



L'ormai classica
foto di gruppo
alla fine della cena
di gala che apre
Enozioni a Milano

Enozioni a Milano 2020. Un intenso lavoro di squadra

Mesi di studio e ricerca, una
pianificazione che inizia con largo
anticipo per cercare di offrire un
grande momento di approfondimento
e di condivisione

👁 **PAOLO VALENTE**

Dal 24 al 26 gennaio 2020 ha preso forma la terza edizione di ***Enozioni a Milano***, l'ormai consolidata manifestazione organizzata da AIS Lombardia con l'obiettivo di far vivere ai partecipanti un momento di alto profilo emozionale con la possibilità di accedere a momenti culturali e di tasting esclusivi.

Anche quest'anno la kermesse enoica ha registrato un grande successo tra il pubblico dei soci e degli appassionati che hanno riempito le sale del The Westin Palace Hotel durante tutti gli eventi; numerosissimi i produttori che hanno voluto essere presenti e far degustare i loro vini.

Ma vi è un lato per lo più sconosciuto che riguarda ***Enozioni***: quello che sta dietro ***Enozioni***. Una macchina complessa che coinvolge tante persone e che richiede numerosi mesi di lavoro.

La fase preparatoria di ***Enozioni 2020*** ha preso il via subito a ridosso della fine dell'edizione precedente, in primavera 2019. Una serie di riunioni prima per analizzare nel dettaglio i punti di forza e gli ambiti di miglioramento, poi il gruppo organizzativo, coordinato in prima persona dal Presidente di AIS Lombardia, si è focalizzato sulla scelta del filo conduttore della nuova edizione. Un momento decisivo è stato la scelta delle tre personalità da premiare nel corso della cena di gala; il lavoro è continuato poi

Tra i punti di forza di Enozioni a Milano i due banchi di assaggio del sabato e della domenica, sempre molto affollati

con la definizione dei dettagli: dalla scelta dei temi delle masterclass ai relativi titoli, dalla selezione dei vini all'individuazione delle immagini per la campagna social.

Finalmente, dopo gli ultimi dettagli, la manifestazione prende il via con *Mise en Palace*, la cena di gala durante la quale sono stati consegnati i premi Enozioni a Milano 2020 a Elisabetta Foradori, Charlie Arturaola e Luciano Ferraro.

Qui nulla è lasciato al caso; parecchi mesi prima è stato scelto il menu che poi si è concretizzato in una cena di prova

durante la quale sono stati assaggiati i piatti e apportate, laddove necessario, lievi modifiche affinché le preparazioni risultassero equilibrate e perfette nell'abbinamento con i vini. A questo è seguita la scelta del tovagliato e delle decorazioni floreali e, per finire, la definizione della composizione dei tavoli.

Punto di forza di *Enozioni a Milano* sono i banchi di degustazione: quello di sabato *Calice nel Paese delle Meraviglie* ha visto la partecipazione di 57 aziende da tutto il territorio nazionale con oltre 150 vini in degustazione. Il banco di degustazione di domenica è stato realizzato in collaborazione con l'Associazione Vi. Te Vignicoli e Territori. Le 47 aziende presenti hanno incontrato il pubblico con l'ormai collaudata formula *vis-à-vin*. *Naturalmente insieme*, questo il nome del banco domenicale, ha suscitato gran-



La quantità di bottiglie da gestire in questi casi è davvero imponente e ha bisogno della professionalità di molti sommelier



de interesse tra gli appassionati e ha giustamente valorizzato le produzioni naturali che sempre di più stanno attirando l'interesse degli enofili.

Tutto ciò ha richiesto la mobilitazione di oltre cinquanta sommelier che si sono occupati sia dell'accoglienza di soci e ospiti nelle fasi di accredito che della gestione della sala. Anche la movimentazione delle diverse centinaia di bottiglie utilizzate nei due banchi di degustazione ha richiesto un notevole sforzo organizzativo.

Nelle giornate della manifestazione sono stati proposti dieci seminari: grande spazio è stato dedicato alla Francia dalla Champagne alla Loira, dal Rodano allo Jura senza dimenticare Borgogna e Bordeaux. Napa Valley, Tokaji e Barolo hanno completato l'offerta. Un tuffo nel meglio dell'enologia mondiale che ha messo in campo le competenze di sei relatori e di una ventina di sommelier per il servizio e l'allestimento e la gestione delle sale.

Sabato sera la degustazione più emozionante: *Tenori. Le grandi voci del vino*. L'appuntamento, atteso da tanti soci, ha coinvolto Nicola Bonera, Armando Castagno, Samuel Cogliati e Luisito Perazzo nella degustazione e nel commento di otto vini, otto eccellenze dell'enologia mondiale. Un format ormai collaudato, un alternarsi di voci e di competenze, di capacità analitiche e narrative. Una serata che ha richiesto mesi per la selezione dei vini al fine di portare il meglio nei calici di *Enozioni a Milano 2020*. ■



Poco meno di un centinaio di sommelier sono impegnati durante i tre giorni nelle sale del Westin Palace di Milano