



A Milano arrivano I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni

A Milano arrivano I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni : A Milano, capitale della moda, del glamour e dell'eccellenza italiana, dal 23 al 25 novembre torna la più importante manifestazione dedicata al mondo del vino: Il Buono Nel Bello – I Migliori Vini Italiani di Luca Maroni. Ve lo avevamo anticipato qui. Dal 23 al 25 novembre, presso lo spazio eventi Magna Pars di Milano andrà in scena la manifestazione ideata dall'analista sensoriale di fama internazionale Luca Maroni. Durante la kermesse, verrà presentato il micro volume I Migliori dei Migliori Vini Italiani, un vero e proprio must have da portare sempre in tasca. Luca Maroni ha raccolto i 400 migliori vini italiani classificati per punteggio e tipologia, di immediata e facilissima consultazione, per avere sempre a portata di mano il vino giusto al momento giusto. Per tre giorni il pubblico verrà guidato dallo stesso Maroni, alla facile acquisizione del principio di piacevolezza del vino facendo sperimentare in prima persona come gustare le ricchezze vitivinicole della regione e le eccellenze del territorio della Toscana. Infatti, come un pifferaio magico, senza strumenti né magie, Luca Maroni condurrà il neofita, come pure l'appassionato, attraverso un percorso di fascinazione sensoriale. Nelle sale dello spazio eventi Magna Pars, in via Tortona 15, 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. 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. 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 (provenienti dal Cedro del Libano come pure dalla Quercia o dal legno di Pero) saranno uniti a formare un blend di legni 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. Il programma GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE 2017 – 21.30 – 24.00 ORE 19.30 – Premiazione delle eccellenze della Regione Lombardia (Ingresso su invito) Uno spettacolo condotto da Luca Maroni, con momenti musicali e filmati sensoriali per premiare i migliori produttori della Regione Lombardia dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018 | Gli ospiti proseguiranno la serata con la degustazione dei migliori vini della Lombardia e d'Italia Ore 21.30 – Apertura al pubblico Apertura al pubblico delle degustazione di vini e assaggi gastronomici Ore 22:30 – Aromi di legno: in natura, nel vino, nei profumi Laboratorio di degustazione polimaterica con: Giorgia e Ambra Martone, fondatrici del laboratorio LabSolue; Riccardo Beretta, giovane artista tra i più originali del contemporaneo; Luca Maroni, Analista Sensoriale Ore 24:00 – Chiusura – Ultimo ingresso ore 23.00 VENERDÌ 24 NOVEMBRE – 17.00 – 24.00 ORE 17.00 – Apertura al pubblico ORE 18.00 – Degustazione guidata da Luca Maroni ORE 18.45 – Visita al laboratorio LabSolue ORE 19.00 – Laboratorio a cura di Chicche della Toscana ORE 20.00 – Aromi di legno: in natura, nel vino, nei profumi Laboratorio di degustazione polimaterica con: Giorgia e Ambra Martone, fondatrici del laboratorio LabSolue; Riccardo Beretta, giovane artista tra i più originali del contemporaneo; Luca Maroni, Analista Sensoriale. Ore 24.00 Chiusura – Ultimo ingresso ore 23.00 SABATO 25 novembre -17.00 – 24.00 ORE 17.00 – Apertura al pubblico ORE 18.00 – Degustazione guidata da Luca Maroni ORE 18.45 – Visita al laboratorio LabSolue ORE 19.00 – Laboratorio a cura di Chicche della Toscana ORE 20.00 – Aromi di legno: in natura, nel vino, nei profumi Laboratorio di degustazione polimaterica con: Giorgia e Ambra

Martone, fondatrici del laboratorio LabSolue; Riccardo Beretta, giovane artista tra i più originali del contemporaneo; Luca Maroni, Analista Sensoriale. Ore 24.00 Chiusura – Ultimo ingresso ore 23.00 L'arte, la musica e il vino Anche quest'anno non poteva mancare la presenza della musica con la partecipazione del duo jazz formato da Andrea Polinelli e Antonio Magli. Infatti, piccoli concerti di musica jazz, faranno da scenografia alle degustazioni, mentre i partecipanti metteranno in pratica, sperimentando, l'analisi sensoriale che gli verrà illustrata da Luca Maroni. I sapori della Tuscia a Milano Villaggio Tuscia è un format che vuole promuovere il territorio della Tuscia 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. La Tuscia possiede una fenomenale bellezza ma è molto poco conosciuta al Nord Italia: per questo, verranno realizzati alcuni laboratori per farne conoscere bontà e sapori: verranno preparati il "Coregone marinato del Lago di Bolsena e polvere di Lamponi" ed i "Rigatoni Cacio&Pepe". In entrambe le occasioni intervengono i produttori, che descriveranno queste due ricette raccontando i prodotti utilizzati e le metodologie di coltivazione. Le aziende presenti sono il Caseificio Maremma in Tuscia di Francesca Manca di Montalto di Castro, i Lamponi dei Monti Cimini – Azienda Agricola Massimiliano Biaggioli di Viterbo e la Cooperativa Lago Vivo di Bolsena. Info e biglietti al