

L'EVENTO

A Milano è tempo della Vendemmia di MonteNapoleone. Poi si replica nelle Langhe

Dal 6 al 12 ottobre, in programma degustazioni di vini pregiati, cocktail esclusivi in boutique, installazioni artistiche, menu speciali nei ristoranti, aste benefiche

di Gianluca Atzeni 02 Ottobre, 2025



Questo articolo è stato pubblicato su Trebicchieri, il settimanale economico di Gambero Rosso

Salva

f

X

in

Ascolta questo articolo ora...
A Milano è tempo della Vendemmia di Montenapoleone. Poi si replica nelle Langhe

Degustazioni di etichette pregiate, cocktail esclusivi in boutique, menù creati per l'occasione nei migliori ristoranti della città ed eventi fuori porta. **Milano** torna al centro dell'attenzione nel periodo della raccolta delle uve in tutta Italia con la *Vendemmia di Montenapoleone* organizzata dal **Comitato Grandi Cru d'Italia**. Ormai giunto alla 16esima edizione, l'evento non è soltanto una kermesse enogastronomica per le vie del **Quadrilatero della moda** ma coniuga anche **arte** e **beneficenza**. La manifestazione ideata da Montenapoleone District è in programma dal **6 al 12 ottobre**.

Il Quadrilatero si veste di mosto

Il tema di quest'anno è **"La tela del mosto"**, firmato da **Vincenzo Dascanio**, designer che ha scelto le tonalità rubino, prugna, magenta dorate per un percorso che comprende le celebri vie dello shopping: Montenapoleone, Sant'Andrea, Verri, Santo Spirito, Gesù, Bagutta e San Pietro all'Orto. «Unire shopping, eccellenze enogastronomiche e turismo in un contesto unico come quello del Quadrilatero – ha dichiarato **Guglielmo Miani**, presidente di Montenapoleone District – significa raccontare Milano e il Made in Italy attraverso le sue espressioni più autentiche, rafforzando al contempo il **posizionamento internazionale** di un luogo sempre più riconosciuto come centro di esperienza, convivialità e cultura».

- IN TUTTA ITALIA**
Enoturisti a lezione di sostenibilità. Torna l'appuntamento con Cantine Aperte a Natale
- BRINDISI**
Saranno 25 milioni le bottiglie di Asti stappate per le festività natalizie in tutto il mondo
- CELEBRAZIONI**
Il Colosseo si illumina per celebrare il riconoscimento Unesco alla cucina italiana
- RECENSIONI**
La bistecca alla parigina che conquista inespugnabilmente i milanesi. Come si mangia da La Rue
- LA CANTINA SI RACCONTA**
Tenuta Lagala, l'accoglienza e i sapori di una volta nel cuore della Basilicata
- RISTORANTI**
Poporoya, il primo sushi bar di Milano, trasloca attraversando la strada



Academy

International

Gambero Rosso TV



L'asta benefica

Tra gli appuntamenti da segnalare, **martedì 7 ottobre** (ore 18, a Palazzo Bovara in Corso Venezia 51), l'asta benefica Italian masters battuta da **Christie's Italia**, grazie alle bottiglie da collezione donate dai soci del Comitato Grandi Cru d'Italia a favore di **Dynamo Camp**, che offre programmi gratuiti di terapia ricreativa ai **bambini** con patologie croniche. Giovedì 9 ottobre, lo shopping si unirà alla mixology con l'appuntamento dedicato ai cocktail nelle boutique del Quadrilatero; venerdì 10 toccherà all'attesa degustazione di vini, scelti dai soci del Comitato grandi cru d'Italia, al Four seasons hotel.

Menu speciali nei ristoranti

Per tutta la durata dell'evento, sia a pranzo sia a cena, saranno **20 i ristoranti milanesi** che prepareranno dei menu speciali. E ci sono alcune new entry, tra cui Sachi Milano, Etereo, Gallia lounge and bar, Sant Ambroeus. Dopo Milano, la Vendemmia **proseguirà nelle Langhe** il 22 e 23 novembre in concomitanza con la **Fiera del tartufo bianco d'Alba**. In programma ci sono cooking class a base di tartufo, esperienze di cerca simulata con il trifulao e degustazioni esclusive, con l'obiettivo di valorizzare anche le eccellenze gastronomiche del territorio piemontese.

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE...

C