

Milano Food&Wine Festival: avanti!

Una cinquantina i produttori di vino (in sensibile calo rispetto alla scorsa edizione) presenti alla quarta edizione del Milano Food&Wine Festival. Nella tre giorni meneghina però il flusso del pubblico è stato significativo, con circa seimila presenze. Ogni produttore, selezionato da Helmut Köcher, presidente e fondatore del ben più celebre e rodato Merano WineFestival, ha proposto in degustazione i vini più rappresentativi della cantina di appartenenza. Il pubblico ha potuto dialogare personalmente con i produttori presenti a Milano per far conoscere le caratteristiche dei vini in degustazione. Qualche novità rispetto allo scorso anno: un angolo dedicato a liquori e distillati nazionali e lo spazio "ConviviumLab - Arte del Convivio" con un programma di degustazioni e showcooking. Il Milano Food&Wine Festival nasce nel 2011 da un'intuizione di Helmut Köcher e Paolo Marchi e dal

desiderio di far dialogare le rispettive passioni e competenze, i grandi vini e la cucina d'autore, per offrire agli appassionati la possibilità di conoscere e gustare un'accurata selezione della produzione enogastronomica italiana e non solo. Paolo Marchi infatti, patron di Identità Golose, ha deciso di ospitare nella stessa location l'evento enologico, dando la possibilità ai vari appassionati di cucina che confluivano annualmente ai suoi eventi di assaggiare anche vini prestigiosi (nel corso di due su tre giorni, infatti il Milano Food&Wine Festival inizia un giorno prima di Identità Golose). Quest'anno ci hanno particolarmente colpito alcuni vini all'assaggio, ma non siamo riusciti, ad onor del vero, a degustarli tutti (non ce ne vogliono i produttori...). Un'interessante scoperta i Prosecco di Col del Sas Spagnol, in particolare Rive di Solighetto Brut (uno charmat di 90 giorni). Profumatissimi e sa-



pidi i vini di Lunae Bosoni, particolarmente memorabile il Colli di Luni 2013, complesso e fine. Caratteriale lo Schiopettino 2011 di Lis Fadis, dalla beva succosa. E per chiudere in dolcezza, senza stucchevolezza, la vendemmia tardiva Cristina 2011 di Roeno.