista Riccardo Beretta daranno luogo ad un vero e proprio spettacolo sensoriale che coinvolgerà tutti i presenti. Sarà un'esperienza gustativa inedita pensata proprio per un pubblico colto ed esigente come quello di Milano, guidata da Luca Maroni con Ambra e Giorgia Martone (della Icr Cosmetics) ed il pittore Riccardo Beretta. Saranno infatti saggiati, valutati e scoperti i riflessi odorosi e i rispettivi sentori profumati di legni, vini ed essenze, per la prima volta degustati in comparazione l'uno con l'altro. Piccole porzioni di legno in forma di tasto di pianoforte - selezionate da Riccardo Beretta - provenienti dal Cedro del Libano come pure dalla Quercia o dal legno di Pero - saranno uniti a formare un blend di legni cari all'artista a cui verranno affiancate le essenze odorose ottenute dai medesimi alberi, prodotte dall'Icr Cosmetics della famiglia Martone. Essi, insieme al "naso" (in puro gergo profumiere) dei vini (come la Malvasia di Perini e Perini per il legno di Rosa, Laccetto di Montalbera per il legno di Cedro, il sensuale Oud per la Malvasia Tasto di Seta del Castello di Luzzano) formeranno nell'apparato olfattivo dei presenti un meraviglioso continuum di profumi e sensazioni tattili e gustative (i legni verranno toccati per saggiarne le diverse consistenze, odorati per conoscerne l'essenza e infine assaggiati i vini ove ritrovarne il sentore). Riccardo Beretta è un artista che vive e lavora a Milano ed è rappresentato sia dalla Galleria Francesca Minini di Milano, che dalla Plutschow Gallery, di Zurigo. L'incontro con Luca Maroni è segnato dal valore della memoria che entrambi possiedono e che li ha condotti a unire arte ad arte: la pittura materica e il vino, a cui si sono unite le essenze prodotte dalle profumiere Ambra e Giorgia Martone. Infatti, l'artista ha fatto del legno una pittura, dipingendo per sottrazione ed inventandosi sfumature mai osate prima, tramite l'incisione di diversi sfogliati del tronco, attraverso un gesto di rimozione e d'improvvisazione, che sa di jazz. È stata la forza del passato a muovere Riccardo a esplorare texture di materia, come legni e fili di stoffa sui quali ricama un alfabeto immaginario o carta, sulla quale dipinge a tempera incisioni. Le sue opere saranno esposte al Magna Pars durante l'evento per meglio comprendere il cammino dell'artista. La tre giorni dedicata al vino si aprirà giovedì 23 novembre, alle 19.30 con la Premiazione dei migliori produttori della Regione Lombardia, presentata da Luca Maroni, inseriti nella 25ª edizione dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018. L'uscita dell'Annuario è imminente e, novità di quest'anno, al tomo principale, si affiancherà una piccola versione "bignami" che ci permetterà il lusso di trovare sempre il vino giusto al momento giusto. Luca Maroni pone i produttori vitivinicoli, indomiti e pronti a confrontarsi ogni giorno con ogni difficoltà immaginabile e non, e li premierà raccontandone le unicità. Alle 21.00 si apriranno, poi, le porte al pubblico e cominceranno le degustazioni e le attività fino alla mezzanotte con l'appuntamento alle 22.30 della degustazione polimaterica che si ripeterà alle 20.00 sia venerdì che sabato. Nei giorni di venerdì e sabato tutto avrà inizio nel pomeriggio così da avere a disposizione calma e relax per compiere questo viaggio nel gusto: si chiuderà a tarda notte! Villaggio Toscana è un format che vuole promuovere il territorio della Toscana al di fuori dei suoi confini. Il suo cuore sono un gruppo di imprenditori che lavorano con passione e professionalità nel settore agro-alimentare,

artigianale e turistico. Il fine è alimentare lo spirito collaborativo e creare sinergie che contribuiscono allo sviluppo sostenibile e al benessere economico e sociale del territorio della Tuscia. Per il pubblico rappresenta un'occasione per incontrare le eccellenze degli Artigiani di questo territorio e stringere loro la mano, percepire direttamente da loro la cura, la passione e il saper fare con cui realizzano le proprie eccellenze. Per informazioni:  
[www.imiglioriviniitaliani.com](http://www.imiglioriviniitaliani.com)