



Milano, 3 giorni con i migliori vini italiani

Milano, 3 giorni con i migliori vini italiani : Pubblicato il: 22/11/2017 10:43 Torna a Milano, dal 23 al 25 novembre, la manifestazione dedicata al mondo del 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, 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 Tuscia che, con il Villaggio della Tuscia, 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', dove Luca Maroni e l'artista Riccardo Beretta daranno luogo a un vero e proprio spettacolo sensoriale che coinvolgerà tutti i presenti. Sarà un'esperienza gustativa inedita pensata proprio per un pubblico colto ed esigente, guidata da Luca Maroni con Ambra e Giorgia Martone (della Icr Cosmetics) e 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 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). 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 XXV 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 permetterà di trovare sempre il vino giusto al momento giusto. Alle 21 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 sia venerdì che sabato. Nei giorni di venerdì e sabato, tutto avrà inizio nel pomeriggio. [Fonte articolo: ADNKRONOS] Post Views: 1