

GIAMBERO ROSSI

Gentleman

LE VENDEMMIE 2020

MonteNapoleone District e Roma

LIFESTYLE

TORNA L'EVENTO
DEDICATO A VINO,
MODA E LUSO. TRA
ASTE, DEGUSTAZIONI
E TECNOLOGIA



★
LE DONNE
DI BACCO
UN VIAGGIO NELLE
MIGLIORI CANTINE ATTRA-
VERSO LE PROTAGONISTE
★

Illustrazione di Gianna Foll

067773

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

EXPERIENCES

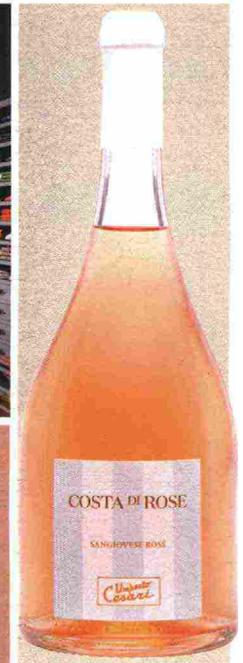
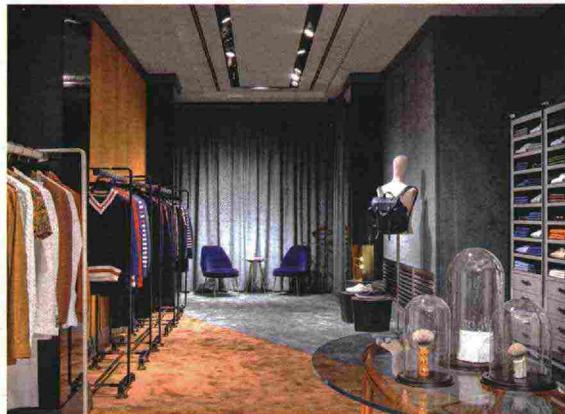


LIFESTYLE

CHIAMATI A RACCOLTA

NONOSTANTE L'ANNATA PARTICOLARE, LA VENDEMMIA NON SI FERMA. L'EVENTO CHE CELEBRA IL MATRIMONIO TRA VINO, MODA E LUSO TORNA, INFATTI, A MILANO E ROMA. CON UN FORMAT PIÙ DIGITAL E SICURO

DI GIADA BARBARANI



«**C**ollaborazione, ottimismo, sicurezza e tecnologia: queste sono le parole chiave che hanno permesso di realizzare anche in un periodo così difficile l'evento che da 11 anni ormai inaugura l'autunno meneghino, la Vendemmia di MonteNapoleone». Così **Guglielmo Miani**, amministratore delegato della maison di moda Larusmiani, spiega il lavoro che c'è stato dietro l'organizzazione dell'evento ideato e realizzato da **MonteNapoleone District** (l'associazione che riunisce oltre 150 global luxury brand attivi nelle vie del Quadrilatero), di cui è presidente, in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, evento che unisce vino, moda e lusso in una kermesse all'insegna del lifestyle che ha conquistato anche i mercati stranieri. «Sicuramente è un anno particolare, ma abbiamo trovato grande supporto nei nostri brand associati, così come negli hotel, ristoranti e musei partner: la voglia di aderire, di **dare un segnale forte** e di dimostrare la volontà di essere sempre protagonisti nel promuovere



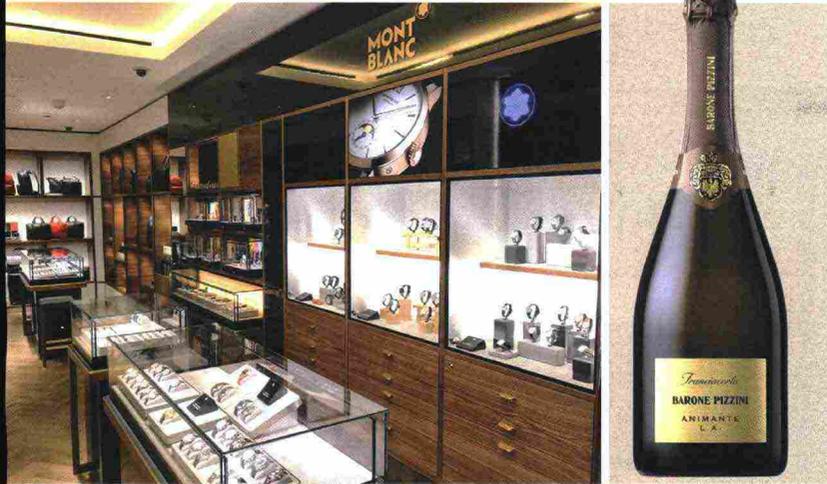
Guglielmo Miani, ad di Larusmiani e presidente di MonteNapoleone District. Tra gli eventi di Vendemmia Milano (5-11

ottobre), le degustazioni in boutique: da Larusmiani (sopra), calici della cantina **Umberto Cesari** da Bally, Marchesi Mazzei.

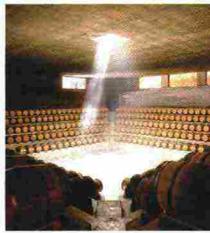
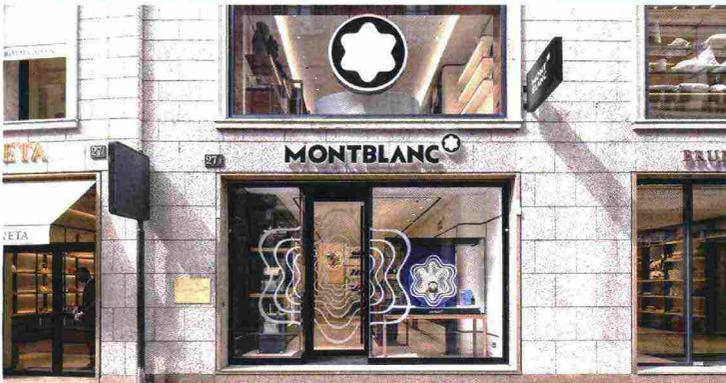


80

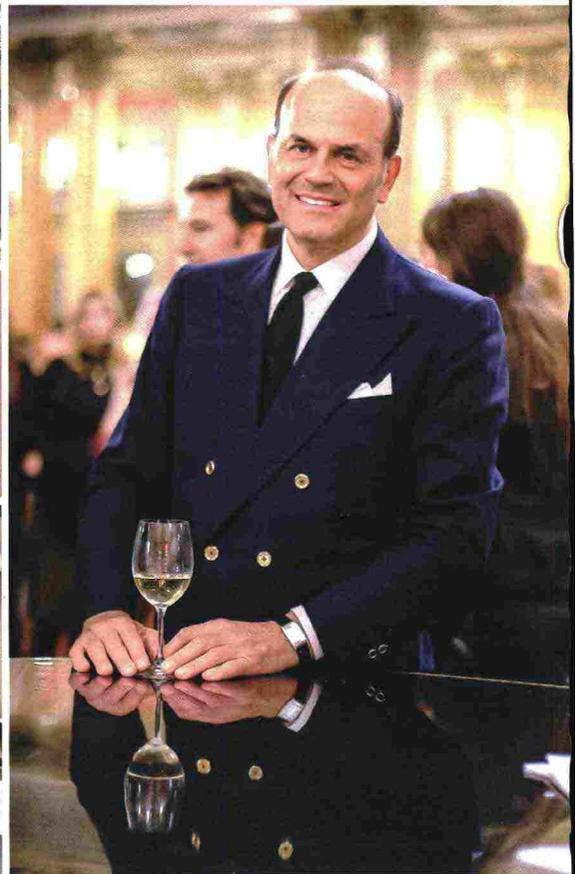
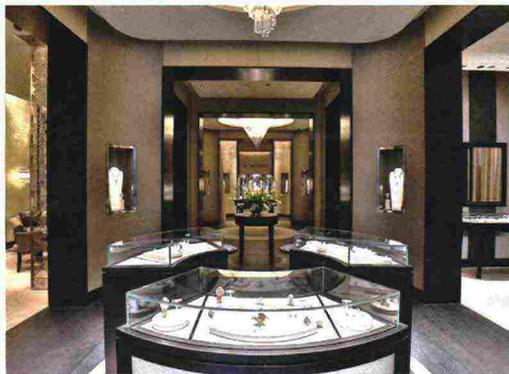
Ottobre 2020

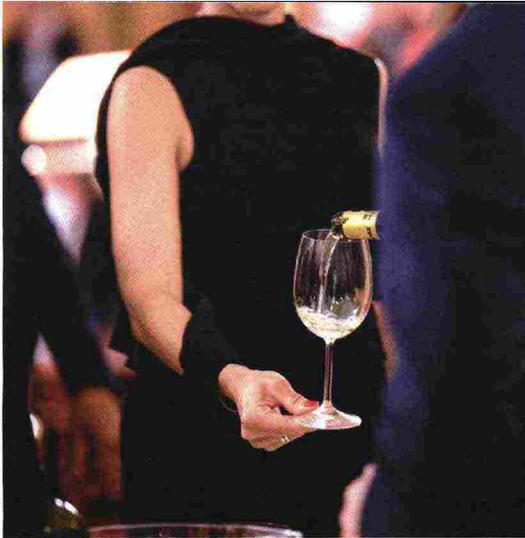


Milano tra le principali capitali mondiali, è stata la benzina che ci ha permesso di realizzare questa edizione di Vendemmia». Ed ecco, allora, che dal 5 all'11 ottobre il cuore della città meneghina tornerà a battere tra appuntamenti esclusivi e viaggi sensoriali all'insegna dell'eccellenza. «Il focus primario di quest'edizione è sulla degustazione dei vini», spiega Miani. «Non si celebra la convivialità, ma il vino, che torna a essere protagonista assoluto. Abbiamo cercato di non rinunciare a nessun evento, ma il tutto doveva essere riletto in un'ottica diversa, legata al periodo che stiamo vivendo. E quindi in massima sicurezza. A darci una mano è entrata in campo la tecnologia. Tra le novità di quest'anno, infatti, **MNDistrict**, l'app attraverso la quale si può prenotare la partecipazione ai vari eventi». Un calendario che, a leggerlo, sembra immutato. Anzi, con alcune novità, come la



Andrea Amoruso Manzari ha portato la Vendemmia a Roma (12-18 ottobre). Sia nella Capitale, sia a Milano, le bollicine di Franciacorta. Baroni Pizzini si legano a Montblanc; Rocco di Frassinello (a lato, la cantina creata da Renzo Piano) si degusta da Van Cleef & Arpels.

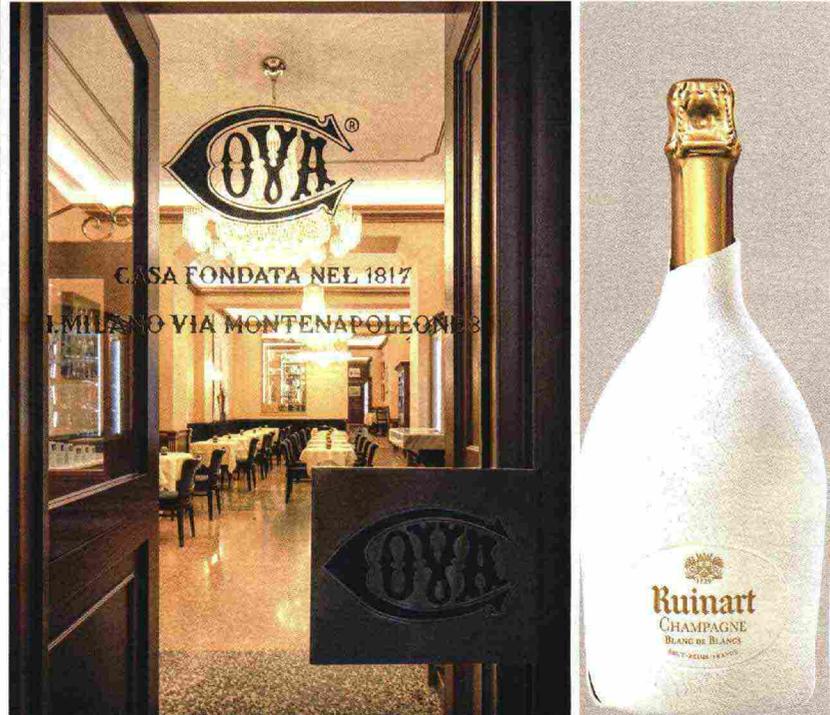




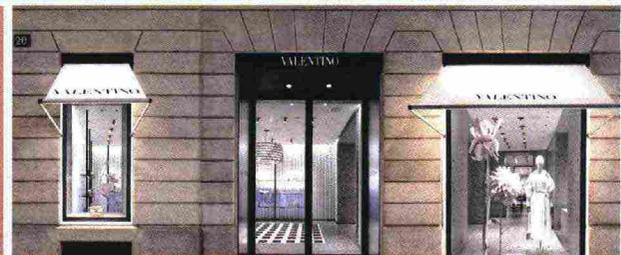
Master Class a cura di Gambero Rosso, punto di riferimento dell'editoria enogastronomica (per conoscere i dettagli, gamberorosso.it). La serata di opening cocktail, momento in cui le boutique aderenti aprono le loro porte per offrire wine tasting con eccellenze del mondo vitivinicolo, si fa in tre (6, 7 e 8 ottobre), con un'ulteriore sorpresa: i vini in degustazione possono essere ordinati su **Tannico**, la più grande enoteca online specializzata nella vendita di vini, distillati, birre artigianali e Champagne. «L'idea è stata quella di creare un ponte tra offline e online anche come conseguenza delle restrizioni che ci saranno a causa del Covid», spiega **Marco Magnocavallo**, amministratore delegato di Tannico. «Ci saranno quindi, per ogni negozio che parteciperà alla Vendemmia, dei codici QRCode che daranno la possibilità agli ospiti di approfondire le informazioni sui vini in degustazione anche con il link per l'acquisto diretto. Gli stessi link alle pagine con le schede dei vini saranno disponibili per chi scaricherà l'app di Vendemmia».

Confermato anche l'appuntamento con *Italian Master, The best of Italian wines for a good cause*, l'**asta benefica** a favore di Dynamo Camp: il 6 ottobre, alle 19, al Principe di Savoia verranno battute da **Christie's** le prestigiose etichette del Comitato Grandi Cru d'Italia e le opere d'arte di Dynamo Art Factory. Un'asta a cui possono partecipare, con offerte telefoniche, tutti grazie alla diretta online sul profilo Instagram [@MonteNapoleoneDistrict](https://www.instagram.com/MonteNapoleoneDistrict): i ricavati saranno devoluti al sostegno delle attività di terapia ricreativa offerte gratuitamente da **Dynamo Camp** ai bambini con patologie gravi o croniche. Sulla tv di Instagram è possibile poi assistere alle interviste esclusive di imprenditori e degli ambasciatori del lifestyle.

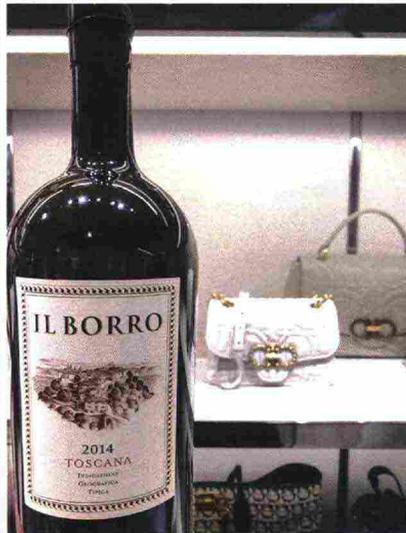
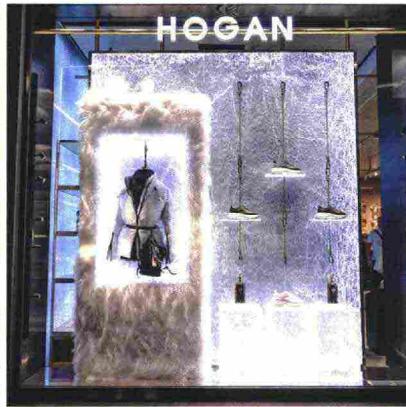
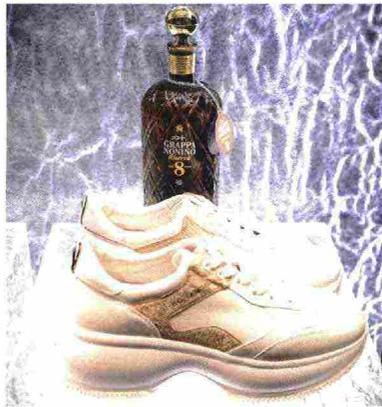
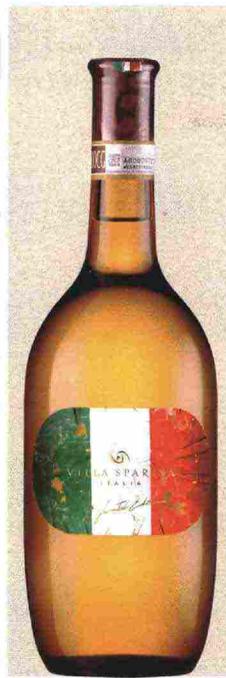
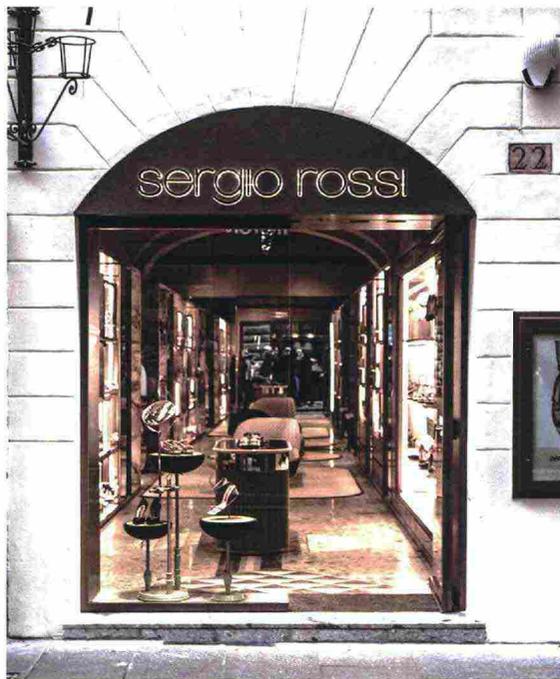
I migliori vini dei **Grandi Cru** sono anche oggetto del wine tasting organizzato al Four



Proseguono gli abbinamenti nelle tre serate di cocktail milanesi: bollicine di Ruinart nella Pasticceria Cova (sopra), e i vini firmati Marchesi Antinori nella boutique Valentino.



EXPERIENCES



Affinità elettive tra (dall'alto): la maison Sergio Rossi e il Gavi di Villa Sparina a Roma; Hogan e la Grappa Nonino a Milano; Salvatore Ferragamo Donna e i rossi intensi de Il Borro, nel Quadrilatero della moda. Vino protagonista assoluto anche durante degustazioni, aste e Master Class.

Seasons venerdì 9. L'albergo nel Quadrilatero, insieme ad altri (come l'Armani, il Bvlgari, il Mandarin Oriental, solo per citarne alcuni, ma anche pasticcerie come Cova, Marchesi e Illy Caffè), durante la settimana di Vendemmia offriranno dei menù ad hoc per i loro ospiti, a pranzo (35 euro) e a cena (70 euro). Il nettare amato dagli dei è protagonista assoluto anche per quanto riguarda la cultura: durante le visite guidate alle Gallerie d'Italia, a Casa Manzoni e al Museo Bagatti Valsecchi è prevista, infatti, una degustazione.

Come da tradizione da quattro anni a questa parte, una volta terminata la Vendemmia di Milano si passa a quella di **Roma** (12-18 ottobre), ideata e voluta da Andrea Amoroso Manzari, proprietario di un'importante agenzia di organizzazione di eventi legati al lusso e al territorio che, dopo aver scoperto la kermesse milanese, ha voluto riproporre la formula vincente anche nella Capitale. In collaborazione sempre con il Comitato Grandi Cru d'Italia e con partner l'Associazione di Via Condotti, anche la manifestazione romana suggella il matrimonio ben riuscito tra vino, moda e lusso. «Non possiamo ignorare il momento, e le relative difficoltà, che stiamo vivendo», racconta **Andrea Amoroso Manzari**, «per questo abbiamo deciso di inaugurare Vendemmia 2020 con una tavola rotonda dove i protagonisti del mondo del turismo e del retail del lusso si affronteranno sul tema Covid». Ad ospitare il workshop, il 12 ottobre, le sale del Sinai Bernini Bristol, a pochi passi dalle vie dove le boutique più prestigiose apriranno le loro porte per le degustazioni in abbinamento con i grandi vini (tutti gli appuntamenti si possono trovare sul sito lavendemmiaroma.it o sull'app laVendemmiaDiRoma); mentre il 13, Palazzo Patrizi, tra il Pantheon e Piazza Navona, che fa parte dell'Associazione Dimore Storiche Italiane, sarà la location dell'evento legato alla degustazione dei vini del territorio, i Doc del Lazio e i Doc di Frascati. A chiudere la Vendemmia, il **Wine tasting delle etichette del Comitato dei Grandi Cru**.

«Quest'anno puntiamo tutto sugli eventi, organizzati in location ampie per poter garantire la sicurezza di tutti», conclude Amoroso Manzari, «dobbiamo trasmettere un segnale forte, che sia trainante per la ripresa e che tenga insieme tutti i brand e le associazioni».

Guardando con ottimismo al futuro, sperando che la prossima sia un'ottima annata.