monza wine experience

11 - 17 Settembre 2023

QUINTA EDIZIONE

SPONSOR

acinque ENERGIA CHE UNISCE

ARCO SPEDIZIONI

BCC CARATE BRIANZA

IN COLLABORAZIONE CON

REGGIA DI MONZA
VILLA REALE - GIARDINI - PARCO

PARTNER

AIS ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER Lombardia MONZA E BRIANZA

CON IL PATROCINIO DI

PROVINCIA MONZA BRIANZA

COMUNE DI MONZA

Indice

Il mosto in città 3
Monza si tingerà dei colori della Vendemmia 4
AIS, Associazione Italiana Sommelier 7
Aldo Fiordelli 8
Le Case Vinicole 10
Gli appuntamenti 11
Proposte di menù in Ristoranti selezionati 15
Cena Champagne in Piazza Duomo 19
Calici sotto le stelle 23
Masterclass 24
Cena D'Autore in Villa Reale 31

Il programma potrà subire alcune variazioni.
Per gli aggiornamenti consultare il sito monzawinexperience.it

Monza Wine Experience
Il Mosto in Città

La **Monza Wine Experience** nasce da un'idea di Visionplus con la finalità di **valorizzare la città di Monza** sottolineando le sue bellezze in maniera particolare: dando ai partecipanti l'occasione unica di passeggiare fra palazzi storici, ristoranti e boutique trasformati per l'occasione in speciali "**cantine**".

La Quinta edizione avrà inizio l'11 e terminerà il 17 settembre 2023, nel pieno periodo della vendemmia. In questa nuova edizione, **i maestri della produzione vitivinicola italiana** e non solo, **presenteranno le loro migliori etichette**. Si riconferma anche quest'anno la **Cena Champagne** in Piazza Duomo che, per l'occasione, si trasformerà in un luogo magico dove, sotto le stelle, sarà allestita una cena a base di champagne in collaborazione con il Ristorante Saint.

Ancora una volta, la **Monza Wine Experience** sarà un appuntamento **esclusivo** e **raffinato**, che accompagnerà gli ospiti in un viaggio che intreccia tradizione, cultura ed enogastronomia di **alcune tra le migliori eccellenze del nostro territorio**.

Monza si tingerà dei **colori** della **vendemmia**

Per alcuni di noi sarà una scoperta, ma fino al XIX secolo in Brianza si faceva del **buon vino**, cosi squisito da attrarre - come narrano le cronache dell'epoca - l'interesse di Napoleone.
I mesi di Vendemmia erano in assoluto i più importanti per ogni vignaiolo, non solo perché si raccoglievano i frutti di un periodo di duro lavoro, ma anche per il suo valore storico intrinseco che veniva tramandato di generazione in generazione.
Un momento che assomigliava a un rituale, fatto di **tradizioni contadine con una forte connotazione sociale di condivisione,** in cui donne e uomini si riunivano per lavorare insieme nelle vigne con il medesimo obiettivo: festeggiare la **vinificazione del vino nuovo** con l'apertura delle **proprie botti e assaggiare il vino novello.**
Un **profumo aspro di vino nuovo** che si diffondeva tra le vie dei Borghi, dove fermentava il mosto e che, come scriveva Carducci nella poesia dedicata a questa giornata, *rallegrava l'animo dei paesani*.

Monza Wine Experience nasce proprio da quest'idea: far rivivere ai cittadini brianzoli quel **clima di grande tradizione che abbiamo ereditato**, trasformandolo in un **evento esclusivo e raffinato**.
Una serie di incontri per ritrovare un'**atmosfera calda e avvolgente**, in cui gli aromi di frutti di bosco, cioccolato, tabacco e pepe accompagneranno i visitatori a vivere un **viaggio nell'autenticità del gusto.**

Samantha Ceccardi
Managing Director Visionplus

AIS

Passione per la cultura del vino e la valorizzazione dei suoi territori

L'**Associazione Italiana Sommelier**, fondata nel 1965, si prefigge lo scopo di qualificare la figura professionale del Sommelier e di diffondere, nonché valorizzare, la cultura del vino attraverso attività di carattere didattico ed editoriale.

Collaborare con la **Monza Wine Experience** e mettere a disposizione di tutti i partecipanti le nostre competenze e professionalità è per noi un orgoglio. Noi Sommelier amiamo comunicare il vino e i suoi protagonisti con una passione e dedizione accompagnate dallo studio dell'immenso patrimonio ampelografico italiano e mondiale.

Poter comunicare il vino è un piacere ma anche una grande responsabilità. Essere in grado di trasmettere al nostro interlocutore le caratteristiche e le peculiarità di ogni prodotto, esaltarne i pregi e raccontare le esperienze di ogni singolo produttore è il nostro primario obiettivo per rendere giustizia delle fatiche e delle competenze che ogni bottiglia racchiude.

Vino e Critica
La voce di **Aldo Fiordelli**

Aldo Fiordelli è nato a Firenze il 12 aprile 1977, ma vive a Monza. Giornalista pubblicista dal 2001 e professionista dal 2007 **ha collaborato con diverse testate locali e nazionali**, dal Giornale della Toscana al Corriere dell'Umbria, dal Messaggero a Vanity Fair.

Da quasi 20 anni collabora con la Guida i Ristoranti d'Italia de L'Espresso della quale è membro del comitato di direzione. Scrive per **Civiltà del bere, il più antico magazine italiano del vino**.

Collabora con Rcs - Corriere della Sera per le edizioni di Firenze, dell'Emilia Romagna e del Nord-Est. **è uno dei corrispondenti per l'Italia di Decanter**, testata inglese considerata tra le più autorevoli al mondo sul vino, per la quale è anche giudice ai Decanter world wine awards.

A Firenze è **docente del corso universitario "Wines of Italy"** per le facoltà americane. Ha scritto cinque libri: Caffè Michelangiolo, culla dei Macchiaioli (Nte); Il buon tartufo, usi e costumi del diamante della tavola (Polistampa editore); Invito a cena al Palagio, la cucina di Vito Mollica (Trenta Editore); La Fiorentina, osti macellai e vini della vera bistecca e Risotto alla milanese, il piatto della tradizione interpretato dai migliori osti e chef, entrambi pubblicati da Gruppo editoriale con in arrivo un terzo volume su un'altra grande ricetta italiana.

Cavaliere dell'Ordre des Coteaux de Champagne, nel 2022 ha ricevuto il prestigioso premio giornalistico Casato-Prime Donne. Nel tempo libero ama la lettura, la vela e la bici.

Aldo Fiordelli
Giornalista

Le Case Vinicole

Allegrini
Argiolas
a Sera
Bertani Dal 1857
Brigaldara Azienda Agricola
CastellAlta San Pietro di Feletto
Franciacorta
Gruss
Langlois-Chateau Vignobles & Crémants de Loire Depuis 1885
LVNAE
Rainoldi Il vino come cultura
Sassarini Cantina in Monterosso al Mare
Strada del Barolo e grandi vini di Langa
Vini del Piemonte
Tenuta Fertuna maremma toscana
Tommasi Family · Estates
Val delle Rose
Zenato

Gli appuntamenti

11 | 17 Settembre
PERCORSI DEGUSTATIVI in Ristoranti selezionati

14 Settembre ore 20.30
CENA CHAMPAGNE in Piazza Duomo

15 | 16 Settembre dalle ore 18.30
CALICI SOTTO LE STELLE in Via Bergamo

15 | 17 Settembre
MASTERCLASS all'Hotel de la Ville

17 Settembre ore 20.30
CENA D'AUTORE all'Hotel de la Ville

12 Novembre
L'ECCELLENZA in Villa

Scopri l'intero programma su *monzawinexperience.it*

VERY ITALIAN, VERY FRANCIACORTA

franciacorta.net @franciacorta

Un luogo straordinario a ridosso delle Alpi, ricco di tesori d'arte e naturalistici. Un desiderio di dar vita a una viticoltura in equilibrio con l'ambiente, nel rispetto dei principi naturali e di sostenibilità. Una cultura antica dalla quale nascono vini pregiati, la cui vivacità accompagna da sempre brindisi e degustazioni, dona piacere, leggerezza e gioia di vivere. Uno stile di vita inimitabile, riconosciuto in tutto il mondo, un prodotto unico, capace di illuminare ogni attimo

Benvenuti in Franciacorta.

Franciacorta

11 - 17 | 09
Proposte di menù ad hoc
in ristoranti selezionati

I vini, protagonisti indiscussi della manifestazione, saranno ospiti d'onore in alcuni dei migliori ristoranti della città.

Sia a pranzo che a cena, per tutti i sette giorni della **Monza Wine Experience**, sarà possibile a chiunque vorrà, degustare le etichette partner del progetto e conoscerne curiosità e particolarità delle loro terre d'origine.

Attraverso **percorsi enogastronomici**, con menù creati per degustare il vino prescelto, sarà possibile non solo scoprire come gli chef hanno valorizzato al meglio **bianchi**, **rossi** e **bollicine**, ma anche conoscere **realtà gastronomiche** cittadine non sempre note al grande pubblico.

Per l'occasione, abbiamo coinvolto **partner ristoratori di svariate tipologie**, in modo che siano accessibili a tutti.

Bolle Pizzeria
Via Giovanni Raiberti, 14
Propone vini di ***Argiolas***. Pizza e vino, un abbinamento forse troppo poco considerato nella tradizione italiana, ma che riuscirà a convincere anche i più scettici! È da questa idea che nasce Bolle, un locale informale che fonda la sua filosofia sul rispetto delle materie prime, scelte tra le eccellenze DOP, IGP e Slow Food secondo stagionalità.
Casa vinicola in abbinamento: Argiolas

Civico13 Taglieritivo
Via Cortelonga 13
Stuzzica i palati con i vini in abbinamento della ***Rainoldi***, una cantina giovane e dinamica, che promuove l'agricoltura di qualità nella tutela dell'ambiente.
Casa vinicola in abbinamento: Rainoldi

Derby Grill
Viale Cesare Battisti, 1
Propone vini toscani di ***Cecchi***. Proprio di fronte alla magnifica Villa Reale di Monza, il ristorante Derby Grill s'inserisce nella cornice d'altri tempi dell'Hotel de la Ville. Un connubio tra atmosfera dal sapore internazionale, grande passione di famiglia e cucina mediterranea, contemporanea e sincera.
Casa vinicola in abbinamento: Cecchi

Era Pizza
Via Magenta, 16
Abbina i vini di ***Cantina Lunae***. La pizza di Era Pizza racconta i territori del nostro Paese e coglie la doppia sfida di rendere gourmet il piatto più popolare al mondo, nonché di replicare su di esso la stessa voglia di sperimentare di sempre, l'amore autentico per le materie prime, la spinta verso i sapori che promettono pura poesia.
Casa vinicola in abbinamento: Cantina Lunae.

Il Moderno
Piazza Roma, 2
Dà risalto ai rossi di ***CastellAltandi Conegliano***. Locale storico, dove si assapora il valore delle tradizioni locali, circondati da arredamenti retrò. Aperto come confetteria, negli anni ha rinnovato e ampliato costantemente l'offerta fino ad arrivare ad una svolta nel 2018, con l'aggiunta della cucina.
Casa vinicola in abbinamento: CastellAlta di Conegliano

La Cantina Della Monaca
Vicolo Lambro, 1
Incanta i palati con i vini della ***Tenuta Fertuna***. Un luogo dove la passione per il gusto e l'eleganza si sposano alla perfezione. La Cantina della Monaca è un ristorante, enoteca, cocktail bar dove ogni minimo dettaglio sa conquistare e ammaliare.
Casa vinicola in abbinamento: Tenuta Fertuna

Orso Bruno
Via Lecco, 68
Porta a tavola i vini di ***Sassarini/A Scià***. Il ristorante, Pizzeria & Steak House Orso Bruno vi accoglie con calore e simpatia per una rilassante pausa pranzo o una piacevole serata tra amici. Presenta una serie di specialità gastronomiche, dalla carne alle numerose pizze, di primi, nonché insalate classiche, particolari e calde.
Casa vinicola in abbinamento: Sassarini / A Scià

Vineria dei Tintori
Via Gerardo dei Tintori, 2
Le bollicine di Letrari. Un locale che offre alla propria clientela la possibilità di degustare, assaggiare, acquistare prodotti di alta qualità. Ospitare i clienti con il calore e l'accoglienza di chi riceve i propri invitati a casa: questa è la missione di Vineria. La serenità dell'aperitivo, la distensione della cena e la movida della notte sono le tre fasi che si possono vivere in Vineria dei Tintori.
Casa vinicola in abbinamento: Letrari

14 | 09
Champagne in Piazza Duomo

Ore 20.30

La quinta edizione della **Monza Wine Experience** avrà una location in più, protagonista della manifestazione: Piazza Duomo.

Giovedì 14 Settembre sarà una serata speciale, Piazza Duomo si trasformerà in un luogo magico dove, sotto le stelle, sarà allestita una **cena a base di champagne** in collaborazione con il **Ristorante Saint**. Le portate servite saranno, Ça va sans dire, create ad hoc per esaltare le preziose bollicine.

È consigliato l'acquisto online dei biglietti.
Info/prenotazioni: ***monzawinexperience.it***

Specialisti nel trasporto dei prodotti vitivinicoli di valore.

1
Milione di spedizioni di vino all'anno

11
Milioni di colli

69
Milioni di bottiglie

120
Filiali in tutta Italia

200
Casse isotermiche

1500
Clienti da tutta Italia

Arco Spedizioni S.p.A.
Sede Legale e Operativa Via Buonarroti, 203 - 20900 Monza (MB)
Tel. +39 039 20 67 1 | info@arcospedizioni.it | www.arcospedizioni.it

15 e 16 | 09
Calici sotto le Stelle
in via Bergamo

Orario: a partire dalle 18.30

C'è una via di Monza in cui la sera la vita è più frizzante: **Via Bergamo.**

È per questo che l'abbiamo scelta per uno dei momenti clou della **MWE**.

Sotto le stelle del cielo monzese si potrà fare una piacevole passeggiata degustando **vini selezionati in esclusiva**.

Le migliori case vinicole partner del progetto, aspettano tutti per far conoscere le loro **esclusive etichette**.

È consigliato l'acquisto online dei biglietti.
I ticket potranno anche essere acquistati in loco il giorno dell'evento presso il MWE Point posto a inizio percorso (Via Bergamo, altezza Via Pesa del Lino).
Per accedere all'area degustazione, sarà necessario mostrare l'accredito al MWE Point, che provvederà alla consegna della Tracolla, del Calice e dei coupon.

16 e 17 | 09
Masterclass
presso l'Hotel de la Ville
guidate da esperti del settore

L'**Hotel de la Ville** sarà il teatro in cui verranno messe in scena le **Masterclass** della **Monza Wine Experience**.

Seminari pensati apposta per l'occasione e tenuti direttamente dai **produttori vinicoli** e da **giornalisti del settore** aperti a tutti coloro che sono interessati ad approfondire, conoscere e degustare le etichette protagoniste della **quinta edizione**.

Ad occuparsi della mescita del vino saranno gli esperti dell'**Associazione Italiana Sommelier** che con professionalità e passione accompagneranno gli ospiti alla scoperta di gusti d'eccellenza.

È consigliato l'acquisto online dei biglietti.
I ticket potranno anche essere acquistati in loco il giorno dell'evento presso il MWE Point posto a inizio percorso.
Per accedere all'area degustazione, sarà necessario mostrare l'accredito al MWE Point.

MASTERCLASS

VENERDÌ 15 SETTEMBRE

Dalle ore 18.30 alle 19.30

Le grandi riserve di Amarone

Case Vinicole: Allegrini, Bertani, Brigaldara, Tommasi, Zenato

Prezzo: 50,00 euro

DOMENICA 17 SETTEMBRE

Dalle ore 15.00 alle 16.00

Gli stili del Vermentino

Casa Vinicola: Cantine Lunae

Prezzo: 30,00 euro

Dalle ore 16.30 alle 17.30

I terroir del Barolo

Case Vinicole: Diego Morra, Franco Conterno, Marrone, Aurelio Settimo, Moscone, Rocche Costamagna

Prezzo: 50,00 euro

Dalle ore 18.00 alle 19.00

La Franciacorta si racconta attraverso le sue diverse tipologie

Case Vinicole: Bosio, Castello Bonomi, Ferghettina, Majolini, Mosnel, Uberti

Prezzo: 30,00 euro

17 | 09
Cena d'Autore
all' Hotel de la Ville

Ore 20.30

Per l'ultimo giorno ufficiale della quinta edizione della **Monza Wine Experience**, ritornerà anche quest'anno nella splendido Salone Reale dell'Hotel de la Ville.

Un'esclusiva cena pluristellata che sarà realizzata grazie alla collaborazione di Chef di fama internazionale, che metteranno a disposizione la loro Arte per dare vita a un **appuntamento memorabile**.

Per dimostrare l'altissimo livello del progetto, ci faremo accompagnare dall'expertise dell'**Associazione Italiana Sommelier**, che curerà la parte di mescita del vino.

Info/prenotazioni: ***monzawinexperience.it***

UN PROGETTO DI

VISIONPLUS

PASSION FOR IDEAS

VISIONPLUS.IT

MONZAWINEXPERIENCE.IT