



## Milano Wine Week 2020, il programma: quando, dove e come



- Vino

La Milano Wine Week 2020 ai tempi del Coronavirus: una manifestazione nuova, fisica e digitale, nei quartieri e nelle città del mondo

Di

Emanuele Bonati

-

7 Ottobre 2020

Milano capitale del vino con la **Milano Wine Week 2020**. Fino all'11 ottobre la città diventa un palcoscenico dedicato alla promozione e al rilancio del settore vitivinicolo. A livello internazionale, perché coinvolgerà le grandi città di 7 Paesi chiave per l'export del vino.

Coronavirus, pandemia, lockdown sono le parole d'ordine che hanno conformato la MWW2020. Ovvero, che ne hanno ridisegnato la fisionomia, che diventa fisica, con eventi e degustazioni a ingresso regolamentato, e digitale, online.

La Milano Wine Week 2020 si propone come la prima *Digital Wine Fair*, come piattaforma digitale che unisce Cantine, Consorzi e aziende con operatori e buyers di tutto il mondo. **Federico Gordini** e la sua organizzazione la hanno ripensata e ristrutturata a fondo.

*Piemonte Land.*

## 9. So Wine alla Rinascente per la Milano Wine Week 2020



Diverse iniziative alla **Rinascente** in piazza Duomo. Il 10 e l'11 ottobre degustazioni dalle cantine **Anna Spinato**, **Collina Dei Ciliegi**, **Lungarotti**, **Montalbera**, **Rocca Di Frassinello** e **Ruinart**.

### I menu dedicati della Food Hall

Per tutta la durata della manifestazione i ristoranti della Food Hall al 7° piano propongono menu dedicati.

- Da **Moët & Chandon** degustazioni di ostriche con Ice Imperial Rosé, lo champagne pensato per essere servito con il ghiaccio.
  - 6 ostriche Tsarskaya, Daniel Sornet, Murgon con Moët Ice Imperial Rosé 45 €
  - 12 ostriche Tsarskaya, Daniel Sornet, Murgon con Magnum Moët Ice Imperial Rosé 345 €.
- Il menu proposto dallo chef **Luca Seveso** di **Maio** è abbinato ai vini della cantina **La Costa**. Il menu con wine pairing costa 65 €, senza bevande 49 €.
  - Insalata di funghi porcini dei colli Tosco Emiliani, Parmigiano “vacche rosse”, mirtilli e fiori di zucca con **Incrediboll 2016** La Costa, Riesling extrabrut.
  - Dall’antico pastificio Rosetano una cacio e pepe con scampetti dell’Adriatico e lardo di Colonnata con **Solesta 2016** La Costa, Riesling.
  - Polpo di Porto Santo Spirito in guazzetto di pomodoro e bruschetta di semola di grano duro con Bianco del **Sedici 2016** La Costa, Traminer
  - Il panettone fuori stagione con **Calido** Passito di Moscato rosso La Costa.
- **Be Steak** propone la sua Costata con osso (500 g circa) di razza Simmenthal Bavarese, insalata di misticanze ed erbe aromatiche con due abbinamenti. Il primo con un vino spagnolo **Rioja 1998**, **Vinedos del Contino**, Tempranillo, Graciano, 45 €. Il secondo con un **San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 2010**, Tenuta San Leonardo, ai piedi delle Dolomiti, a 45 €.