Best Wine Stars 2026 conquista Milano

scritto da goditilavita.it | 22 Maggio 2026



Best Wine Stars 2026 ha trasformato Milano nel paradiso degli appassionati di wine, spirits e food. Dal 16 al 18 maggio il Palazzo del Ghiaccio ha ospitato la settima edizione della celebre manifestazione internazionale, diventata ormai un punto di riferimento per professionisti, buyer, giornalisti e curiosi del settore enogastronomico. E sì… il vostro Geco Gaudenzio avrebbe voluto avere quattro zampe in più per riuscire ad assaggiare tutto! □□

Tra degustazioni, masterclass, cocktail creativi e produttori arrivati da oltre 50 Paesi del mondo, Milano ha confermato il suo ruolo strategico nel panorama internazionale del vino e della mixology. Una fiera che non parla soltanto di bottiglie, ma di persone, territori, innovazione e relazioni.

Best Wine Stars 2026 accende Milano

La vera forza di **Best Wine Stars 2026** è stata la qualità del pubblico presente. Secondo i dati ufficiali, gli addetti ai lavori hanno rappresentato quasi la metà delle presenze complessive, con buyer internazionali e stampa specializzata sempre più protagonisti.

Tradotto dal “linguaggio fiera” al “linguaggio gechese”?
Meno visitatori distratti con il calice in mano e più

professionisti pronti a creare connessioni concrete, importazioni e nuove opportunità di business.

Il Palazzo del Ghiaccio si è trasformato in un gigantesco viaggio sensoriale con oltre 1200 prodotti in degustazione tra vini, distillati e specialità gastronomiche.

Passeggiare tra gli stand significava fare il giro del mondo senza nemmeno cercare il gate dell'aeroporto.

Il walk around tasting tra vini e incontri

Il cuore pulsante della manifestazione è stato ancora una volta il **Walk Around Tasting**, un'esperienza immersiva dove produttori storici, piccole cantine emergenti e realtà innovative hanno raccontato territori, tradizioni e nuove visioni del mondo wine.

Molto apprezzata anche l'Area Bronze, dedicata alle produzioni di nicchia e alle aziende provenienti da territori meno rappresentati. Ed è proprio qui che il mio radar da geco curioso ha iniziato a vibrare più forte.

Perché diciamolo: spesso le sorprese migliori non arrivano dai nomi più famosi, ma da quei piccoli produttori che mettono anima, passione e identità dentro ogni bottiglia.

Tra un assaggio e l'altro si respirava voglia di autenticità. Non soltanto vino "buono", ma storie da ascoltare e raccontare.

Gli incontri che rendono speciale la fiera

Una delle cose che amo di più durante eventi come **Best Wine Stars** è il lato umano. Dietro ogni etichetta ci sono persone

che raccontano famiglie, territori e progetti con entusiasmo contagioso.

Durante la manifestazione ho avuto modo di conoscere diverse realtà interessanti del panorama wine e spirits italiano, tra tradizione, innovazione e tanta voglia di fare rete.

Le realtà incontrate durante Best Wine Stars

- **Dottori Zandegiacomo**, storica realtà friulana specializzata in essenze e aromi
- **Archè Liquori di Sicilia**, con il suo liquore al mandarino dal carattere mediterraneo
- **3EXP Mixology**, dedicata al mondo della miscelazione contemporanea
- **Wine Broker**, realtà attiva nel networking del settore wine
- **Cantina Barbera Sei Castelli**, premiata per il progetto sostenibile “Il Risveglio del Ceppo”
- **Distilleria Alpe**, protagonista con l’Herbetet Genepy tra i migliori liquori della manifestazione
- **Cantina Birgi**, storica espressione del territorio siciliano
- **Rami Telli**, legata alla valorizzazione dei prodotti territoriali
- **Tenuta Cappellina**, interprete di eleganza e ospitalità nel mondo del vino

Ed è proprio questo il bello di eventi come Best Wine Stars: non si torna a casa soltanto con fotografie e degustazioni, ma con nuove connessioni, idee e storie da raccontare.

Masterclass sold out e degustazioni

da ricordare

Le masterclass hanno registrato oltre 750 prenotazioni durante le tre giornate della manifestazione, confermando l’interesse crescente verso contenuti esperienziali e formativi.

Gli appuntamenti più seguiti

- la verticale del Fiorduva di Marisa Cuomo
- la degustazione dedicata al Parmigiano Reggiano
- il focus sui vini della Murgia
- la tasting room “Limoncello Lab”
- la masterclass sui vini dealcolati di Colli Ripani

Ed eccoci davanti a una delle grandi tendenze del momento: il **vino dealcolato**. Una nicchia? Forse ancora sì. Ma l’interesse visto a Milano racconta un settore pronto a cambiare pelle.

Io, da bravo geco gaudente, continuo ad amare il calice tradizionale… ma osservare come il mondo wine stia evolvendo è davvero affascinante.

Mixology Arena: cocktail, show e creatività

Se il vino era protagonista, la **Mixology Arena** ha fatto esplodere il lato più creativo della manifestazione.

Sei bartender professionisti hanno trasformato distillati e liquori in veri spettacoli liquidi attraverso live show, momenti educational e degustazioni guidate.

Il pubblico ha potuto vivere un’esperienza immersiva fatta di tecnica, storytelling e sperimentazione contemporanea.

E lasciatemelo dire: vedere certi cocktail preparati è quasi ipnotico.
Io fissavo gli shaker con la stessa attenzione con cui un geco

guarda una zanzara sul muro.

Networking internazionale e business del vino

Uno degli aspetti più interessanti di **Best Wine Stars 2026** è stata la componente business. La piattaforma digitale ufficiale ha registrato migliaia di messaggi tra aziende, buyer e stampa specializzata durante l'evento.

Questo significa una cosa molto semplice: la fiera non è soltanto degustazione, ma uno strumento concreto per creare relazioni commerciali e opportunità di crescita.

Buyer provenienti da Stati Uniti, Corea del Sud, Brasile, Regno Unito, India e molti altri Paesi hanno partecipato alla manifestazione, confermando Milano come piattaforma strategica per il settore wine e spirits internazionale.

I premi Best Wine Stars 2026

Uno dei momenti più attesi è stato quello degli **Awards 2026**, che hanno celebrato qualità, sostenibilità, innovazione e identità territoriale.

Best Red

Villa Santo Stefano ha conquistato il premio con "Loto 2022", un rosso elegante e moderno di impronta toscana.

Best White

Premio a **Casa Vinicola Ettore Sammarco** con "Selva delle Monache DOC Costa d'Amalfi Ravello Bianco".

Best Sparkling

Vinea Ventis Franciacorta si è distinta con “Saten Celaris”.

Best Rosé

Riconoscimento a **Tenuta Gualtieri** con “Tintilia Rosato 2024”.

Best Spirit

GIN TODI ha conquistato il pubblico con “Gin Todi Olive Leaves”.

Oggi il vino non viene giudicato soltanto per il gusto, ma anche per identità, sostenibilità e capacità di raccontare il territorio.

Sostenibilità e innovazione protagoniste

Tra i riconoscimenti più interessanti spicca il progetto “Innovazione e sostenibilità” dell’**Azienda Agricola Antonio Buccoliero**.

Droni, agricoltura di precisione e tutela dei vigneti storici raccontano un futuro del vino sempre più tecnologico ma profondamente legato al territorio.

Molto interessante anche il premio Green Project assegnato a **Cantina Barbera Sei Castelli** per il recupero del patrimonio genetico vitivinicolo.

Il messaggio è chiaro: il settore wine non vuole soltanto vendere bottiglie, ma costruire un futuro più consapevole.

Social network e comunicazione

digitale

Best Wine Stars 2026 ha superato il milione di visualizzazioni sui social ufficiali durante il periodo dell’evento.

Reel, interviste, storytelling e creator hanno trasformato la manifestazione in un evento digitale condiviso in tempo reale.

Oggi una bella etichetta instagrammabile attira attenzione, ma poi è il contenuto nel bicchiere a fare davvero la differenza.

Perché Best Wine Stars piace così tanto

La risposta è semplice: riesce a unire business, esperienza e intrattenimento.

Non è la classica fiera fredda e distante. Qui si incontrano produttori, bartender, giornalisti, chef, buyer e semplici appassionati in un’atmosfera dinamica e coinvolgente.

E poi Milano aiuta tantissimo. Perché uscire dal Palazzo del Ghiaccio dopo una degustazione e ritrovarsi nella capitale italiana dell’aperitivo ha sempre il suo fascino.

Il consiglio del Geco

Se amate il mondo **wine, spirits e food**, eventi come Best Wine Stars sono molto più di semplici fiere.

- conoscere nuove realtà
- capire le tendenze del settore
- assaggiare territori lontani
- fare networking
- vivere esperienze autentiche

Il mio consiglio?

Non fermatevi ai grandi nomi. Entrate negli stand più piccoli, fate domande, ascoltate le storie dei produttori. Spesso dietro una bottiglia sconosciuta si nasconde il viaggio più sorprendente.

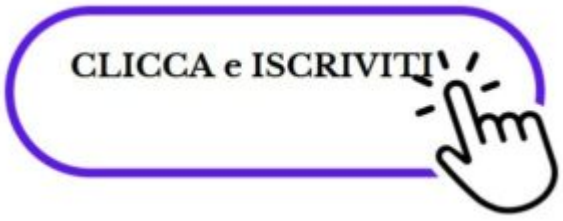
E fidatevi del vostro **Geco Gaudenzio**: certe emozioni restano nel cuore molto più a lungo del profumo nel calice. □□

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione 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 videointervista 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