La vendemmia di via Montenapoleone: i migliori vini nelle Boutique Moda

Lusso e vino, sottobraccio a Milano, sino a domenica 12 per una vendemmia diversa da quella ancora in corso in molte vigne italiane.

ottobre 10, 2014

Inserisci un commento

+1 0

Lusso e vino, sottobraccio a Milano, sino a domenica 12 per una vendemmia diversa da quella ancora in corso in molte vigne italiane. E' "La vendemmia di via Montenapoleone" ideata e organizzata dall'Associazione MonteNapoleone che raggruppa le griffe presenti nel cosiddetto triangolo del lusso che, secondo gli esperti, fatturerebbe all'incirca il 20 per cento del giro di affari di tutte le attività commerciali milanesi.

Guglielmo Miani, presidente Associazione Montenapoleone

Sino a domenica le boutique dei brand presenti in via Montenapoleone, in via Verri e in via Sant'Andrea, farà degustare i vini di alcune delle migliori aziende vinicole italiane ma anche maison che producono champagne, che partecipano a questa particolare vendemmia. Si tratta di brand di richiamo internazionale come, solo per citarne qualcuno, Bottega Veneta che ha scelto i vini Le Mortelle e Burberry che propone i bianchi dell'altoatesino Franz Hass; Cartier con la Tenuta Sette Ponti e Christian Dior che ha preferito lo champagne rosè di Ruinart; Zegna propone le Cantine Ferrari mentre Fendi serve lo champagne Ruinart blanc de blancs; champagne anche per Jeager-LeCoultre, il Louis Roeder mentre Loro Piana ha privilegiato l'inventore del Brunello di Montalcino, Biondi Santi; Montblanc va sul bio con Barone Pizzini e Omega sul piemontese Oddero; vini piemontesi pure per Prada e, cioè, quelli di Gaja; hanno guardato alla Toscana sia Ralph Lauren (Castellare di Castellina), Ferragamo (Castiglion del Bosco) e Versace (Marchesi de' Frescobaldi); bollicine della lombarda Franciacorta invece nelle boutique di Valentino (Cà del Bosco) e di Missoni (Guido Berlucchi) mentre Alexander Mcqueen propone i veneti di Venica & Venica, Jil Sander (Michele Satta), Chanel (Chateau Canon), Jimmy Choo (L'Impostino) e Roger Vivier lo champagne Moet grande vintage nudo 2006.
Due iniziative da ricordare della V edizione della vendemmia di via Montenapoleone sono alcune degustazioni dei più prestigiosi vini italiani guidate da famosi sommelier che per un giorno hanno occupato gli angoli più belli delle boutique dei grandi brand presenti nel triangolo del lusso.

Sabato 11 ottobre, nel Padiglione d'arte contemporanea, è in programma la degustazione delle 101 etichette che fanno parte del Comitato Grandi Cru d'Italia. E negli alberghi classificati con le cinque stelle lusso, sono in programma verticali di grandi vini italiani: Ornellaia al Bulgari di via Matteotti, Antinori al Grand hotel e de Milan di via Manzoni, San Leonardo al The Westin Palace di piazza della Repubblica, Biondi Santi al Park Hyatt in Galleria e Domini Castellare di Castellina all'Armani hotel che in via Manzoni chiude via Montenapoleone. Il ricavato di queste verticali andrà in beneficenza all'organizzazione no profit Charity Waters.
Sempre fino a domenica 12, in alcuni dei più esclusivi ristoranti del centro di Milano, sarà disponibile un menù a prezzo fisso: 30 euro il pranzo, 50 euro la cena. "Con il coinvolgimento dei ristoranti, l'edizione 2014 della vendemmia di via Montenapoleone è una sorta di format che sarà sicuramente riproposto l'anno prossimo in occasione dell'Expo 2015 nel fitto calendario 'fuori Expo' che l'associazione MonteNapoleone sta preparando per Milano", anticipa il presidente dell'Associazione, Guglielmo Miani. Ed è proprio in vista dell'appuntamento dell'anno prossimo che l'Associazione MonteNapoleone, in collaborazione con Palazzo Reale, ha voluto rappresentare una installazione dell'artista Giuseppe Stampone, a cura di Alessandro Cocchieri. Come dire: non solo lusso e vino, ma pure lusso e arte, visto che per una degustazione memorabile è stato scelto il Padiglione d'arte contemporanea.