



Ad un anno di distanza dalla precedente edizione, torna la Monza Wine Experience. Dal 17 al 20 settembre, il capoluogo brianzolo accoglierà i cultori e gli appassionati di vino che potranno così degustare i prodotti di selezionatissime cantine Italiane, in una Monza che per una settimana vestirà i colori e i sapori tipici della vendemmia.

Il fitto programma della manifestazione - supervisionata dalla sezione Monza e Brianza dell'Associazione Italiana Somelier - prevedrà tante iniziative in diverse zone del centro, per vivere in modo nuovo la città, passeggiando fra palazzi storici, ristoranti e boutique trasformate per l'occasione in speciali cantine.

I visitatori avranno la possibilità di scegliere tra Masterclass guidate da esperti, brindisi sotto le stelle, street food d'eccellenza e menù speciali nei migliori ristoranti cittadini. Sono questi gli ingredienti che hanno già determinato il successo della prima edizione che promettono di replicarne gli ottimi risultati.

Inoltre, da quest'anno Monza Wine Experience sarà un evento in collaborazione con il Comune

di Monza, perché, nelle parole del Sindaco Dario Allevi e dell'Assessore alla Cultura e Attività Produttive Massimiliano Longo «il settore enologico in questi ultimi anni è diventato un asset importante dell'economia lombarda. Oggi, dopo le difficoltà del lockdown, dobbiamo ripartire e, per farlo, è doveroso sperimentare e scoprire forme nuove e innovative di coinvolgimento per dialogare con un pubblico diverso e sempre più ampio. La seconda edizione del "Monza Wine Experience" va proprio in questa direzione. Il vino è uno strumento potente ed evocativo per raccontare un territorio e la sua identità. L'obiettivo, attraverso le aziende che hanno aderito al progetto, è avvicinare gli appassionati - e non - a questo mondo con esperienze emozionali e rafforzare la nostra città come polo di attrazione regionale».

L'inaugurazione ufficiale di Monza Wine Experience si terrà Giovedì 17 settembre alle 18.00 con un brindisi speciale (su invito), sotto le antiche arcate dell'Arengario, firmato dal Consorzio Franciacorta.

Menù con vini in abbinamento - Alcune attività della Monza Wine Experience partiranno già all'inizio della settimana: da lunedì 14 a domenica 20 settembre, i vini di questa seconda edizione saranno gli ospiti d'onore in alcuni tra i migliori ristoranti di Monza. Durante tutta la settimana, gli chef proporranno speciali menù degustazione pensati appositamente per esaltare gusto e proprietà delle etichette e immaginare un viaggio sensoriale lungo l'antica tradizione enologica italiana.

Degustazioni in Boutique - Contemporaneamente all'inaugurazione, Giovedì 17 settembre le boutique del centro si trasformeranno in speciali cantine, per scoprire e assaggiare l'ottima selezione di etichette partner dell'evento.

Masterclass - Punto centrale dell'intera manifestazione saranno le Masterclass, tenute nella suggestiva cornice dell'Arengario dal 18 al 20 settembre. Aldo Fiordelli, giornalista fiorentino adottato dalla città di Monza, esperto di vini ed enogastronomia, giudice ai Decanter World Wine Awards, guiderà i principali appuntamenti, con l'obiettivo di far scoprire i territori del vino in degustazione agli appassionati che si iscriveranno. Tra i relatori, inoltre, saranno presenti anche personaggi di spicco delle case vinicole coinvolte, che racconteranno in prima persona i segreti della loro produzione e del loro impegno e lavoro. Punto di riferimento in queste masterclass, saranno gli esperti dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS), che affiancheranno - con competenza e passione - i partecipanti alle degustazioni.

Percorsi degustativi con Pasta Rummo - Accanto alle masterclass tutte dedicate al vino,

saranno introdotti anche dei Percorsi degustativi con Pasta Rummo, progettati per dare spunto su come scegliere la bottiglia giusta per un primo piatto di terra o di mare. Dal 18 al 20 settembre, a pranzo e a cena, il pubblico avrà l'opportunità di sperimentare dal vivo l'abbinamento fermentato-cibo e imparare trucchi e segreti per trasformare pranzi e cene in esperienze sensoriali indimenticabili.

Calici sotto le stelle - Venerdì 18 settembre a partire dalle 18.30, l'animata Via Bergamo, nuovo punto di riferimento per gli amanti del divertimento e della buona cucina, ospiterà Calici sotto le stelle: una serata di degustazioni in cui i wine lovers potranno passeggiare e scoprire i vini proposti nelle dieci postazioni presidiate dai sommelier AIS, la prestigiosa Associazione che dal 1965 riunisce i sommelier Italiani.

Wine & Street Food - Il vino si abbina benissimo anche al cibo di strada ed è per questo che sabato 19 e domenica 20 settembre l'area di Piazza Carrobiolo si trasformerà nello scenario originale di Wine & Street Food. Tanti Food Truck provenienti da tutta Italia proporranno le loro migliori specialità, abbinare ad alcune tra le più apprezzate etichette di vino italiane.

Wine Tasting & Drive-In Theatre - Domenica 20 settembre dalle 18.30, Wine Tasting & Drive-In Theatre sugellerà in modo emozionante la chiusura di Monza Wine Experience. Il cuore dell'antico Spalto Santa Maddalena, punto di riferimento per gli amanti del divertimento e della buona cucina, diverrà il teatro di una serata di degustazioni in cui gli amanti del vino potranno passeggiare lungo le rive del fiume Lambro e scegliere quali degustare tra le molte etichette proposte.

Inoltre, in collaborazione con la Compagnia teatrale Binario 7, lo Spalto diverrà un teatro a cielo aperto, con il palcoscenico più piccolo del mondo: un'Apepar. Per unire antichità a modernità, sarà creata un'area privè realizzata con autovetture Mini in cui sarà data l'opportunità di vivere un'esperienza di «Drive-in Theatre».

So Wine - In concomitanza con gli appuntamenti della Monza Wine Experience, Rinascente di Largo Mazzini a Monza ospiterà, dal 17 al 20 settembre, la settima edizione di So Wine, l'evento con cui le cantine presenti in Rinascente aprono le porte al pubblico, propongono l'assaggio delle loro migliori etichette e ne raccontano la storia: dalla coltivazione delle uve alla creazione di prodotti dallo stile unico. Un percorso guidato da enologi e sommelier tra vini bianchi, rossi e spumanti, per imparare il rituale della degustazione e scoprire gli abbinamenti ideali con la cucina.

Case Vinicole - Le Case Vinicole confermate alla data del presente comunicato sono: Abbona, Allegrini, Argiolas, Ayala, Banfi, Cantina Gulfi, Cantina Lunae, Castelfeder, Cecchi, Franciacorta, Marisa Cuomo, Masi Agricola, Rinaldini, San Leonardo, San Marzano, Tenuta Alzatura, Tenuta Fertuna, Terre Di Leone, Val delle Rose

Boutique - Le Boutique confermate alla data del presente comunicato sono: Andros, Antognelli, Artemisia, Brian&Barry – Donna, Brian&Barry – Uomo, D'Augusta Gioielli, Enoteca Meregalli, Farmacia Duse, Laura Pessina, Le Perle, Madame Sico, Malberti Gioielli, Martino Midali, Montrasio Arte, Nenette, Ottica Barzaghi, Paolo Pessina, Remida, Rinascente, Trend

Ristoranti – I Ristoranti confermati alla data del presente comunicato sono: Alla Stanga, aTrattoria, Bohème Vineria e Cucina, Bolle Pizzeria, Civico 13 Taglieritivo, Da Bacco, Dal Baggini, Derby Grill, Dom Pesce e Champagne, Era Pizza, Gren, Il Moro, La Cantina della Monaca, La Salumeria e il Mare, Mulino a Vino, Osteria del Cavolo, Pizzeria del Centro, Vineria dei tintori, Wibe