

La Vendemmia Milano Via Montenapoleone 2017: tutti gli appuntamenti esclusivi nelle boutique del lusso

Di **Caterina Di Iorgi** | giovedì 12 ottobre 2017

Dal 9 al 15 ottobre si tiene a Milano l'ottava edizione dell'appuntamento con il mondo vitivinicolo che anima le vie della moda. Dal 16 al 22 ottobre l'evento si sposta per la prima volta a Roma per essere successivamente "esportato" a Shanghai. Scopri tutti gli appuntamenti su [Deluxeblog](#)



In seguito al successo che da anni riscuote a Milano "La Vendemmia", l'appuntamento - ideato e promosso da MonteNapoleone District per far vivere una esperienza unica che sottolinea un saper vivere tutto italiano - viene per la prima volta organizzato anche a Roma subito dopo quello milanese che si tiene fino al 15 ottobre nel Quadrilatero della moda. Realizzato in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, l'evento, giunto alla sua ottava edizione, ha il pregio di far incontrare i marchi della moda con i più importanti protagonisti nazionali ed internazionali del mondo vitivinicolo.

Con il patrocinio del Comitato Grandi Cru d'Italia e di ADSI Dimore Storiche Italiane, dal 16 al 22 ottobre a Roma si tiene la prima edizione de "La Vendemmia". Da una intuizione di Andrea Amoroso Manzari (KRT), l'evento romano, promosso e organizzato insieme alle Associazioni di Piazza di Spagna e Via Condotti, a Confcommercio e MonteNapoleone District, culmina con il cocktail di apertura della Shopping Experience di giovedì 19 ottobre ed avrà a corredo una serie di visite guidate palazzi storici usualmente chiusi al pubblico associati alle Dimore Storiche. Il format sarà successivamente replicato per la prima volta anche a Shanghai dove si inserisce in un progetto di valorizzazione e promozione del territorio italiano e delle sue eccellenze, dalla moda ai gioielli, dal design al food, quel lifestyle italiano tanto amato dai più sofisticati cinesi.

Un appuntamento esclusivo che prevede però anche per il grande pubblico l'occasione di provare ad un prezzo speciale alcuni dei più rinomati ristoranti del centro di Milano grazie al menù "La Vendemmia" abbinato ad un calice di vino: previa prenotazione, il costo per il pranzo è di trentacinque euro, mentre per la cena sessanta. Gli hotel cinque stelle lusso di Milano organizzano invece ogni anno attività speciali legate al mondo enogastronomico - menù ad hoc, degustazioni ed esclusive wine experience - e offrono speciali pacchetti Five Star Luxury Hotels - "La Vendemmia" che danno diritto al VIP Pass per accedere agli eventi in calendario.

Oltre ai percorsi degustativi dei migliori vini d'Italia e del mondo che animano per tutta la settimana le Boutique, con la Shopping Experience gli invitati possono accedere a servizi esclusivi quali il sales assistant dedicato, la possibilità di consegna degli acquisti in hotel o presso l'abitazione.

Uno degli appuntamenti più attesi è certamente l'asta benefica **"ITALIAN MASTERS" di Christie's** che si tiene oggi 12 ottobre a Palazzo Bovara. Per la prima volta quest'anno, oltre a bottiglie speciali per annata e formato, vintage e da collezione del Comitato Grandi Cru d'Italia, saranno proposte delle particolari "esperienze" uniche nel loro genere, tra cui cene presso ristoranti stellati legati alla cantina, soggiorni nelle strutture private delle cantine stesse abbinati a visite e degustazioni seguiti direttamente dalle proprietà o ancora visite personalizzate ai musei realizzati da alcuni Soci del Comitato. Questo per dare modo ai fortunati partecipanti di conoscere il territorio di produzione ed entrare in contatto con il luogo di origine del vino e con chi lo produce. Il ricavato sarà interamente devoluto a favore della Onlus Dynamo Camp, il primo camp di Terapia Ricreativa in Italia strutturato per ospitare gratuitamente, per periodi di vacanza, bambini e ragazzi affetti da patologie neurologiche.

Nella splendida cornice di Palazzo Serbelloni, venerdì 13 ottobre si tiene invece il **Wine Tasting**, l'apprezzata degustazione di una ricca selezione di etichette operata dal Comitato Grandi Cru d'Italia che offre la possibilità di spaziare tra le varie regioni d'Italia.

Tantissimi gli appuntamenti nelle boutique del lusso: **Santoni** in collaborazione con Moroder, **Omega** con una speciale degustazione di champagne Bollinger, **Stella McCartney** con le cantine venica&venica; **Alberta Ferretti**, presso la boutique di via Montenapoleone 18, offre una degustazione ad hoc di vini della rinomata cantina veronese Zenato. Le etichette selezionate saranno Lugana Metodo Classico Brut, Lugana Sansonina, Ripassa Valpolicella Superiore Ripasso e Amarone.

Premiata nella sua boutique di Via Sant'Andrea 12 diventa la cornice ideale per una wine experience d'eccezione in cui il protagonista è proprio TERRAPREMIATA, il vino spumante rosé a metodo Charmat chiamato UVE, ultima creatura di Graziano Mazza che conferma il forte legame che unisce Premiata alle eccellenze del territorio marchigiano. La tenuta La Scolca offrirà una degustazione dei suoi migliori vini all'interno della Boutique **Lanvin** in via della Spiga, 25.

Da **Maison Margiela**, Renzo Rosso, presidente del gruppo Otb nonché di Diesel Farm, presenterà due dei vini prodotti dall'omonima azienda agricola. Diesel Farm include un centinaio di ettari collinari nella provincia di Vicenza suddivisi tra boschi secolari, pascoli, oliveti, frutteti, orti ed ovviamente vigneti. La volontà di preservare l'integralità dell'ecosistema e valorizzare la natura senza alterarla, sono alla base delle avanzate tecnologie agricole volute dal fondatore e utilizzate nella sua azienda.

Montblanc celebra la Vendemmia di via Montenapoleone con una degustazione di Franciacorta firmato Barone Pizzini; continua la collaborazione tra **La Martina** e Dianella, che quest'anno infatti, oltre ai vini, propone in degustazione anche dei ravioli al Chianti Dianella con ripieno di patate e pecorino, realizzati "in diretta e a vista" dallo chef della cantina Fabio Gelli che intratterrà i presenti con un vero e proprio show window. I ravioli al Chianti Dianella saranno abbinati a due vini creati nella storica residenza medicea di Vinci: "Il Matto delle Giuncaie" e il "Maria Vittoria and Ottavia" entrambi sangiovese in purezza. Un rosso e di unico cru "Il Matto delle Giuncaie" è un vino insignito di diversi premi, che con le sue note boisé e sentori di tabacco e liquirizia integrate con frutta rossa ben si abbina alla cacciagione. "Maria Vittoria and Ottavia" è invece un rosato spumante, ottenuto con il metodo ancestrale (un antico metodo di vinificazione che affida unicamente ai lieviti contenuti nell'uva la spumantizzazione del vino) e ha un profilo aromatico

complesso, un gusto fresco e minerale che lo rendono ideale come aperitivo con formaggi di media stagionatura oppure piatti di pesce.

Presso la boutique di **Chiara Boni** si potranno invece degustare i vini di Mionetto, mentre è prevista una degustazione della cantina toscana Tenuta Argentiera presso lo store del marchio storico fiorentino **Sutor Mantellassi**, da **Piaget** invece ci saranno i pregiati vini della Cantina Marchesi Fumanelli. Per il settimo anno consecutivo **Dsquared2** partecipa alla manifestazione "La Vendemmia" e offrirà agli invitati e ai partecipanti una degustazione dei vini del Castello delle Regine. All'interno della boutique di Via Sant'Andrea 18 si potranno degustare vini pregiati accompagnati da appetizer e finger food preparati dello chef Virgilio Valenti in collaborazione con Fausto Arrighi. Il sapore ed il profumo dei vini sarà esaltato anche dall'abbinamento con Parmigiano Reggiano Malandrone 1477 di elevate stagionature, Prosciutto Crudo Fausto Ostili e cioccolato Vestri, prodotto con le più pregiate piante di cacao coltivate a Santo Domingo.

Da **Carlo Tivioli** sono invece protagonisti i vini La Battagliola, mentre da **Herno** si potranno degustare i vini Ceretto, nella boutique **Breguet** in Via Montenapoleone 19, si potranno degustare i vini dell'Azienda Malaspina e quella di ammirare uno storico segnatempo da tasca della Manifattura orologiera appartenente al Marchese Malaspina.

È un viaggio nella tradizione e nei profumi intensi dell'Italia quello che **Valle dell'Acate**, cantina da cento ettari della Sicilia sud orientale gestita da **Gaetana Jacono**, e **Venini** la più grande fornace artigianale di Murano, in occasione de "La Vendemmia di via Monte Napoleone". Incontro inedito tra due aziende storiche del bel Paese, il nord di Venini e il Sud di **Valle dell'Acate**, per raccontare e celebrare l'espressione autentica di chi lavora per produrre eccellenza. Vino e vetro, tradizione artigiana e design senza tempo. E a rendere ancora più dolce la serata, la Pasticceria Di Pasquale, eccellenza ragusana. Da Ragusa a Milano passando per Venezia, ammirando l'arte di Venini, con i suoi masterglass, e degustando due produzioni di **Valle dell'Acate**: Cerasuolo di Vittoria DOCG e Zagra Grillo Sicilia DOC.

Il primo, rosso di punta di **Valle dell'Acate**, ottenuto dal 60% di uve Nero d'Avola e 40% uve Frappato, nato dal terreno "Terra Rossa", sull'altopiano "Bidini Soprano" dove risposano sabbie rosse chiaro e scuro, affinato in botte e in tonneaux per 12 mesi e in bottiglia per almeno 9 mesi. Un vino dal colore rosso ciliegia, intenso e brillante, con profumi di frutti rossi, ciliegie mature e accenni di spezie, per un sapore pieno, dal tannino vellutato, persistente e aromatico. Il secondo, la DOC Zagra Grillo, ottenuto da uve in purezza affinate in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per altri 4 mesi, nato dalla "Terra Gialla", figlio di vigneti che si trovano sulla costa, da cui prendono freschezza e complessità nei profumi, per un vino dal colore

giallo paglierino, con caratteristico profumo di fiori bianchi, sentori minerali e sapori vellutati, sapido e persistente.