

- [Ricette](#)
- [Vino](#)
- [Olio](#)
- [SPORT](#)
 - [Vela](#)
 - [Bike](#)
 - [Volley](#)
 - [Altri sport](#)
- [Ospitalità](#)
- [Chi Siamo](#)
- [Contatti](#)
- [Newsletter](#)

Navigate to ... ▾

[Home](#) » [ENOGASTRONOMIA](#) » **Milano: "LA VENDEMMIA" IN VIA MONTENAPOLEONE**

Milano: "LA VENDEMMIA" IN VIA MONTENAPOLEONE

[Fabio Giuliani](#) | 10 ottobre 2016



Eccellenze italiane in ogni senso

“Da millenni il vino è parte della nostra cultura e protagonista di momenti importanti avendo ispirato artisti e uomini di potere. Con questo evento, che mette in contatto il mondo del lusso con quello vinicolo, vogliamo far risaltare i significati e i valori di un sistema culturale e imprenditoriale di eccellenza“. Con queste parole Guglielmo Miani, Presidente dell’Associazione Montenaполеone, ha introdotto la Manifestazione “La Vendemmia”, giunta alla settima Edizione, nella storica Via milanese della Moda e strade limitrofe le prestigiose boutique hanno ospitato le più rinomate aziende vinicole italiane – ed alcune presenze internazionali – con i loro produttori disponibili ad illustrare le loro migliori “etichette”, tra “bollicine”, grandi “rossi” ed eleganti “bianchi”. Il mondo del lusso ha così interagito con l’eccellenza enogastronomica, organizzata dall’Associazione in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d’Italia, con il patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Milano e Unione Confcommercio Milano. L’iniziativa ha avuto il suo culmine giovedì 6 ottobre alle 18.15 nella Sala delle Colonne di Palazzo Bovara con l’asta benefica di Christie’s di vini del Comitato Grandi Cru d’Italia (organizzatore dell’intero evento congiuntamente

all'Associazione Montenapoleone) a favore di Dynamo Camp, il primo camp di Terapia Ricreativa in Italia strutturato per ospitare gratuitamente, per periodi di vacanza, bambini e ragazzi affetti da gravi patologie. A questo è seguita poi l'inaugurazione, a specifici inviti, delle degustazioni nelle boutique di via Montenapoleone, via Verri, via Sant'Andrea, via Santo Spirito, via Borgospesso e, da quest'anno, anche via Bagutta, con il supporto di famosi sommelier ed enologi. Per tutta la settimana trascorsa si sono tenute "wine experience" e pacchetti speciali in alcuni dei ristoranti ed hotel più lussuosi del centro di Milano. Il Four Seasons, in particolare, ha creato un nuovo cocktail per l'occasione chiamato "Sparkling Harvest" con Champagne Pommery e succo di uva fragola o mosto d'uva, che sarà servito ogni sera, abbinato ad un risotto differente, nel giardino interno a tutti i clienti dell'albergo ed anche ai milanesi che hanno potuto provare e vivere l'esperienza di una degustazione speciale. 23 dei più rinomati ristoranti del centro di Milano (Emporio Armani Cafè, Armani/Ristorante, Da Giacomo, Giacomo Arengario, Giacomo Bistrot, Caruso – Grand Hotel et de Milan, Antico ristorante Boeucc dal 1696, Bacaro del Sambuco, Doriani Cafè, Cova MonteNapoleone, Finger's, Finger's Garden, Il Salumaio di Montenapoleone, Paper Moon, Mio bar – Park Hyatt, Acanto Principe di Savoia, la Terrazza al Baglioni, PanEVO Restaurant (the Westin Palace), Terrazza Gallia, Don Lisander, Berton, T'a Milano, Mandarin Bar Bistrot), hanno proposto il menù "La Vendemmia", abbinandolo ad un calice di vino, il tutto ad un prezzo speciale, sia a pranzo che per cena. A questo punto alcune note sul Comitato Grand Cru d'Italia, co-organizzatore della Manifestazione nel suo complesso e, nello specifico, di una grande serata degustativa tenutasi venerdì sera, 7 Ottobre: nella sala grande e negli spazi attigui al primo piano di Palazzo Serbelloni, in Corso Venezia, ha avuto luogo "Wine Tasting "Oltre Cento sfumature di gusto" ", anche qui ad inviti, con un centinaio di etichette vitivinicole presentate da numerose aziende produttrici distribuite un po' in tutta la penisola italiana. "Il Comitato Grandi Cru d'Italia è nato nel 2005 per tutelare e sviluppare il prestigio delle aziende vitivinicole, che da almeno 20 anni producono grandi vini con rating ai massimi livelli. Come in Francia dove la classificazione dei Grandi Cru fu fatta per legge nel 1855, per cru Italiano si intende un vino prodotto sul suolo nazionale e ottenuto dalla vinificazione di uve autoctone italiane o internazionali, che sia stato insignito dei massimi riconoscimenti sulle pubblicazioni e le guide più autorevoli italiane ed estere. Le aziende socie sono state pertanto selezionate sulla scorta di rigidi criteri qualitativi, tenendo conto della storia e della tradizione di ciascuna nel settore vitivinicolo, al fine di garantire che abbiano avuto nel tempo un alto grado di affidabilità nel produrre vini di altissimo livello. L'elenco comprende il nucleo delle case vinicole più prestigiose del Paese, rappresentativo della massima capacità di esprimere i valori culturali e qualitativi dei territori più vocati alla produzione di grandi vini. E così anche i produttori più piccoli ma di altissima qualità, caratteristica che contraddistingue l'Italia. L'attuazione concreta dello scopo sociale si snoda attorno ad alcuni punti programmatici fondamentali. In primo luogo, è ritenuto imprescindibile diffondere presso il pubblico un'adeguata conoscenza della specifica identità delle aziende produttrici di Grand Cru, attraverso la pubblicazione di libri, l'organizzazione di eventi e la creazione di un sito che illustra le caratteristiche peculiari di ciascuna di esse." (Notizie riportate dal sito Internet ufficiale www.grandicruditalia.com)

Fabio Giuliani

Tags: [milano](#), [vendemmia](#)

Commenti

0 commenti

Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

[Condividi](#) Salvato in: [ENOGASTRONOMIA](#), [Vino](#)

• Milano: "LA VENDEMMIA" IN VIA MONTENAPOLEONE