

Pubblicazione: Cronache di gusto
Luogo: Italia Web
Data: 22 marzo 2024

cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA - DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

EVENTI E INIZIATIVE

“Simply the best”: a Milano la degustazione con i vini italiani più premiati dalle guide



immagini da "Simply the best"

Nell'edizione speciale 2024, la kermesse si arricchisce di due masterclass dedicate al Rinascimento del vino italiano. Un viaggio nel calice che attraverso gli ultimi cinquant'anni in compagnia dei bianchi (ore 15) e dei rossi (ore 18) che hanno segnato la storia della nostra enologia, praticamente le etichette che hanno ottenuto il massimo punteggio su tutte le Guide dei vini 2024. Gli incontri sono a ingresso illimitato. I vini scelti per le due masterclass sono il Trebbiano d'Abruzzo doc 2019 di Valentini; Bolgheri Sassicaia doc 2020 della Tenuta San Guido; Poggio al Vento Brunello di Montalcino riserva docg 2016 di Col d'Orcia; Amarone della Valpolicella Classico Docg 2013 di Bertani; Riserva del Fondatore, Trentodoc Riserva Brut 2012 di Letrari; Castelli di Jesi Verdicchio Classico Docg 2020 di Villa Bucci; Roccia del Filare, Rosso Piceno Superiore Doc 2020 di Velenosi; Vigneti Delle Dolomiti Igt 2018 di San Leonardo; Vigneto Le Rocche, Barolo Falletto Riserva Docg 2017 di Bruno Giacosa; Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trentodoc Riserva Extra Brut 2012 di Cantine Ferrari.

Fra le aziende protagonisti di Simply the best ci sono, tanto per fare qualche nome, Argiano e Berlucchi Franciacorta, Castello di Cigognola e Carpineto, Cavit e Citra, Cleto Chiarli e Conte d'Attimis Maniago, Cusumano e Leone de Castris, Donnafugata e Feudi di San Gregorio, Freccianera Fratelli Berlucchi e Marchesi Frescobaldi, Librandi e Cantine Lunae, Masiarelli e Masi Agricola, Mosnel e Nino Franco, Ornellaia e Pasqua Vini, Pio Cesare e Prunotto, Ruffino e San Leonardo, Siddura e Speri, Cantina Terlano e Tommasi Family Estates, Cantina Tramin e Velenosi, Villa Bucci e Vite Colte, Elena Walch e Zenato. Ciascuna azienda presenta al pubblico fino a tre dei suoi vini più premiati. All'evento si accede con un biglietto di ingresso che consente la libera degustazione di tutti i vini in catalogo, proposti ai banchi d'assaggio direttamente dalle aziende produttrici, a partire dalle 17 e fino alle 21 (con chiusura accessi alle ore 20). Per sommelier e professionisti del settore, Simply the best apre le porte dalle 15:30, per quella che vuole essere anche un'occasione di incontro tra operatori a vario titolo del mondo enoico. Infatti, fino alle ore 17 l'evento è riservato a stampa, professionisti e abbonati alla rivista, per lasciare, poi, spazio al pubblico degli appassionati. La location scelta è il Museo Nazionale Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci (un altro vanto della città di Milano) nella Sala Polene, con ingresso da via Olona 6 bis.

Il titolo della manifestazione "I vini più premiati a portata di calice" è accattivante e, nello stesso tempo, perfettamente rispondente alle aspettative di chi ama il vino. Infatti, il 25 marzo, per la soddisfazione dei milanesi, torna Simply the best, il wine tasting nato nel 2016, che quest'anno ospita oltre 60 produttori (che poi sono le cantine più acclamate dalla critica) che presenteranno circa 200 referenze, nella sala Polene del Museo Leonardo da Vinci, struttura che custodisce, tra l'altro, gli oggetti più scenografici legati al mare e alla navigazione. Un luogo suggestivo per celebrare un'edizione speciale dell'evento, durante il quale Civiltà del bere – che ha ideato questo format – festeggerà insieme agli appassionati del buon bere il suo 50° compleanno. Le 60 aziende protagoniste di Simply the best 2024 rappresentano i vertici dell'enologia italiana. Tutte le Cantine selezionate, infatti, hanno ricevuto una medaglia d'oro o un premio speciale all'edizione 2023 di Wow! The Italian Wine Competition oppure il punteggio più alto, come i Quattro Tralci di Ais Vitae o i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, su almeno tre fra le principali Guide enologiche italiane 2024 (Ais Vitae, Bibenda, DoctorWine, Gambero Rosso, Slow Wine e Veronelli).