



inCantina



A Milano dal 9 al 13 febbraio 2023 si terrà “Avvinamenti”, tanti abbinamenti cibo-vino e 12 masterclass con produttori presenti

Milano attende le cinque giornate di “**Avvinamenti**”, il progetto incentrato su Convivialità, Cultura e Business che mira a valorizzare i produttori e i loro vini ponendoli al centro di un network di relazioni e occasioni culturali, sociali e gastronomiche. **Dal 9 al 13 febbraio 2023** lo spazio Phyd di via Tortona 31 ospiterà una fitta agenda di appuntamenti dove i protagonisti saranno produttori provenienti da tutta Italia, selezionati dagli organizzatori Daniele Sottile (sommelier AIS, docente, comunicatore e autore del libro “Avvinamenti” del 2020), Luca Carraro (consulente gestionale nel mondo HO.RE.CA) e Sergio Ronchi (sommelier AIS e giornalista enogastronomico). Saranno tanti i momenti di convivialità e incontro tra cocktail, brunch, cene, e **masterclass**, sempre caratterizzati da attenti **abbinamenti cibo-vino**, e non mancherà il grande **banco d’assaggio** alla presenza dei produttori, previsto domenica 12 per i wine lovers e lunedì 13 per gli operatori del settore.

“Avvinamenti” aprirà con un cocktail di inaugurazione e per i quattro giorni successivi sarà possibile condividere il piacere della tavola con 4 cene e 2 brunch, momenti caratterizzati da un’accurata selezione di gustosi piatti preparati dai migliori chef e sempre abbinati a grandi vini. Saranno ben 12 le masterclass a cui poter partecipare, scegliendo tra la possibilità di viverle singolarmente oppure in abbinamento a un brunch o una cena, in una delle tante combo disponibili. Le masterclass di “Avvinamenti” nascono con l’intento di trasferire la cultura del vino, di prodotti e di territori unici al mondo, attraverso i racconti di chi ne sta scrivendo la storia. Saranno approfondimenti didattici e degustazioni, guidati dai sommelier e affiancati direttamente dai produttori di alcune tra le più grandi realtà nel mondo del vino.

Location dell’evento lo spazio Phyd, nato dal recupero di un ex opificio e situato nel cuore della zona Tortona di Milano, un tempo sede di attività industriali e manifatturiere e oggi ricercato distretto del design, della moda e della cultura. Un luogo di forte impatto estetico e architettonico, dalla movimentata suddivisione degli ambienti, con al suo interno bistrot, cucine, servizi e infrastrutture digitali di ultimissima generazione. Lo spazio continuerà a proporre anche nei mesi successivi all’evento degli appuntamenti di intrattenimento e cultura dove non mancheranno i vini delle cantine partner del progetto.

Questo il programma completo delle 5 giornate di “Avvinamenti 2023”:

Giovedì 9 febbraio

18:00 – 22:00 Dinner Cocktail (€ 40)

“Avvinamenti” darà il via ufficiale all’evento con un cocktail di benvenuto a partire dalle ore 18. Vini abbinati a finger food e un primo piatto a cura dello chef Davide Turetta

Venerdì 10 febbraio

18:00 – 19:00 Masterclass – Ferrari (€ 50)

“*Lo Chardonnay secondo la famiglia Lunelli*“. Un percorso tra bollicine, bianchi fermi e finale con grappa alla scoperta della regina dei vitigni secondo la famiglia trentina Lunelli. Condurranno la masterclass Daniele Sottile e Marcello Lunelli, vicepresidente di Ferrari Trento.

20:30 – 23:00 Cena – Firriato (€ 100)

Cena sensoriale servita in abbinamento ai vini Firriato. Entrée, primo piatto, secondo con contorno e dessert a cura dello Chef Davide Turetta. Questi i vini in degustazione: Gaudensius Blanc de Noir Metodo Classico dell’Etna, Zibibbo Secco ‘Jasmin’, Ribeca Perricone, L’ecrù Passito.

Sabato 11 febbraio

11:00 – 16:00 Brunch (€ 40)

Il brunch gourmet prevede un piatto principale accompagnato da coccole dolci e salate a cura dello Chef Davide Turetta. Il tutto abbinato ai seguenti vini: Metodo Classico Seirole Brut (Piemonte), Vermentino Costa Tirolo (Liguria), Vito Gioia Catarratto macerato (Sicilia), Castello del Terriccio Con Vento (Toscana), Colline Albelle In Bianco Biodinamico (Toscana), Tenuta di Ghizzano Il Ghizzano Rosso (Toscana), Rosso di Sera Pagnoncelli Folcieri (Lombardia)

11:00 – 12:00 Masterclass – Artimino (€ 50)

“*Artimino, i grandi e storici rossi toscani*” con abbinamenti gastronomici a cura dello Chef Davide Turetta. Una verticale per raccontare la più antica Docg d’Italia, il Carmignano. Condurranno Daniele Sottile e Annabella Pascale.

13:00 – 14:00 Masterclass – Pr Vino (€ 50)

“*Pr Vino presenta 3 imperdibili Barolo*” con abbinamenti gastronomici a cura dello Chef Davide Turetta. Condurranno Riccardo Gabriele e i produttori di Barolo.

15:00 – 16:00 Masterclass – Champagne Erard-Salmon (€ 50)

“Champagne Erard Salmon. Special guest d’Oltralpe in un approfondimento di questa piccola maison” con abbinamenti gastronomici a cura dello Chef Davide Turetta. Condurranno Daniele Sottile e Emilien Erard.

20:30 – 23:00 Cena – Piemonte e Toscana (€ 100)

La cena prevede entrée, primo, secondo con contorno e dessert a cura dello Chef Davide Turetta. Il tutto abbinato a 4 grandi vini: Metodo Classico Seirole Brut (Piemonte), Le Rogaie Banditaccia (Toscana), Veneroso Tenuta di Ghizzano (Toscana), Moscato d’Asti Seirole (Piemonte)

Domenica 12 febbraio

10:00 – 19:00 Wine Tasting (€ 25)

Per tutti gli appassionati, Avvinamenti aprirà un grande banco d’assaggio con 40 produttori provenienti da tutta Italia. Potrete ascoltare e scoprire le storie, i profumi e i colori di vini e terre meravigliose raccontati direttamente dai produttori.

11:00 – 16:00 Brunch (€ 40)

Brunch gourmet servito con 4 calici di vino abbinati ad un piatto principale e coccole dolci e salate a cura dello Chef Davide Turetta. Vini in degustazione: Metodo Classico Seirole Brut (Piemonte), Vermentino Costa Tirolo (Liguria) e due sorprese!

11.00 – 12:00 Masterclass – Montemagno (€ 50)

“Piemonte di grandi vini e formaggi”, con selezione di formaggi a cura dello Chef Davide Turetta. Tenuta Montemagno Wine presenta 2 vitigni autoctoni piemontesi rari ed eccellenti.

13:00 – 14:00 Masterclass – Cantele Salento (€ 50)

La masterclass vi porterà nella terra “de lu sule, de lu mare e de lu ientu” e delle eccellenze vinicole che non ti aspetti, con abbinamenti gastronomici a cura dello Chef Davide Turetta e i fantastici vini di Cantele Winery. Condurranno Daniele Sottile e Paolo Cantele.

15:00 – 16:00 Masterclass – Marisa Cuomo (€ 50)

Direttamente dalla Costiera Amalfitana, verticale Fiorduva di e con Marisa Cuomo, con abbinamenti gastronomici a cura dello Chef Davide Turetta. Condurranno la degustazione Daniele Sottile, Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli.

17:00 – 18:00 Masterclass – Castello Del Terriccio (€ 50)

Protagonista una storica azienda toscana, verticale del grande vino “Castello del Terriccio” con abbinamenti gastronomici a cura dello Chef Davide Turetta.

20:30 – 23:00 Cena (€ 100)

Cena sensoriale servita con 4 vini in abbinamento a entrée, primo piatto, secondo con contorno e dessert a cura dello Chef Davide Turetta.

Lunedì 13 febbraio

11:00 – 17:00 Business Day – Banco D’assaggio (Operatori Del Settore)

L’accesso sarà riservato esclusivamente agli operatori: sommelier, ristoratori, enotecari e professionisti del settore. Troverete a vostra disposizione i vini e i titolari di 40 aziende provenienti da tutta Italia, selezionati dal team di Avvinamenti in base a criteri di espressione territoriale e costanza qualitativa. Per l’accredito gratuito visitate il sito www.avvinamenti.it nella sezione dedicata.

11:00 – 12:00 Masterclass – Pagnoncelli Folcieri – Moscato Di Scanzo (€ 50)

Il raro e prezioso Moscato di Scanzo Pagnoncelli, con abbinamenti gastronomici a cura dello Chef Davide Turetta.

13:00 – 14:00 Masterclass – *The Spiritual Machine* (€ 50)

Fulvio Piccinino e lo speciale “alcolici artigianali a base vino”, vermouth, bitter, ready to drink, spritz ecc. Una guida pratica su come aprire nuovi mercati e nuovi business a cura di The Spiritual Machine. Abbinamenti gastronomici a cura dello Chef Davide Turetta.

15:00 – 16:00 Masterclass – Firriato (€ 50)

Dall’Etna agli arcipelaghi siciliani, il vino secondo Firriato, con abbinamenti gastronomici a cura dello Chef Davide Turetta.

Le degustazioni aperte e i momenti di “Avvinamenti 2023” includono la consulenza di esperti sommelier a completa disposizione. I biglietti di brunch, aperitivi, cene sono prenotabili esclusivamente on line, con diverse tipologie di biglietto, a [questo link](#).

Questo infine è l’elenco delle cantine partecipanti ad “Avvinamenti 2023”:

Abbazia San Giorgio, Abrigo Giovanni, Artimino, **Baronia della Pietra**, **Bruno Verdi**, **Cantina della Volta**, Cantele, Castellare di Castellina, Castello del Terriccio, Colline Albelle, Colosi, Costa Tirolo, Crodarossa, Erard-Salmon, Fattoria Il Colombaio, Ferrari Trento, Feudi del Pisciotto, Firriato, Fondo Bozzole, Giacomo Fenocchio, Giorgi, Le Rogaie, Marisa Cuomo, Monchiero, Tenuta Montemagno, Monteruello, Pagnoncelli Folcieri, Palmieri, Rocca di Frassinello, Seirole, Tenuta di Ghizzano, Tenute Lunelli, Vito Gioia.