Barolo e Derthona a Milano: quinta edizione

scritto da Marisan | 2 Marzo 2026



Barolo e Derthona a Milano torna domenica 22 marzo 2026 con la sua quinta edizione. L'appuntamento è a **Palazzo Bovara**, in Corso Venezia 51, una delle sedi storiche più eleganti del centro cittadino.

Per un giorno, le **Langhe** e i **Colli Tortonesi** saranno protagonisti nel cuore della città. L'evento è dedicato agli **amanti del vino** e agli operatori del settore che desiderano conoscere da vicino due grandi espressioni del Piemonte: il **Barolo Docg** e il **Timorasso Derthona Doc**.

L'iniziativa è promossa da La Strada del Barolo e grandi vini di Langa e Terre Derthona – Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi, su impulso del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi e di I Vini del Piemonte, in collaborazione con **Confcommercio Milano** e Go Wine.

Un percorso di degustazione tra Langhe e Colli Tortonesi

Barolo e Derthona a Milano propone un percorso di **degustazione** pensato per valorizzare i territori e il lavoro dei produttori.

Le cantine presenteranno personalmente le proprie etichette,

offrendo in assaggio vini provenienti da diverse parcelle di vigneto, spesso indicate con il termine *cru*. Con questa parola si identificano aree specifiche, particolarmente vocate, capaci di esprimere caratteristiche distintive nel calice.

Degustare annate differenti permette di cogliere l’evoluzione nel tempo e comprendere come suolo, esposizione e scelte produttive influenzino il risultato finale.

Il Barolo Docg: struttura e profondità

Il **Barolo Docg** nasce nelle Langhe ed è considerato uno dei grandi vini italiani. Ottenuto da uve Nebbiolo, si distingue per struttura, intensità aromatica e capacità di invecchiamento.

Durante l’evento saranno presenti produttori provenienti da comuni storici come Barolo, La Morra, Verduno, Monforte d’Alba e Castiglione Falletto. Ogni cantina offrirà la propria interpretazione, permettendo un confronto diretto tra stili e annate.

Assaggiare il Barolo significa avvicinarsi a una tradizione consolidata, fatta di attenzione in vigna, equilibrio in cantina e profondo rispetto per il territorio.

Il Timorasso Derthona Doc: identità e prospettiva

Accanto al Barolo, il **Timorasso Derthona Doc** rappresenta una delle realtà più interessanti del panorama enologico piemontese.

Vitigno autoctono dei Colli Tortonesi, il Timorasso è oggi un bianco strutturato, capace di evolvere nel tempo. Profumi intensi, mineralità e buona complessità lo rendono un vino

sempre più apprezzato anche fuori dai confini regionali.

Figura centrale nella sua valorizzazione è **Walter Massa**, protagonista anche del Salotto-Degustazione previsto durante la manifestazione.

Il Salotto-Degustazione

Dalle 18.00 alle 19.00 si terrà un momento di approfondimento con Walter Massa e un produttore di Barolo, che presenteranno vini non disponibili ai banchi di assaggio.

A condurre l'incontro sarà **Francesco Quarna**, voce di **Radio Deejay** e appassionato di viticoltura. Il dialogo offrirà uno sguardo diretto sull'evoluzione del vino piemontese, tra tradizione e visione contemporanea.

Programma della giornata

- **11.00–12.00:** Masterclass riservata a ristoratori e operatori
- **12.00–13.30:** Degustazione riservata agli operatori
- **15.00–19.00:** Degustazione aperta al pubblico
- **18.00–19.00:** Salotto-Degustazione

La Masterclass è organizzata in collaborazione con Confcommercio Milano ed EPAM ed è su invito.

Biglietti e registrazione operatori

Il biglietto di ingresso ha un costo di **35 euro** (30 euro per i soci delle associazioni convenzionate) e comprende degustazioni illimitate, un piccolo assaggio gastronomico per ogni produttore food e il calice ufficiale con tasca portabicchiere.

Il biglietto che include anche l'accesso al Salotto-Degustazione ha un costo di **45 euro**.

Gli operatori del settore che desiderano partecipare devono registrarsi compilando il form online disponibile al seguente link:
https://forms.gle/pgmY6L8yJT1pgGpC6

L’accredito è riservato ai professionisti ed è soggetto ad approvazione da parte dell’organizzazione.

Per informazioni: comunicazione@stradadelbarolo.it

Il vino e la passione degli italiani

In Italia il vino è parte integrante della cultura quotidiana. È legato alla convivialità, alla cucina, alla memoria familiare e alla cura del territorio. Sempre più persone si avvicinano a questo mondo con curiosità e attenzione, desiderose di conoscere l’origine delle uve, il lavoro in vigna e le scelte produttive che definiscono lo stile di ogni cantina.

Eventi come **Barolo e Derthona a Milano** rispondono a questa sensibilità crescente. Offrono l’opportunità di degustare con consapevolezza, ascoltare i racconti dei produttori e comprendere il valore autentico di ciò che si trova nel calice. In questo modo l’assaggio diventa esperienza culturale e momento di condivisione.

Un appuntamento da segnare in agenda

Barolo e Derthona a Milano è un evento che unisce degustazione e cultura. Non è soltanto un’occasione per assaggiare grandi vini, ma un momento di incontro diretto con i produttori e con la storia dei territori.

Con la sua quinta edizione, **Barolo e Derthona a Milano 2026** si

conferma un punto di riferimento per chi desidera approfondire il grande vino piemontese in un contesto di qualità e incontro diretto con i produttori.

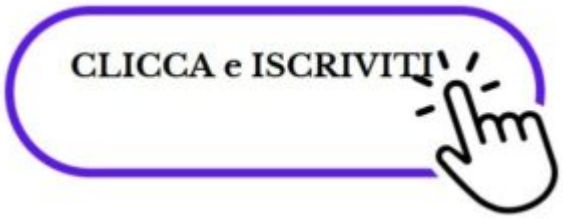
Consulta il programma completo e assicurati il biglietto per Barolo e Derthona a Milano 2026.

Articolo a cura di **Marisan**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.

– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?

– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?

– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it