



Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2018

Rassegna Stampa

duerrecomunicazione

Non in rassegna..

Radio Popolare_intervista Andrea Giannone

Televisioni



>> **Il tema del giorno**
Le nuove tecnologie migliorano la qualità della vita?

SI

NO

>> **Direttrice**
Ida Colucci

HOME

TG

TUTTI I VIDEO

RUBRICHE

VIDEOCHAT



CERCA



HOME TG TUTTI I VIDEO RUBRICHE



CERCA



10 Novembre 2018 ore 10:39 Ultima ora televideo: 05:13 Torino, oggi manifestazione pro Tav 04:25 Roghi California, sale a 9 numero morti 03:27 Trump:sto

Rubriche / Eat Parade

Tg2 Eat Parade del 09/11/2018

Durata: 00:11:53 | Andato in onda: 09/11/2018 | Visualizzazioni: 151



Mi piace 0



Twitter

Share



Servizi ore 20:30 Servizi ore 13:00 Rubriche

Guarda l'edizione integrale

TG2 20:30 servizio n. 01 del giorno 09/11/2018

TG2 20:30 servizio n. 02 del giorno 09/11/2018

TG2 20:30 servizio n. 03 del giorno 09/11/2018

TG2 20:30 servizio n. 04 del giorno 09/11/2018

TG2 20:30 servizio n. 05 del giorno 09/11/2018

Dal Mondo

Cina, il ponte più lungo del mondo

Londra il restauro del Big ben

Allarme clima lanciato dall'Onu

Marte, il lago sotterraneo

Ritrovata l'ultima opera di Donizetti



Testate cartacee



GENTE DI SPIRITO

I talent scout del whisky

di Marco Zucchetti

Nel mondo degli spiriti, gli imbottiglieri indipendenti sono come le trattorie segrete: fuori dal circuito della pubblicità e del mercato di massa, la loro leggenda si tramanda tramite passaparola e la loro qualità rimane esperienza per pochi. Meglio per quei pochi fortunati, ma peccato per chi se li perde. L'Italia comunque è il loro paradiso: appassionati che decine di anni fa hanno iniziato ad andare in Scozia ad assaggiare barili, a comprarli e a imbottigliare. D'Ambrosio, Samaroli, Fiori, Righi, Rossi di Wilson&Morgan, Ermoli e Romano di Valinch&Mallet. Tra questi ci sono anche Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci, il dinamico duo che ha dato vita al **Milano Whisky Festival** (il 10-11 novembre la 13esima edizione).

Loro, milanesi cresciuti alla scuola di vita del collezionista e imbottigliatore Giorgio D'Ambrosio, hanno iniziato nel 2003 con un'associazione amatoriale. Poi, con l'etichetta "Collecting whisky", i primi viaggi in Scozia e i primi barili: un Brora di 20 anni, un Ardbeg in sherry e mezza botte del mitologico Port Ellen. Malti da fantascienza, di cui oggi non è più possibile acquistare nemmeno una goccia.

Da quel 2003 di whisky sotto i ponti ne è passato. Andrea e Giuseppe hanno imbottigliato di tutto con il marchio "**Milano Whisky Festival**". Tanti Caol Ila, un Clynelish che ancora ricordano con nostalgia, Springbank e Glendronach da rimpiangere. Bottiglie che hanno fatto girare la testa a molti e che anche esperti stranieri hanno recensito entusiasticamente.

Oggi che le distillerie faticano a esaudire la richiesta mondiale e che trovare botti è sempre più difficile, Andrea e Giuseppe continuano a scovare whisky piacevolissimi e interessanti. Con l'etichetta "A&G -Rare cask selection" hanno imbottigliato da poco un blended di 24 anni, un divertente e pericolosamente facile Royal Brackla, un potente Caol Ila a grado pieno e un curioso Ardmore affinato in botti di rum Caroni. Perché A&G, dopo un ottimo gin navy strength chiamato "57", si sono buttati anche sul distillato di canna: Caroni, Port Mourant, Diamond e a breve un raro Versailles da un antico alambicco della Demerara distillery. Insomma, con loro annoiarsi è difficile. Ma rimanere a bocca asciutta è impossibile.



"A&G" Royal Brackla, 11 anni, 309 bottiglie, 55,4%, 69 euro

Distilleria delle Highlands, diventò royal quando William IV la scelse per fornire whisky alla corte. Al naso unisce note di frutta bianca e fiori di campo, con un tocco medicinale di canfora. In bocca è assai dolce nonostante l'alto grado: cereali glassati, limonata zuccherata e banana. Il finale è coerente, con miele e zenzero candito. Easy going



"A&G" Ardmore (Caroni finish), 9 anni, 230 bottiglie, 54,5%, 79 euro

Esperimento riuscito. Single malt torbato delle Highlands (torba non marina) e maturazione in botti di rum di Trinidad. Il risultato è un mix inconsueto di note affumicate e dolci. Aromi di torba, legno di sandalo e bobò lasciano poi il polca a un palato gradevole dominato da prosciutto di Praga e melassa. Grosso, rotondo, con un finale più amaro e con suggestioni di violetta. Futurista



"A&G" Caol Ila, 10 anni, 224 bottiglie, 59,8%, 99 euro

Distilleria di Islay tra le più amate. Nonostante i 60°, la finezza non manca. Già dal naso, dove la torba è gentile e vegetale, con una fresca sensazione di melone bianco e macaron alla banana. Anche in bocca l'alcol è perfettamente integrato: qui emerge di più il lato "dinerino", quasi briaci che si innestano su un corpo piacevole di cereale e vaniglia. Finale erbaceo e zuccherino molto soddisfacente. Capolavoro di equilibrio

FESTIVAL

Fino al 15 novembre► **LA LORO VITA
NON È UN GIOCO**

A Palazzo Lombardia a Milano, Beppe Convertini e Sara Melotti presentano la mostra fotografica "La Loro Vita non è un gioco". Acqua, salute e istruzione per i bambini del Myanmar".

Dall'1 al 25 novembre► **NOVEMBER PORC**

Per tutto il mese la Bassa Parmense celebra il maiale con vendita di prodotti gastronomici e menù a tema dei ristoranti della zona. Le date sono: Sissa (dall'1 al 4), Polesine Parmense (dal 9 all'11), Zibello (dal 16 al 18) e Roccabianca (dal 23 al 25).

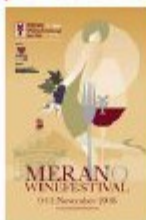
Dall'1 al 25 novembre► **FRANTOI APERTI**

XXI edizione che mette al centro dei riflettori l'Umbria, i suoi borghi ad alta vocazione olivicola e i produttori di Olio Dop. www.frantoiaperti.net

Fino al 25 novembre► **FIERA DEL TARTUFO**

La cittadina di Alba nelle Langhe torna capitale del tartufo bianco, con l'88ª Fiera internazionale dedicata al prezioso tubero.

**Vedere, fare,
mangiare, sentire...**

Dal 9 al 13 novembre► **MERANO WINE FESTIVAL**

A Merano (Bolzano), si svolge la settima edizione del festival che vede partecipare le migliori aziende e le produzioni

enogastronomiche più valide del Paese, selezionate da Helmuth Köcher, patron del Merano WineFestival dal 1992. Non solo acquisti e degustazioni ma è anche incontri tra consumatori, produttori, giornalisti e professionisti del settore.

10 e 11 novembre► **MILANO WHISKY
FESTIVAL**

Spegne la candelina numero tredici la manifestazione milanese dove puoi degustare e comprare i migliori whisky in circolazione, partecipare a lezioni sull'argomento, seguire seminari, partecipare a laboratori e acquistare la tua bottiglia preferita.

Il 16 novembre► **PRESENTAZIONE GUIDA
MICHELIN**

A Parma, viene presentata la sessantaquattresima edizione della storica Guida Michelin, riferimento mondiale per la valutazione della qualità di ristoranti e alberghi a livello nazionale e internazionale. Sarà ancora una volta l'Osteria Francescana di Massimo Bottura ad aggiudicarsi le 3 stelle del ristorante più buono del mondo?

**Dal 21 novembre 2018
al 14 aprile 2019**► **BANSKY A MILANO**

Al Mudac - Museo delle Culture c'è "Forme di proteste visive", la mostra dedicata alle opere del celebre quanto misterioso (la sua vera identità è ancora oggi ignota) Banksy, lo street artist più popolare e quotato del momento.



WHISKY & WHISKY

Giuseppe

Dal Sudamerica con «piacevolezza»

Giuseppe Gervasio Dolci (per tutto il «Gerva») è la metà più «comunicativa» del dinamico duo (diventato recentemente trio con l'ingresso di Federico Giannone). Un passato remoto in Sudamerica, un passato prossimo come gestore di una società. È un cultore della «piacevolezza» in ogni ambito, dallo champagne al Parmigiano stagionato 96 mesi. Sempre in cerca di innovazioni (ha perfino provato a produrre le accuglie cantabriche al whisky), è ideatore di scherzi memorabili. L'ultima sua passione sono gli imbottigliamenti di rum Demerara.

Andrea

Un'enciclopedia di annate e aneddoti

Andrea Giannone è un padre di famiglia e un vulcano ambulante di idee e battute. Milanista, avrebbe potuto essere campione mondiale di backgammon ma ha preferito il whisky. Quando era fra i primissimi a lavorare nel neonato mondo di Internet, andava a pranzo al Bar Metro di Giorgio D'Ambrosio, in piazza De Angeli. Da lì la passione per lo Scotch, i viaggi su Islay e nello Speyside, fino a una collezione di 1.700 bottiglie e a una conoscenza enciclopedica di edizioni e annate. Le degustazioni guidate da lui e condite dai suoi aneddoti sono imperdibili.



di Marco Zucchetti

L'INTERVISTA DOPPIA

«Vi raccontiamo i segreti di un festival tutto da bere»

Gli organizzatori della rassegna Milano Whisky a confronto fra consigli, bottiglie mitiche e aneddoti

■ Come ogni duo che si rispetti, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci sono opposti, perfino fisicamente. Uno milanista l'altro agnostico, uno diversamente capellone e l'altro diversamente atletico, uno da Barbaresco, l'altro da Pinot nero. Il che li rende più divertenti di molti comici, anche se di mestiere si occupano d'altro. Nella fattispecie, selezionano distillati e organizzano il Milano Whisky Festival, che questo weekend arriva alla sua 13esima edizione. È dato che non sono scaramantici, quale occasione migliore per un'intervista doppia ad alta gradazione?

Classe '67, amici dalla scuola. Chi ha avuto l'idea del festival?

A. e G. (all'unisono): «Io!».
A: «Eravamo alla Ardbeg e continuavo a dire che sarebbe stato bello fare delle degustazioni a Milano...».

G: «...ha talmente rotto l'anima che quando siamo tornati gliel'ho tirata in piedi e abbiamo fondato il primo club "Collecting whisky"».

I a I. Chi del due ha «scoperto» il whisky per primo?

A: «Insieme, ma separatamente».
G: «Lui a Milano, io in Venezuela, dove vivevo al tempo».

Poi è arrivato il Festival. Prima edizione, cosa ricordate?

A: «Eravamo 350, una riunione di condominio. Ma Billy Walker di Benromach mi disse: "È la strada giusta, arriverete a tremila". E l'anno scorso abbiamo sfiorato i 5mila».

G: «Io ricordo soprattutto quanto ci era costata...».

Il tuo primo whisky?

A: «Il VAT69 di mio papà non vale... Direi il Jack Daniel's nell'85».

G: «Buchanan 18 anni».

Prima bottiglia in collezione?

A: «Glenmorangie 18 anni, un classico».
G: «Glenmorangie Millennium».

Il più buono mai assaggiato?

A: «Highland Park '62, 35 anni».
G: «Il Bowmore bicentenario, ancora me lo sogno».

La bottiglia della vita?

A: «Lo Strathisla 1967 imbottigliato con Giorgio D'Ambrosio e Federico Crovari per i 35 anni del Bar Metro».
G: «Il Brora 20 anni, il nostro primo imbottigliamento insieme».

Distilleria preferita.

A: «Dallas Dhu».
G: «Ardbeg. Quando andavamo da loro a fine anni '90 poteva capitarti di bere delle pinte di malto del '75. Ro-

ba da volare via».

Il momento migliore per un «drum», un bicchierino?

A: «Prima di cena».
G: «Magari non in ufficio, ma non c'è un momento particolare... Anzi, sì! Diciamo che dopo una certa attività fisica è meglio delle sigarette...».

Cos'è la torba?

A: «Non è indispensabile».
G: «Ciò che rende unico il whisky».

Il bourbon?

A: «Ha un unico pregio: nelle botti vuote poi ci invecchia lo Scotch».
G: «Un'eccezione americana».

Il whisky giapponese?

A: «Non si sa cosa c'è dentro...».
G: «I distillati giapponesi sono ottimi. Ma nel blended c'è roba che arriva da mezzo mondo, che costerebbe 15 euro. Invece ci mettono gli ideogrammi in etichetta e ne costa 80».

Un cocktail col whisky?

A: «Non si sa cosa c'è dentro...».

G: «I distillati giapponesi sono ottimi. Ma nel blended c'è roba che arriva da mezzo mondo, che costerebbe 15 euro. Invece ci mettono gli ideogrammi in etichetta e ne costa 80».

Un cocktail col whisky?

A: «Non si sa cosa c'è dentro...».

G: «I distillati giapponesi sono ottimi. Ma nel blended c'è roba che arriva da mezzo mondo, che costerebbe 15 euro. Invece ci mettono gli ideogrammi in etichetta e ne costa 80».

Un cocktail col whisky?

A: «Non si sa cosa c'è dentro...».

G: «I distillati giapponesi sono ottimi. Ma nel blended c'è roba che arriva da mezzo mondo, che costerebbe 15 euro. Invece ci mettono gli ideogrammi in etichetta e ne costa 80».

Un cocktail col whisky?

A: «Non si sa cosa c'è dentro...».

G: «I distillati giapponesi sono ottimi. Ma nel blended c'è roba che arriva da mezzo mondo, che costerebbe 15 euro. Invece ci mettono gli ideogrammi in etichetta e ne costa 80».

Un cocktail col whisky?

A: «Non si sa cosa c'è dentro...».

G: «I distillati giapponesi sono ottimi. Ma nel blended c'è roba che arriva da mezzo mondo, che costerebbe 15 euro. Invece ci mettono gli ideogrammi in etichetta e ne costa 80».

A: «Non si sa cosa c'è dentro...».

G: «I distillati giapponesi sono ottimi. Ma nel blended c'è roba che arriva da mezzo mondo, che costerebbe 15 euro. Invece ci mettono gli ideogrammi in etichetta e ne costa 80».

A: «Non si sa cosa c'è dentro...».

G: «I distillati giapponesi sono ottimi. Ma nel blended c'è roba che arriva da mezzo mondo, che costerebbe 15 euro. Invece ci mettono gli ideogrammi in etichetta e ne costa 80».

A: «Non si sa cosa c'è dentro...».

G: «I distillati giapponesi sono ottimi. Ma nel blended c'è roba che arriva da mezzo mondo, che costerebbe 15 euro. Invece ci mettono gli ideogrammi in etichetta e ne costa 80».

A: «Se mi costringono con la tortura, il whisky sour».

G: «Io nemmeno sotto tortura».

Pregio e difetto in un whisky.

A: «Deve farti venire voglia di berne subito un secondo. E una nota non deve sovrastare le altre: non può

sapere solo di torba o legno».

G: «Deve lasciare buoni ricordi. E non dev'essere mai aggressivo».

Pregio e difetto nel tuo socio.

A: «Difetti ne ha troppi (ride). Diciamo che è l'anti-diplomatico per eccellenza. Ma sul lavoro è una spada».

G: «È imprevedibile («Di pure inaffidabile», ride Andrea). Ma geniale».

Un fenomeno del whisky?

A: «Rino Mainardi, il miglior naso italiano».

G: «Il nostro amico Jim McEwan, il re dei distillery managers».

Cos'è per te la Scozia?

A: «Io tifo per due squadre: la Scozia e chi gioca contro l'Inghilterra».

G: «Senza whisky sarebbe l'ultimo posto al mondo dove vivrei».

Cos'è per te il whisky?

A: «"Il" distillato».

G: «Piacevolezza».

Cos'è per te il festival?

A: «È un momento di condivisione di una passione».

G: «Condivisione di una passione».

Milano e il whisky.

A: «Rispondo con un nome: Giorgio D'Ambrosio con il suo Bar Metro e le sue selezioni».

G: «Da qui è partito il rinascimento del whisky in Italia».

Il peggior episodio mai capitato in carriera?

A: «Quando siamo andati in Scozia a incontrare Douglas Laing, ma abbiamo sbagliato giorno».

G: «Quando è arrivata la botte del miglior Scotch che abbiamo mai scelto, un Highland Park 18 anni in sherry. Si è rotta, è arrivata vuota».

L'episodio migliore?

A: «Al Festival 2012 non dovuto andare a prendere altri 200 bicchieri. Troppa gente, li avevamo finiti».

G: «La prima degustazione di Ardbeg all'Entropia, nel 2003».

Il più divertente?

A: «Quando siamo saliti in aereo con 54 bottiglie a testa. O quando cantammo l'inno di Mameli a casa del padrone di Gordon & Macphail».

G: «Quando abbiamo scavalcato per entrare alla Bruichladdich. O quando ha mollato l'auto incidentata per strada perché altrimenti la Lagavulin chiudeva...».

Perché venire al Festival?

A: «Se sei appassionato, perché è la manifestazione con più malta in mesita. Se sei neofita, per capire un prodotto che è una cultura».

G: «Per l'atmosfera. È unica».

Cosa non ci si può perdere?

A: «Le masterclass: quest'anno sono 23. In 40 minuti si capisce più che in 12 ore fra gli stand».

G: «Beh, il vero dramma è perdere il bicchiere!».

Cosa bisogna assaggiare?

A: «Il Bunnahabhain 40 anni».

G: «Mossovie 18 di Sestante».

Un episodio strano di queste 13 edizioni?

A: «Un flirt fra una donna delle pulizie e un espositore».

G: «Un tizio qualche anno fa venne, bevve di tutto per due giorni e se ne andò piangendo e ringraziando. In giro per l'Europa è conosciuto come "il tedesco con lo zainetto"».

Un sogno e un brindisi.

A: «Brindo alla serenità e sogno il Festival al Forum».

G: «Brindo a noi e sogno il Festival a San Siro».

E poi dicono che il whisky non appiana le differenze...



QUASI SMILA I visitatori della scorsa edizione del Milano Whisky Festival

SABATO E DOMENICA ALL'HOTEL MARRIOT

Degustazioni, cocktail e seminari: due giorni per il re dei distillati

Per gli appassionati è un po' come Natale, ma con il vantaggio che nessuno ti regalerà pigiami di flanella. L'appuntamento con il Milano Whisky Festival, che si terrà sabato 10 (dalle 14 alle 23.30) e domenica 11 (dalle 14 alle 21) all'Hotel Marriott di via Washington, anche quest'anno è imperdibile per parecchi motivi. Ovviamente per la quantità di prodotti in degustazione, circa 2 mila etichette fra Scotch, bourbon, irlandesi, giapponesi, taiwanesi, bretoni, italiani e perfino qualche Cognac e Armagnac. Ma anche per la qualità delle masterclass, mai così alta. Ventitré gli appuntamenti distribuiti sui due giorni. Degustazioni guidate alla scoperta di una singola distilleria (domenica già sold out) o quella Macallan, con il monumentale 25 anni oppure panoramiche sul lavoro di un singolo imbottigliatore indipendente (sabato i veneti di Wilson & Morgan, domenica i milanesi di Valinch & Mallet). Non mancheranno i seminari didattici per capire le diffe-

renze fra Scozia e Giappone, la degustazione degli imbottigliamenti curati dai padroni di casa Andrea e Giuseppe e perfino due incontri sul whiskey irlandese. Come sempre il cocktail bar sarà curato dai ragazzi del «Casa mia» di viale Regina Giovanna, mentre snack sfiziosi saranno preparati da «Sapori Solari». Come da tradizione, verrà presentato anche il panettone al whisky di Davide Steffani della pasticceria «DolceMente» (quest'anno con Glenrothes V&M). Come funziona: ingresso gratuito con registrazione al banco e bicchiere da degustazione in omaggio. Si cambiano gli euro in gettoni e ci si sbizzarrisce fra i due saloni e gli infiniti stand lasciandosi consigliare. Assaggi da 3 euro in su, ma a parte bottiglie da mirabilia la media non supera i 5 euro. Qualche chicca: il Bunnahabhain 40 anni, il Bowmore 21 Valinch & Mallet, l'Oban 21 anni, il nuovo Talisker 8 anni e i gioielli Kinship nella masterclass dedicata, purtroppo già sold out.

IN AGENDA

LOMBARDIA da degustare

MERCATINI E STREET FOOD DEGUSTAZIONI ENOGASTRONOMIA STAGIONALE SAGRE E FESTE POPOLARI

MILANO

Whisky Festival & Fine Spirits

📅 10 e 11 novembre

MILANO

All'Hotel Marriott ritorna la due giorni di masterclass e seminari, percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. Non mancherà l'angolo food, diventato una piacevole tradizione dove gustare ostriche e raffinate proposte, e l'area Mixology che offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo. Per finire, il Premio Best Whisky incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Gustariso

📅 Fino al 25 novembre

VARIE LOCATION

Un viaggio alla scoperta dei

BRESCIA

Cena di Gala

📅 5 novembre

DARFO BOARIO TERME

Per chiudere in delizia la Rassegna Settimane della Gastronomia Camuna-kermesse enogastronomica, di promozione del territorio, in cui i ristoranti aderenti elaborano menù a prezzo fisso, valorizzando prodotti della Valle Camonica- presso la Sala Ristorante Albergo Milano si terrà la Cena di Gala e Solidale. Elaborata a più mani dagli chef aderenti, il ricavato sarà devoluto alla Onlus DOMANI ZAVTRA, impegnata nell'aiuto dei bambini Ucraini della regione di Chernigov.



BERGAMO

Quinta Sagra della Polenta Taragna

📅 Dall'1 al 4 novembre

COLOGNO AL SERIO

Un trionfo per il palato. Nel Parco della Rocca, presso la tensostruttura riscaldata, potrete trovare polenta Taragna con farine della zona, formaggi di bufala del Caseificio Quattro Portoni, carne di bufala, prodotti a km zero, buon vino e ottimi dolci. A far da cornice all'evento non mancheranno musica e divertimento per tutti! In più, domenica 4 novembre, all'interno della Sagra della Polenta, sarà l'esposizione di macchine americane.

Andar per vigne

📅 18 novembre

SAN PAOLO D'ARGON



COMO

A Cena dal Conte Monzino

📅 17 novembre

TREMEZZINA

In occasione della Rassegna Tremezzina Gastronomica, presso la suggestiva location di Villa Balbianello di Lenno, ci aspetta una cena da veri gourmand. Un'occasione da non lasciarsi sfuggire,

CREMONA

26ª Fasulin de l'òc cun le Cudeghe

📅 1 e 3-4 novembre

PIZZIGHETTONO

Prosegue la grande rassegna gastronomica dedicata al piatto tipico pizzighettonese delle solennità dei Defunti, rispolverato dal cassetto delle tradizioni gastronomiche locali dal 1993 dal Gruppo

TUTTO MILANO

Mercati

Oggi

- **BENACO** - Via Benaco - zona 4
- **BENACO** - Via Benaco - zona 4
- **BONOLA** - Via C. Lecher - zona 8
- **CANALETTO** - Via Canaletto - zona 3
- **CARONIE** - Via Calvino - zona 9
- **CITTA' D'INTRA** - V. C. Baldo - zona 8
- **CREMA** - Via Crema - zona 5
- **CUMEL** - Via Castel - zona 6
- **DEI GUARNESE** - Via Dei Guarnesi - zona 9
- **FATEGLI DI BICO** - Via F. di Bico - zona 7

- **GIATOSOGGIO NORD** - Via Baroni - zona 5
 - **MARCO AURELIO** - Via M. Aurelio - zona 2
 - **MESE** - Via Mezza - zona 5
 - **PAGANO** - Largo V. Agim - zona 1
 - **PERCIA** - Via Pavia - zona 7
 - **STREBA** - Via Sirena - zona 2
- Domani**
- **ANGELI** - Via Arcangeli - zona 7
 - **ARDOSIO** - Via Ardosio - zona 8
 - **ASINARA** - Via Asinara - zona 9
 - **BENEDETTO M.** - Via Benedetto M. - zona 3
 - **BOLOGNESA** - Via Bolognese - zona 9
 - **CICCOTTI** - Via Ciccotti - zona 9
 - **DARFENA** - Zona Darfena - zona 1

- **DELLA RONDINE** - Via Rondine - zona 6
- **FALCK** - Via Falck - zona 8
- **FAUCHE** - Via Fauche - zona 8
- **GARGLIARO** - Piazza Mammì - zona 9
- **MARTINELLA** - Piazza Martinella - zona 7
- **OCOLO** - Largo Opolo - zona 4
- **OLMI** - Via degli Ulmi - zona 7
- **OSOPPO** - Via Osoppo - zona 7
- **PARNANO** - Piazza S. Agostino - zona 1
- **P. NUOVA** - Stazione di P.le Nuova - zona 1
- **ROGOSEDO** - Via Rogosedo - zona 4
- **TRACCHI** - Via Tracchi - zona 5
- **TRASMENO** - Via Trasmeno - zona 2
- **V. PERONI** - Via Pascal - zona 3

Chiusura al traffico: Via Cesare Correnti: fra Via Carvaddola e Via de Anicis divieto di transito causa lavori Iterniac lavori previsto 2022. Via Vettabbia: chiusura al traffico per lavori di costruzione linea M4. Via Vettabbia: chiusura al traffico per lavori di costruzione linea M4. Via Antonio Zorotto: fra Viale Tenina e Via Fiescochian Apelle divieto di transito causa lavori Iterniac previsto 31 dicembre 2018. **Traffico difficoltoso in:** Via Edmondo de Amicis: restringimento

di carreggiata Iterniac previsto 2022. **Piazza Gaetano Filagieri:** fra Via Pietro Azario e Via Olivetani lavori M4 - Iterniac lavori previsto 2022. Via Lorenteggio: restringimento di carreggiata: altezza via Gelsomini sul tratto via Tolstoj via Romagnoli, sul tratto via Tito Vigadi via Tolstoj sul tratto via Odasio/lungo Gelsomini, deviazione del traffico in via Giaggioli - via Penaficcio e attivazione relativo nuovo impianto sceanafico. Iterniac previsto lavori 31 dicembre 2018.

Farmacie

(dalle ore 8,30 alle ore 21,00)

Turno diurno

- **CENTRO** v. Bigli 28 ang. v. Manzoni, v.le Monte Nero 37, v. Torino 48.
- **NORD** v. Lessona 55, v.le Suzzani 273, v. Casara 13, v. Paolo Sarpi 62, v. Collecchio 4. ■ **SUD** v. Mecenate 8, v. Magliocco 3 ang. v. Pezzoli, p.le G. Rosa 11. ■ **EST** v.le Monza 226, v.le Zara 38, v. Grossi 11/15, v. Gadelmonone 6, v. Vittorio 11, v. Chavez 19 ang. v. Padova. ■ **OVEST** C.so C. Colombo 1, v. Cherubini 2, v. Fiordalisi 2, v. Parat. 75.

(dalle ore 8,30 alle ore 8,30)

Turno notturno

- p.za De Angeli 1 ang. via Sacco v.le Farnagosta 36, v.le Monza 226; via Stradivari 1; via Boccaccio 26; v.le Zara 38; v.le Lucania 6; p.za Cinque Giornate 6; c.so Magenta 96 ang. p.le Baracce; p.le Staz. P.ta Genova 5/9 ang. via Vigevano 4

L'AGENDA DEL WEEKEND

SABATO

10 novembre 2018

■ **DEGUSTAZIONI** Torna l'appuntamento del whisky ma anche del cognac, brandy, armagnac. La 13esima edizione del *Milano whisky festival* richiama produttori da tutto il mondo, che presentano le loro migliori etichette.

Hotel Marriott, via Washington. Ingresso libero.

■ **MOSTRA** Personaggi del mondo dell'arte realizzati in una serie di dipinti dell'artista Renato Barilli. Gruppi famigliari e autoritratti compongono una galleria che riflette lo sguardo dell'autore, la cui interpretazione è restituita tramite pennellate di pittura fresca. La mostra permanente di Barilli, è aperta al pubblico fino al 28 novembre.

Via Turati 34, ingresso libero



Illustrazione di Topolino

■ **CONFERENZA** Il forum di Elle Italia presenta due giorni d'incontri con formatori, psicologi, esperti ed aziende, per cercare il posto giusto ma anche migliorare la propria vita professionale.

L'evento offre una chance a tutte le donne che vogliono aprire un'attività o scegliendo percorsi condivisi.

Università degli studi Bicocca. Ingresso libero

■ **RASSEGNA** Topolino compie novant'anni: lo ricorda una mostra al Castello di Desenzano dal titolo «Mickey 90. L'arte di un sogno», curata da Federico Fieconi. All'interno dei due piani della fortezza, sette stanze espongono tavole a fumetti, illustrazioni originali dei maestri del disegno, giocattoli d'epoca.

Desenzano sul Garda (Bs)

DOMENICA

11 novembre 2018

■ **MANIFESTAZIONE Focus live**, è l'evento organizzato da Focus, in collaborazione con il Museo Nazionale della scienza e della tecnologia Leonardo Da Vinci. Conferenze, dibattiti, spettacoli e laboratori racconteranno il futuro di scienza e tecnologia. Domenica le missioni spaziali con l'astronauta Paolo Nespoli saranno seguite dai racconti del fumettista Zerocalcare.

Via San Vittore 21

■ **SPETTACOLO** La Compagnia Giovani di Catania offre uno spettacolo unico: un narratore chiederà al pubblico di piccoli spettatori di aiutarlo nel mestiere di cantastorie: le fiabe classiche saranno trasformate grazie alla fantasia congiunta di bambini e artisti.

Pacta Salone, via Dini. Ingresso: 6 euro



Dipinto in mostra a Mantova

■ **EVENTO** Ultimo giorno per vivere l'emozione di essere sull'aereo della Pattuglia acrobatica nazionale. *Decolla con noi* al Bicocca village darà la possibilità, grazie a due simulatori, di sperimentare alcune spettacolari sequenze acrobatiche, frutto dell'elaborazione di 600 ore di ripresa.

Viale Sarca, Dalle 10 alle 21. Ingresso libero

■ **ARTE** La mostra «Pietre colorate molto vaghe e belle», ospitata al Palazzo Ducale di Mantova, permette di ammirare alcuni lachiederà al pubblico di piccoli spettatori di aiutarlo nel mestiere di cantastorie: le fiabe classiche saranno trasformate grazie alla fantasia congiunta di bambini e artisti.

Piazza Sordello 40, Mantova

Cultura & Tempo libero



Degustazioni Sua maestà il whisky per gli appassionati

È un appuntamento amatissimo dagli appassionati di whisky, cognac e brandy. Torna all'Hotel Marriott (via Washington 66, orari 14-23, ingresso libero

degustazioni 3/5 euro) il «Milano Whisky Festival & Fine Spirits» una grande esposizione con esperti del settore che richiama etichette da tutto il mondo con masterclass e seminari (queste a pagamento) tenuti dagli stessi produttori. Ci sono spazi anche dedicati alle ultime tendenze della mixology e gli abbinamenti

con cioccolato e altri cibi ad hoc per i superalcolici. Fra i seminari molti quelli dedicati ai più rinomati paesi produttori di whisky con la curiosità di un incontro dedicato al whisky giapponese che si sta affermando sul mercato internazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Una domenica di **etichette**...

Etichette da ogni regione domenica all'Ippodromo SNAI San Siro con *Vini d'Italia*. A partire dalle **12.00** alle **19.00**, lo storico impianto ippico milanese, in occasione della Gran Corsa Siepi e del Premio Berlingieri, ospiterà una degustazione di vini provenienti da tutta Italia. Sarà presente anche una selezione sempre più ampia di food truck di qualità che proporranno le loro specialità gastronomiche. I visitatori potranno anche partecipare al tour gratuito *#scoprisansiro* con le tappe al Cavallo di Leonardo, al Parco Botanico e alla Palazzina del Peso. Ingresso gratuito.



...e di **whisky**

Torna domani e domenica, all'hotel Marriott di via Washington 66, l'appuntamento con *Milano Whisky Festival & Fine Spirits*. La manifestazione è ad ingresso gratuito, previa registrazione. Si potranno degustare whisky e cognac tra oltre duemila etichette presenti. Ogni espositore proporrà i propri distillati a partire da 3 euro al bicchiere, con bottiglie in vendita a prezzi promozionali per il festival. Non mancheranno stand con birra, ostriche e salmone. Per info whiskyfestival.it. **PDR**



A spasso con **la cultura**



Storie Milanesi organizza domani un tour artistico in zona Sempione

L'appuntamento di **Susanne Capolongo**

Storie Milanesi è un progetto della Fondazione Adolfo Pini che si sviluppa attraverso l'utilizzo della piattaforma storiemilanesi.org mettendo online sedici case museo, atelier d'artista, studi di architetti e designer, ma organizza anche passeggiate tematiche alla scoperta dei personaggi. Si parte domani con il tour legato a Vincenzo Agnetti,

a partire dalle **11.30** dall'Arco della Pace. Accompagnati da Manuela Leoni si potrà scoprire il quartiere per poi spostarsi all'Archivio Vincenzo Agnetti di via Machiavelli 30, un capannone carico di memoria e fascino creativo, più volte ricordato e ritratto nelle sue opere e nei suoi scritti, ora luogo di studio e di ricerca sull'opera dell'artista, scrittore, pittore, scultore, critico e poeta vissuto tra Milano New York e l'Argentina. La partecipazione è gratuita fino ad esaurimento posti.

DOMENICA 11 NOVEMBRE

La degustazione al Milano Festival

Per il terzo compleanno, Valinch&Mallet terranno la loro prima masterclass al **Milano Whisky Festival** (già sold out). Appuntamento domenica **11 novembre** alle **16** all'Hotel **Marriot**. Si degusteranno **5 whisky** venerandi: **Tobermory 22** anni, **Longmorn 28**, **Macduff 32**, **Springbank 21** e un rarissimo **Bowmore 21** realizzato in sole **24** bottiglie disponibili unicamente al Festival. Dove ci sarà anche il panettone al **Glenrothes** realizzato dalla **Pasticceria Dolcemente** di **Davide Steffenini** e dove verranno presentate gli ultimi imbottigliamenti: un **Tamdhu 20** anni ex bourbon, un **Inchgower 21** anni, uno **Speyside 22** anni in sherry e un **Bruichladdich 15** anni in botti ex madeira. Presto disponibili anche i rum **Guadeloupe 20** anni e il **Figi South Pacific** di **13** anni.



**ristoranti
a confronto**

all'aperto
 per famiglie
 romantico
 con tanti amici
 vegetariano



Ajo Blanco

TAPAS SPAGNOLE

IL RISTORANTE	LE TAPAS	NEL MENU	L'AMBIENTE	DA SAPERE
Albufera Zona Porta Venezia Via Settembrini 26 Tel. 02.36.68.69.93 Chiuso martedì	Caponata spagnola, uovo poché con crema di tortilla e prosciutto, costine di maiale, tris di crocchette... Voto 7,5	Punto di forza: la paella: alla valenciana, di pesce, vegetariana, «negra de chipirones» (con seppioline e cipollotto)	Dislocato su più livelli. L'arredo ha uno stile personale, confortevole, rilassante	Interessante carta dei vini (spagnoli) Prezzo sui 40/45 euro
Ajo Blanco Zona Isola Via Thaon di Revel, 9/A Tel. 02.66.86.577 Chiuso lunedì	Lunga lista, inestrada su un triplo binario. Tapas di carne, di pesce e di verdure Voto 6/7	Formaggi, salumi, insalate e dolci	Teatrale riproduzione di una rustica cantina spagnola	Si mangia sino a tardissimo. Interessanti i chipito Prezzo sui 30 euro
La Pulperia Zona Sempione Via P. della Francesca 75 Tel. 02.87.38.65.84 Chiuso domenica	Ispirazione galiziana: impegata di cozze, calamaretti e totanetti fritti, empanada gallega... Voto 6/7	Prevalenza del polpo (grigliato, fritto, con patate...). E c'è anche la paella	Un bel locale bianco e azzurro, colori della Galizia	Gestione molto cordiale. Prezzo sui 30/35 euro
La Casa Iberica Zona Porta Vittoria Viale Premuda 2 Tel. 347.9740.237 Sempre aperto	Un bel campionario che cambia: gamberi, scampi, ostriche, mandorle di mare Voto 6,5	Notevole selezione di salumi e di formaggi iberici, serviti in tagliere o nei panini	Una sorta di wine bar alla spagnola, con mattoni vivi, pareti sbreccate e prosciutti in vista Voto 7	Sede gemella in via Mercato 3. Prezzo sui 15/30 euro



**DA SEGNARE
IN AGENDA**

Festival

WHISKY DA SCOPRIRE

Torna l'appuntamento per gli amanti del whisky (ma anche di cognac, brandy, armagnac). La 13a edizione di «Milano Whisky Festival» richiama produttori da tutto il mondo, che presentano le loro migliori etichette. Ci sono masterclass e seminari (a pagamento), area mixology e gli abbinamenti con il cibo, a partire dalle ostriche. *f.m.*

Milano Whisky Festival & Fine Spirits. Hotel Marriott.

Via Washington 66.

www.whiskyfestival.it

Quando Sab. 10 e dom. 11 dalle 14

Prezzi Ingresso libero con registrazione. Kit degustazione 5 euro. Degustazioni da 3 euro

Per beneficenza

CENA DA CRACCO

Cena a scopo benefico nel ristorante di Carlo Cracco, in Galleria. Il ricavato andrà a sostegno del progetto «MammaBambino» (di «SOS Villaggi dei Bambini»), che tutela i minori nei casi di separazione dei genitori. A beneficiarne, 156 bimbe e le loro mamme.

Ristorante Cracco Galleria Vittorio Emanuele II. Per prenotare: eventi2018@sositalia.it oppure tel. 339.56.63.967.

Quando lunedì 12, dalle 19

Prezzo donazione di 350 euro.

Whisky — LA RISCOPERTA PASSA PER L'IRLANDA

Lorenzo Cresci

Dal sogno di un viaggio per le distillerie scozzesi a scoprire i famosi torbati al desiderio di rivivere il mito degli attori di Hollywood e del loro immancabile bicchiere di bourbon, l'Italia si è lasciata ammaliare negli anni — dal dopoguerra a oggi — dal whisky, per poi scariarlo, preferendo altri superalcolici, più economici ma non certo meno impegnativi. Salvo riscoprirlo, riassaporarlo, provare a portarlo fuori dalla nicchia cui era stato costretto. I dati dei consumi odierni lo confermano. Eventi come il Milano Whisky Festival lo valorizzano. Trainandolo. E riportandolo, secondo una ricerca di Businesspeople, ai vertici delle preferenze nella categoria «spirits», superando vodka, rum, brandy e tequila.

Il «cielo» d'Irlanda

Ma se la Scozia mantiene la supremazia mondiale nella produzione, e gli Stati Uniti cercano di insidiare la leadership, è l'Irlanda l'autentica riscoperta e rivelazione di questi ultimi anni: nel nuovo millennio è tornata la voglia di produzione. Più di cento erano le distillerie a fine '800, tre o quattro a inizio 2000, meno di una decina adesso, «più di venti produrranno whisky entro il 2022», sottolinea Andrea Giannone, organizzatore

*Pure l'Italia si cimenta in distilleria
Ma è l'Estremo Oriente la vera sorpresa*

del Milano Whisky Festival, che lo scorso weekend ha richiamato migliaia di assaggiatori all'evento d'out italiano. Una rinascita lenta, la volontà di riprovare a imporre quello che in a Dublino e dintorni si è sempre chiamato «whiskey», con quella «e» a distinguere dai rivali scozzesi, perché il fatto di subire tre distillazioni anziché due non è l'unica differenza — una distillazione in più è dovuta al fatto che si utilizza orzo non maltato, visto che varia anche il processo di maltaggio stesso, i forni per asciugare la torba con il risultato che, in bocca, eccitano un sapore più dolce e morbido, conservando maggiori sentori di cereali. «Prima di tutto c'è la riscoperta di un certo orgoglio nazionale irlandese — sottolinea l'importatore Beppe Durante, ceo di Taste of spirits — un ritorno alla terra, alle produzioni proprie». Che si uniscono a investimenti importanti provenienti anche dall'estero: «Dalla Cina a Dubai, per arrivare agli americani, è tornato il desiderio di riscoprire il whisky irlandese e questo ci fa pensare in positivo. Quasi non passa settimana che riceviamo richieste di informazioni sulle possibilità di aprire una distilleria», dice con orgoglio Serghios Florides, editore di *Iris Whiskey Magazine*, tra i protagonisti anche del Whisky live Dublin, evento sul distillato che si terrà nella capitale irlandese il 23 e 24 novembre.

Una decina di distillerie, dicevamo, più quella di Bushmills, nel territorio dell'Irlanda del Nord, sulla costa settentrionale dell'Antrim. «Ma nel whiskey non esiste politica — sorride Durante — è tutto Irish, che sia Eire o Nord Irlanda». Jameson è il brand più conosciuto: commercializza più di 22 milioni di bottiglie l'anno e si trova a Cork. A Smithfield, Dublino, è una tappa d'obbligo per i turisti la Old Jameson Distillery. Curiosa la storia di questa società, fondata dallo scozzese John Jameson, che si lega poi alla famiglia di distillatori irlandesi degli Haigs. In questo intreccio, non poteva mancare un pizzico d'italianità: che arriva quando Annie Jameson, cantante e studentessa a Bologna, conosce il proprietario terriero Giuseppe Marconi, dalla cui unione nasce quel Guglielmo che ben altro ha fatto nella sua vita, ma quale che anno fa si è comunque conquistato un'etichetta di un'edizione speciale di prelibato whiskey.

Se West Cork a Skibereen, Alltech Craft a Carlow e Teeling a Dublino sono le distillerie di nuova generazione da cui si attendono, nel giro di qualche anno, il tempo di invecchiamento, produzioni interessanti di single malt, Echlinville, Cooley e Tullamore Dew sono le altre distillerie note, con quest'ultima che sfiora il milione di bottiglie ed è tornata in Irlanda — ma di proprietà scozzese — dopo anni di peripezie, ma senza perdere la qualità del prodotto che piace oggi a un pubblico sempre più vasto, donne comprese. Da provare i Dunvilles: il Px Cask invecchiato 12 anni, che consiglia lo stesso Serghios Florides, termina la sua maturazione in botte di sherry ed è ricco di sapori, che gli sono valsi il premio del miglior whisky irlandese nel 2018 nella categoria dei «12 years and younger».

Svolta nelle abitudini

«Il 25% dei partecipanti al nostro Festival sono donne — riprende Giannone — E il 45% dei visitatori ha un'età media tra i 25 e i 35 anni». Due dati significativi: «Intanto è sparito il retaggio che il whisky sia solo da uomini. Le donne hanno scoperto il single malt, con un'offerta ampliata e variegata, stanno trovando un gusto più dolce e delicato». Non a caso, se l'Italia è fuori classifica al mondo per consumo generale di whisky, è la quarta tra i single malt, a conferma della preferenza rispetto ai blended, favorita anche dal consumo femminile. Ma c'è un altro aspetto importante: i giovani, malgrado i prezzi siano spesso fuori portata rispetto i loro portafogli, «hanno scoperto che il palato è soddisfatto bevendo due dita di whisky, e non c'è rischio di ubriacarsi». I whisky irlandesi si sposano perfettamente a queste esigenze, raggiungendo in pochi casi, il Connemara Peated single malt per esempio, i gusti autentici di chi vuole provare un torbato.

Piacere italiano

Anche l'Italia sta muovendo i primi passi, e l'esperienza di Puni, in val Venosta, è incoraggiante. A partire dall'avveniristica ed ecosostenibile distilleria dove si producono quattro etichette con malti di diversi cereali locali, a partire dall'antica segale che viene coltivata a 1300 metri d'altitudine. Fondata nel 2010, due anni dopo è uscita la prima bottiglia: la strada è ancora lunga, ora si deve



attendere che l'acquavite diventi autentico whisky, ma la raffinata scelta dei malti (la speziaitura dell'orzo, la dolcezza del frumento, l'intensità della segale) e la passione dei produttori promette bene: nei bunker della II Guerra Mondiale utilizzati per lasciare maturare le botti dovrebbe ricrearsi il clima giusto per arrivare al risultato sperato. Così come si stanno affinando altre esperienze in Francia, nel Paese del cognac, dove a Lanion, in Bretagna, si produce un distillato di grano nero che matura proprio in fusti di legno di rovere provenienti da cognac: il risultato è un distillato con sfumature dolci e mielate con note agrumate.

La voglia di esotico

«Il Giappone non è più una sorpresa, ormai è una sicurezza», dice Giannone. Non solo per i consumi — alcune produzioni sono state interrotte perché le distillerie non riescono a stare al passo con la richiesta — ma anche per la qualità delle etichette. Che uniscono il piacere al palato a un che di esotico che piace. Una cultura così differente affascina, a

Milano se ne è avuta conferma, «i giapponesi sono bravi e non deludono». E così negli anni sono cresciute le distillerie di single malt, una decina, ma approfittando del fatto che il Giappone non è chiamato a rispettare il «disciplinare scozzese», hanno sviluppato anche la loro capacità di essere ottimi blenders. Nikka e Akashi sono i brand più noti: di Nikka si apprezza un 12 anni blended malt frutto di una miscela di whisky delle distillerie Yoichi e Miyagikyo uscito sul mercato in occasione degli 80 anni di attività. Ma è la morbidezza del Taketsuro, un old pure malt invecchiato 17 anni, che merita di essere assaporato, lentamente. Di Akashi, invece, merita il White Oak, prodotto in una delle più antiche distillerie del Sol Levante, che ricorda gli scotch, fruttato e mielato. Fuori dalla portata dei più infine, le bottiglie che, nel 2014, per la prima volta dalla nascita, la «World Whiskey Bible» ha celebrato come migliore al mondo: per il Suntory Yamazaki Single Malt Sherry Cask 2013, un single malt invecchiato fino a 15 anni in botti utilizzate per lo sherry.



1. L'avveniristica ed ecosostenibile distilleria di Puni in Val Venosta dove si producono quattro etichette con malti di diversi cereali locali, a partire dall'antica segale che viene coltivata a 1300 metri d'altitudine. 2. La distilleria di Jameson è il brand irlandese più conosciuto: commercializza più di 22 milioni di bottiglie l'anno e si trova a Cork. 3. La distilleria di Bushmills, nel territorio dell'Irlanda del Nord, sulla costa settentrionale dell'Antrim. 4. Nel 2005 è iniziata l'avventura di Kavalan, il primo whisky made in Taiwan, con una distilleria incastonata tra le montagne Yilan e il mare

A spasso per il mondo

L'esperienza di due big del settore, come Ian Chang e Jim Swan, la voglia di stupire. E così, nel 2005, inizia l'avventura di Kavalan, il primo whisky made in Taiwan, con una distilleria incastonata tra le montagne Yilan e il mare, con la particolarità di un microclima che, grazie alla traspirazione delle botti, permette di accelerare la maturazione. Più di una dozzina le etichette prodotte, un assortimento che porta a edizioni speciali di single cask, ovvero provenienti da un unico barile e imbottigliati in edizione limitata. Tra i più economici un single malt che è una sorpresa, elegante e floreale, con aromi di orchidea, frutta esotica e vaniglia.

E poi c'è l'India. Che si sta imponendo come il Paese con il miglior mercato di whisky. Le eccellenze sono la Amrut e la Paul John. Quest'ultima, con malto indiano, torba scozzese (ne usano due tipi, quella proveniente dall'Islay, forte e pungente e quella di Aberdeen, più erbacea e vegetale) e invecchiamento in botti ex bourbon, produce distillati che si stanno imponendo anche

all'estero. Temperatura e umidità – nella zona di Goa, nel sud-est del Paese – condizionano i whisky, visto che un invecchiamento di 5 anni da queste parti equivale ai 15 anni scozzesi. Per chi ama il torbato, da provare il Bold, un single malt da 46 gradi, distillato da 100% malto indiano, mentre la torba è quella di Aberdeen. Un po' più a sud, nella regione di Bangalore produce whisky la Amrut, la cui etichetta più comune è un single malt prodotto con malto d'orzo indiano, raccolto alle pendici dell'Himalaya, poi invecchiato in botti di ex Bourbon. Anche in questo caso la maturazione è più breve, poiché avviene a circa mille metri d'altitudine. Gli aromi di miele, agrumi e frutta secca sono i primi a farsi sentire al palato, ma non manca un piacevole affumicato. Amrut, in indiano, significa «elisir di lunga vita», nome che si addice alla lunga tradizione della produzione, iniziata alla fine degli Anni '40, subito dopo l'indipendenza dalla Gran Bretagna. E lunga vita sembrano poter avere questi distillati, sempre più apprezzati in Italia. —

Web

1 NOV 2018 / 10:11

I festival gastronomici di novembre. 9 appuntamenti da non perdere

Fra olio e vino nuovo, novembre si arricchisce di una serie di festival ed eventi gastronomici golosi in tutto lo Stivale. Ecco quali sono le date da segnare in agenda.



PROFESSIONE CHEF



TEMI CALDI



Fregno, la pecora alla callara

Milano Whisky Festival & Fine Rum – Milano

Dodicesima edizione per il Milano Whisky Festival & Fine Rum, una due giorni interamente dedicata alle migliori produzioni di whisky e rum. Previsto per il 10 e l'11 novembre presso l'Hotel Marriott di via Washington, il festival permetterà ai visitatori di scegliere fra oltre 2mila etichette, con assaggi a partire da 3 euro al bicchiere. Non mancheranno whisky e rum di pregio dal lungo invecchiamento o prodotti rari di distillerie non più esistenti. Anche quest'anno saranno diverse le masterclass e gli incontri speciali dedicati alle bottiglie più ricercate, fra assaggi e laboratori pensati per avvicinare il pubblico al mondo dei distillati di qualità.

Milano Whisky Festival & Fine Rum - Milano - 10-12 novembre 2018 - www.whiskyfestival.it



«Vi raccontiamo i segreti di un festival tutto da bere»

Il Giornale | 9 | 10 ore fa

Il che li rende più divertenti di molti comici, anche se di mestiere si occupano d'altro. Nella fattispecie, selezionano distillati e organizzano il Milano Whisky Festival, che questo weekend arriva alla sua 13esima edizione. E dato che non sono ...

[Leggi la notizia](#)



Tv2000.it "Segreti e bugie" è un film del 1996 scritto e diretto da #MikeLeigh, vincitore della Palma d'oro per il miglior f... <https://t.co/dT0DY0V2I9>

Persone: giorgio d ambrosio giuseppe gervasio dolci

Organizzazioni: scotch collecting

Prodotti: festival mameli

Luoghi: scozia milano

Tags: segreti whisky

ALTRE FONTI (498)

'BRICKS IN FLORENCE' : UN'INVASIONE DI MATTONCINI COLORATI ALL'OBHALL

Oltre a proporre le loro creazioni, molte delle quali inedite, gli espositori saranno a disposizione per svelare tecniche costruttive e **segreti** delle proprie opere . Bricks in Florence **Festival** 2018 ...

In Toscana - 10 ore fa

Persone: kevin gascoigne

rené magritte

Organizzazioni: bricks galleria

Prodotti: lego build

Luoghi: australia romania

Tags: mattoncini florence

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Facebook



Twitter



Google+



Invia



RSS



Mi piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti



Fai clic per attivare Adobe Flash Player

Termini e condizioni d'uso - Contattaci



Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

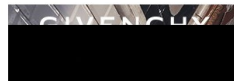
Cosa fare a Milano nel weekend del 9 e 10 novembre



CLAUDIA RICIFARI — 9 NOVEMBRE 2018



Concerti, incontri, fiere e mercatini: ecco tutti gli appuntamenti da conoscere per decidere cosa fare a Milano questo fine settimana



Milano Whisky Festival

Arriva la tredicesima edizione della manifestazione dedicata ai distillati, che si terrà presso l'**Hotel Marriott di via Washington** nei giorni di **sabato 10 e domenica 11 novembre**.

L'evento è ormai un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, e ha registrato lo scorso anno quasi 5.000 presenze.

Orari: **sabato dalle 14.00 alle 23.30; domenica dalle 14.00 alle 21.00.**

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso).

IL FESTIVAL DI WHISKY E DISTILLATI A MILANO

05 NOV 2018 IL FESTIVAL DI WHISKY E DISTILLATI A MILANO

Articolo di: CityLightNews

Gli whiskylover sono serviti. Il 10 e 11 novembre si terrà la tredicesima edizione del **Milano Whisky Festival**.

Un evento che lo scorso anno (di cui abbiamo detto qui) vide circa 5 mila presenze di appassionati che degustarono un ampio repertorio di etichette in un salone di 1200 metri quadri dell'**Hotel Marriott**. Anche quest'anno, nello stesso salone ci saranno oltre agli whisky, anche Cognac, brandy e Armagnac così da accontentare tutti i gusti.

Per poter accedere agli stand occorre iscriversi all'ingresso il giorno stesso dell'evento oppure via web. L'entrata è gratuita: sarà sufficiente munirsi del kit degustazione che comprende bicchiere, porta bicchiere, Guida ai distillati 2019, al costo di 5 euro, mentre le degustazioni partiranno da 3 euro.

Si terranno inoltre **Masterclass** e seminari (per maggiori info e aggiornamenti cliccare qui). Non mancheranno l'angolo food con ostriche e appetizer e l'area **Mixology** con bevande miscelate da reputati bartender.

Il Premio Best Whisky concluderà l'evento con la premiazione dei migliori whisky nelle varie categorie e della distilleria dell'anno.

Hotel Marriott

10-11 NOVEMBRE 2018

Sabato 10 novembre dalle 14.00 alle 23.30

Domenica 11 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Share 14 Condividi Tweet



INDIRIZZO : VIA WASHINGTON 66 MILANO



E-MAIL : INVIA UNA MAIL



TELEFONO : 02.4987605



WEB : VISITA IL SITO

I PIÙ LETTI DEL MESE

ST4 TERRE SICILIANE IGP



L'Azienda Agricola Alessio Gaetano Cicco si trova in contrada San Glaime Gangi in provincia di Palermo nelle Madonie siciliane a 1000 metri di altitudine; qui nella tenuta di San Glaime si coltiva lo syrah. Con queste uv...

LEGGI DI PIÙ

The Philip Johnson Chief Curator of Architecture and Design presso il MoMA di New York, **Curating Architecture at MoMA: Collections, Exhibitions and Display** lunedì 8 maggio 2017 ore 21:00 Conferenza di Martino SterlicSAC, Abbazia di Paradigna Lunedì 8 maggio si terrà il terzo appuntam...

Immersioni nelle collezioni, accumulazioni e ossessioni dei musei e degli archivi di Parma lunedì 8 maggio 2017, ore 21.00 Conferenza di Martino SterlicSAC, Abbazia di Paradigna Lunedì 8 maggio si terrà il terzo appuntam...

LEGGI DI PIÙ

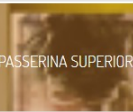
Piedrosso, vino rosso biologico



Il Piedrosso della biocantina Giannattasio nasce in Puglia con uve piedrosso completate da nero di Troia, due vitigni che danno vita a vini generosi, pieni, corposi i quali ben esprimono lo spirito dell'enologia pugl...

LEGGI DI PIÙ

TIBI ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE DOP 2014 CITRA



Citra è una realtà abruzzese che ha contribuito allo sviluppo dell'enologia della provincia di Chieti. Nata nel 1973 riunisce nove cantine e produce viti di battaglia con la massima attenzione...

Milano Whisky Festival: conto alla rovescia per la 13° edizione

Da Redazione 4 - 31 ottobre 2018 0



Milano sarà capitale del Whisky il **10 e 11 novembre** per la **tredicesima edizione** del **Milano Whisky Festival**, la più importante rassegna italiana dedicata a questo distillato. MWF ha riunito lo scorso anno oltre 5.000 appassionati ed estimatori, non solo di whisky ma anche di cognac, brandy e armagnac.

Appuntamento all'hotel Marriott dove sabato dalle 14 alle 23.30 e domenica dalle 14 alle 21 sarà l'occasione per saggiare le migliori qualità dei distillati italiani e stranieri, scambiare opinioni con esperti del settore, produttori, intenditori, semplici degustatori. Sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento, anche quest'anno ad accesso gratuito. Basterà dotarsi del **kit di degustazione** composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile. Masterclass, seminari, percorsi guidati per approfondire ed assaporare, per conoscere e lasciarsi trasportare da gusti e fragranze. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte ai distillati scelti rappresenta una grande attrazione. Allo stesso modo l'**area mixology** offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo. Inoltre, grande attesa quest'anno per il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Caratteristica principale del **Milano Whisky Festival & Fine Spirits** è la possibilità di poter degustare **in ogni stand whisky e cognac differenti**, per tutti i gusti e tutte le tasche. Ogni espositore propone in degustazione i propri distillati a partire da 3 euro al bicchiere. Non mancano neanche whisky/cognac molto importanti dal lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni), o whisky molto rari di distillerie non più esistenti. Una esperienza unica, il meglio delle distillerie Scozzesi (e non solo) e delle distillerie Francesi tutte riunite in un'unica sala di oltre 1200 mq. E come ogni anno, altre specialità affiancheranno whisky e cognac al Milano Whisky Festival & Fine Spirits. Non mancheranno infatti **stand con birra, specialità gastronomiche** da abbinare (come ostriche e salmone), per un ottimo spuntino tra un assaggio e l'altro.



5 mete da sogno al caldo, a poche ore di volo dall'Italia, per sfuggire al gelo



L'oroscopo di Giovedì 1 Novembre 2018



SPETTACOLO [Eventi](#)

Milano Whisky Festival: torna la due giorni per amanti del whisky



di Emanuela Brumana | 2 ore fa

Un festival dedicato a uno dei distillati più famosi e apprezzati: il whisky, con degustazioni, masterclass ed eventi.



Milano Whisky Festival

0 condivisioni 0 commenti



COMMENTA



CONDIVIDI



TWITTA

Torna a Milano, per la tredicesima edizione, il **Milano Whisky Festival**: il 10 e l'11 novembre, all'Hotel Marriott si terrà la due giorni che celebra il distillato più amato! Ormai il Milano Whisky Festival è un appuntamento fisso sia per gli appassionati sia per gli operatori del settore, ma anche un evento che ogni anno attira nuove adesioni - **anche femminili** -, tanto che l'anno scorso, in un solo weekend, si sono registrate quasi cinquemila presenze.

Il Milano Whisky Festival gode di un ampio spazio di oltre milleduecento metri quadri in uno degli hotel più internazionali della città, location quindi adatta al pubblico sempre più cosmopolita che prende parte all'evento.

Proprio per soddisfare gusti e curiosità di un pubblico così vasto e ricercato, anche per l'edizione 2018 i visitatori potranno degustare, ammirare e scegliere tra **migliaia di etichette e produttori** di whisky, ma anche di Cognac, Brandy e Armagnac.

Non solo stand dove coccolarsi con un buon distillato, parlando con produttori e importatori, ma anche **masterclass e seminari**, approfondimenti e percorsi pensati per chi vuole conoscere la storia del whisky o approcciarne la degustazione. Il programma di corsi e masterclass è in continuo aggiornamento sul [sito della manifestazione](#).



Come da tradizione, accanto a tante bottiglie non mancherà un **angolo food** con ostriche e raffinate proposte e torna anche **l'area Mixology** dove gustare cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Infine, ma non meno importante, si incoroneranno con il **Premio Best Whisky** i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Il via al Milano Whisky Festival verrà dato sabato 11 alle ore 14:00 per una giornata no-stop fino alle 23:30, mentre domenica il festival apre dalle 14:00 alle 21:00.

Come ogni anno, **l'ingresso è gratuito** ed è possibile acquistare in loco il kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky.

Preparatevi per un'esperienza avvolgente, che saprà stupirvi e, se ancora non siete intenditori e intenditrici, aprirvi le porte di un mondo da cui poi non vorrete più uscire!





NEWSLETTER

EVIDENZA

EMAIL*

Torna Milano Whisky Festival and Fine Spirits

BY REDAZIONE ON 30 OTTOBRE 2018



Ecco la nuova edizione del Milano Whisky Festival and Fine Spirits, l'evento per celebrare insieme il distillato più amato. La location sarà l'Hotel Marriott - Via Washington 66 - Milano, e l'appuntamento è per il 10-11 Novembre 2018.

Un altro autunno alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tredicesima edizione del **Milano Whisky Festival**.

L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di posizionare l'evento nello spazio più ampio dell'**Hotel Marriott**: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul whisky ma non solo: **Cognac, Brandy e Armagnac** conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati. La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23,30; la domenica si replica dalle 14,00 alle 21,00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.



Anche l'edizione 2018 del **Milano Whisky Festival** sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area Mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire, il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO 10-11 NOVEMBRE 2018

Apertura al pubblico: Sabato 10 novembre dalle 14.00 alle 23.30, Domenica 11 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2019. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:

(in continuo aggiornamento) su www.whiskyfestival.it

Milano Whisky Festival: torna la due giorni per amanti del whisky



Un festival dedicato a uno dei distillati più famosi e apprezzati: il whisky, con degustazioni, masterclass ed eventi.

Milano Whisky Festival

5 condivisioni 0 commenti

Condividi

COMMENTA CONDIVIDI WITTA

Torna a Milano, per la tredicesima edizione, il Milano Whisky Festival: il 10 e l'11 novembre, all'Hotel Marriott si terrà la due giorni che celebra il distillato più amato! Ormai il Milano Whisky Festival è un appuntamento fisso sia per gli appassionati sia per gli operatori del settore, ma anche un

evento che ogni anno attira nuove adesioni - anche femminili -, tanto che l'anno scorso, in un solo weekend, si sono registrate quasi cinquemila presenze.

Il Milano Whisky Festival gode di un ampio spazio di oltre milleduecento metri quadri in uno degli hotel più internazionali della città, location quindi adatta al pubblico sempre più cosmopolita che prende parte all'evento.

Proprio per soddisfare gusti e curiosità di un pubblico così vasto e ricercato, anche per l'edizione 2018 i visitatori potranno degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori di whisky, ma anche di Cognac, Brandy e Armagnac.

Non solo stand dove coccolarsi con un buon distillato, parlando con produttori e importatori, ma anche masterclass e seminari, approfondimenti e percorsi pensati per chi vuole conoscere la storia del whisky o approcciarne la degustazione. Il programma di corsi e masterclass è in continuo aggiornamento sul [sito della manifestazione](#).

HD Milano Whisky Festival

Come da tradizione, accanto a tante bottiglie non mancherà un angolo food con ostriche e raffinate proposte e torna anche l'area Mixology dove gustare cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Infine, ma non meno importante, si incoroneranno con il Premio Best Whisky i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Il via al Milano Whisky Festival verrà dato sabato 11 alle ore 14:00 per una giornata no-stop fino alle 23:30, mentre domenica il festival apre dalle 14:00 alle 21:00.

Come ogni anno, l'ingresso è gratuito ed è possibile acquistare in loco il kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky.

Preparatevi per un'esperienza avvolgente, che saprà stupirvi e, se ancora non siete intenditori e intenditrici, aprirvi le porte di un mondo da cui poi non vorrete più uscire!

Home » [Eventi a Milano](#) » [Food & Drink](#) » [Milano Whisky Festival and Fine Spirits – 13° edizione](#)

Milano Whisky Festival and Fine Spirits – 13° edizione

Food & Drink

Condividi   



Il festival dedicato agli appassionati e ai professionisti del mondo del whisky e dei distillati con degustazioni, masterclass e seminari

Arriva la tredicesima edizione del **Milano Whisky Festival** che si terrà presso l'**Hotel Marriott** di via Washington nei giorni di sabato 10 e domenica 11 novembre 2018. L'evento è ormai un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, e ha registrato lo scorso anno quasi 5.000 presenze.

Non solo whisky

L'Hotel Marriott offre oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori. Anche quest'anno al **Milano Whisky Festival** i riflettori saranno puntati sul whisky ma non solo. Saranno presenti anche Cognac, Brandy e Armagnac, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

Oltre alle degustazione e alle esperienze sensoriali, sarà possibile partecipare a masterclass e seminari, a percorsi gratuiti per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Sarà presente anche un angolo food con ostriche e raffinate proposte da accostare ai distillati o per una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. L'area **Mixology**, invece, offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Il programma aggiornato dei masterclass e seminari del festival è disponibile sul sito su www.whiskyfestival.it

MILANO WHISKY FESTIVAL and FINE SPIRITS

10-11 Novembre 2018 – Hotel Marriott

Orari: sabato 10 novembre dalle 14.00 alle 23.30; domenica 11 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2019. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00



Per visualizzare correttamente il magazine è necessario installare Macromedia Flash



Segnala evento

Inserisci gratuitamente i tuoi eventi InAgenda!

SEGNALA

Cerca il tuo evento

Nome evento:

MILANO WHISKY FESTIVAL

Area:

Tutte le aree

Dal:

Al:

Regione:

Tutte le regioni

Provincia:

Tutte le province

Comune:

Tutti i comuni

Cerca

Reset ricerca

[Home](#) - [Eventi](#)

MILANO WHISKY FESTIVAL AND FINE SPIRITS: CELEBRIAMO INSIEME IL DISTILLATO PIÙ AMATO

(Tempo libero - Vario)

10/11/2018 - 11/11/2018 Milano

L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di posizionare l'evento nello spazio più ampio dell'Hotel Marriott: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul whisky ma non solo: Cognac, Brandy e Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23,30; la domenica si replica dalle 14,00 alle 21,00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area Mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Indirizzo:

hotel Marriott
via washington 66
Milano (Milano)

Per informazioni o per segnalare errori sull'evento clicca [qui](#).

Orari:

Sabato 10 novembre dalle 14.00 alle 23.30; Domenica 11 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Prezzi:

gratuito previa registrazione

Note:

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)
KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2019, euro 5,00
Degustazioni a partire da euro 3,00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:
(in continuo aggiornamento) su www.whiskyfestival.it

Stampa  Segnala 



[Visita il sito ufficiale >>](#)

[Ottieni indicazioni stradali >>](#)



Home

Cos'è partecipaMi ▾

Dibattiti

Eventi ▾

Persone ▾

f t G+

Accedi

Registrati

Home / Eventi a Milano e ... / Milano Whisky Festival ...

Milano Whisky Festival and Fine Spirits: celebriamo insieme il distillato più amato

☆☆☆☆ 0 consensi

Segnala - Segnalato rilevante da 0 persone.

Condividi |



Quando Dal 10 Novembre 2018 alle 14:00 al 11 Novembre 2018 alle 21:00

Luogo Hotel Marriott

Indirizzo Via Giorgio Washington, 66, 20146 Milano MI, Italia

Un altro autunno alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tricesima edizione del **Milano Whisky Festival**.

L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di posizionare l'evento nello spazio più ampio dell'Hotel Marriott: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

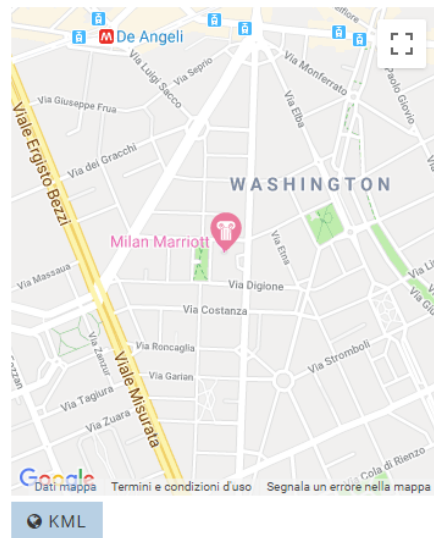
Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul whisky ma non solo: Cognac, Brandy e Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23.30; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area Mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire, il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.





MILANO WHISKY FESTIVAL FINE SPIRITS



SCOPRI CHI PARTECIPA ALL'EVENTO

sabato, 10 novembre 02:00

Milan Marriott Hotel

Milano Whisky Festival & Fine Spirits - 13.ma Edizione .

Cliccando su "Ci vado" avrai un promemoria dell'evento. L'ingresso al locale è a discrezione dell'organizzatore

DETTAGLI

degustare i migliori whisky disponibili in Italia partecipare a masterclass seguire seminari e workshop acquistare la tua bottiglia preferita centinaia di whisky in degustazione e vendita oltre ad un ospite d'onore... il cognac Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO 10-11 NOVEMBRE 2018 Apertura al pubblico: Sabato 10 novembre dalle 14.00 alle 23.30 Domenica 11 novembre dalle 14.00 alle 21.00 Ingresso gratuito (con registrazione) KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e guida al whisky 2019 euro 5,00 Degustazioni a partire da euro 3,00 **INGRESSO GRATUITO CON REGISTRAZIONE** in tre semplici modalità 1. REGISTRAZIONE ALL'INGRESSO IL GIORNO DELLA MANIFESTAZIONE 2. SALTA LA FILA REGISTRANDOTI IN "BIGLIETTI DISPONIBILI" DELL'EVENTO FACEBOOK 3. SALTA LA FILA CLICCANDO SUL BOTTONE "ISCRIVITI" DELLA PAGINA FACEBOOK DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS

Cliccando su "Ci Vado" riceverai un promemoria dell'evento. L'ingresso al locale è a discrezione dell'organizzazione.

Per qualsiasi informazione sull'evento scrivi a Spotlime. Ci trovi su WhatsApp dalle 10:00 alle 19:00 dal lunedì al venerdì al 324 611 6144.

[Home](#) > [Eventi in bar e locali Lombardia](#) > [Eventi in bar e locali Milano e provincia](#) > [Eventi in bar e locali Milano](#)



MILANO WHISKY FESTIVAL and FINE SPIRITS 2018

Inserito da Roberta.riva il 22/10/2018



Località
Lombardia
Milano e provincia
Milano

Descrizione

Un altro autunno è alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tredicesima edizione del Milano Whisky Festival. L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di posizionare l'evento nello spazio più ampio dell'Hotel Marriott: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori. Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul whisky ma non solo: Cognac, Brandy e Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23.30; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area Mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

UPCOMING EVENTS

MARRIOTT IN MILANO

NOV 10 2018



Milano Whisky Festival & Fine Spirits

📍 Milan Marriott Hotel , 66 Via Washington, Milano, Italy

📅 Sat Nov 10 2018

🕒 02:00 pm to 11:30 pm

Milano Whisky Festival & Fine Spirits - 13.ma Edizione degustare i migliori whisky dis
ponibili in Italia partecipare a masterclass seguire seminari e workshop acquistare la
tua bottiglia preferita centinaia di whisky in degustazione e vendita oltre ad un osp
L... [Read More](#)

Il meglio della settimana

Dal ritorno di Lopez & Solenghi al torneo di tennis con i campioni di domani fino al concerto di Bollani per il festival JazzMi, gli appuntamenti da non perdere questa settimana

di ViviMilano



EVENTI FOOD E DEGUSTAZIONI

Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2018

dal 10/11/2018 al 11/11/2018 | GRATIS

! (Warning icon)

FINO AL 3 NOVEMBRE
SCONTI FINO AL 50%

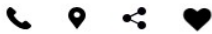
VA IN SCENA
 LA CONVENIENZA

Cerca tra 30.000 eventi e 5.000 indirizzi...

CERCA



Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2018



I MIEI PREFERITI

LOGIN

VIVIMILANO SUI SOCIAL



SCOPRI
 LA NUOVA FRONTIERA
 DEI PAGAMENTI
 MOBILI E DIGITALI

Scopri di più

Indirizzo e contatti

Hotel Marriott
 Via Washington 66 Milano
 024987605
 Sito Web

Quando

dal 10/11/2018
[Guarda le date e gli orari](#)

Prezzo

Ingresso libero con registrazione. Kit degustazione 5 euro. Degustazioni da 3 euro

di Federica Maccotta

Torna l'appuntamento per gli amanti del whisky (ma anche di cognac, brandy e armagnac). La 13a edizione di "Milano Whisky Festival & Fine Spirits", **sabato 10 (ore 14-23.30) e domenica 11 (ore 14-21) novembre** all'Hotel Marriott, si sviluppa su 1.200 mq e richiama produttori da tutto il mondo, che presentano le loro migliori etichette. Ci sono masterclass e siminari (a pagamento, info su www.whiskyfestival.it), l'area della mixology e gli abbinamenti food, a partire dalle ostriche. Ingresso libero (meglio preregistrarsi online); kit con bicchiere, portabicchiere e guida al whisky 5 euro.

Date e orari

HOTEL MARRIOTT
 Via Washington 66
 dal 10/11/2018
 di Sabato dalle 14:00 alle 23:30

dal 10/11/2018
 di Domenica dalle 14:00 alle 21:00

CALENDARIO

< 31 01 02 03 04 >
 MER GIO VEN SAB DOM

CATEGORIE

Eventi food e degustazioni
 Feste, mercati e fiere
 Libri, incontri e firmacopie
 Rassegne
 Sport: yoga, maratone, bici
 Visite guidate

FASCIA DI PREZZO

€ €€ €€€ €€€€

CERCA PER ZONA

Affori - Maciachini - Bicocca
 Baggio - Lorenteggio - San Siro
 Bocconi - Rinamonti - Rogoredo

Agenda Eventi



All'interno dello speciale:

- Editoriale
- Formaggi e Latticini
- Riso e Cereali
- Frutta e Ortaggi
- Carni e Salumi
- Pesce
- Vini, Liquori e Distillati
- Agenda Eventi
- Le ricette
- Varese
- Sondrio - Lecco
- Monza Brianza - Como
- Brescia
- Bergamo
- Cremona - Mantova

More posts: Lombardia da degustare

MILANO

Whisky Festival & Fine Spirits
10 e 11 novembre
Milano

All'Hotel Marriott ritorna la due giorni di masterclass e seminari, percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. Non mancherà l'angolo food, diventato una piacevole tradizione dove gustare ostriche e raffinate proposte, e l'area Mixology che offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo. Per finire, il Premio Best Whisky incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Gustariso
Fino al 25 novembre
Varie location

Un viaggio alla scoperta dei sapori e dei prodotti tipici del territorio, ma soprattutto del Re dei risotti, il riso superfino Carnaroli. 11 ristoranti, distribuiti sul territorio di sette Comuni tra sud Milano, Lodigiano e Cremasco, per 5 weekend proporranno menu a tema interpretando al meglio sapori ed abbinamenti, dai più classici ai più innovativi. Denominatore comune sarà l'utilizzo del riso Carnaroli a DNA controllato e dei prodotti che rendono speciale il nostro territorio.

L'artigianato in fiera
Dal 1 al 9 dicembre
RHO

Fieramilano ospita nei padiglioni di Rho la mostra-mercato Internazionale dell'Artigianato. Un'occasione imperdibile di acquistare, vedere e toccare prodotti artigianali provenienti da tutto il mondo, unici, originali e di primissima qualità, introvabili altrove. Ma non solo: potrai assistere a eventi musicali, performance di danza, corsi di cucina e provare il meglio della ristorazione internazionale per un giro del mondo in soli 9 giorni.

HOME > MAGAZINE > FEATURES > AROUND THE WORLD > FESTIVALS AND EVENTS > MILAN WHISKY FESTIVAL 2018

FESTIVALS AND EVENTS

MILAN WHISKY FESTIVAL 2018

14 November 2018 by Marco Zucchetti



The largest whisky festival in Southern Europe is shedding its reputation as an exclusive 'culture club' and attracting a more diverse, global audience with its vast whisky selection and welcoming attitude, writes Marco Zucchetti.



International audience: Visitors from around the world are drawn to Milan for its whisky show

The epiphany came on Sunday afternoon, while asking Diageo's brand ambassador Franco Gasparri how the 13th edition of the Milan Whisky Festival (MWF) is going. As he was explaining that the new *Talisker 8 Year Old* has been 'blown away' and Bulleit cocktails are in such high demand, I realised that attending the festival are dozens of visitors from Asia, more than has been seen here over the past few years. The atmosphere is now becoming more international, and Milan is starting to transcend the borders of the Italian whisky scene.

The Festival (10-11 November 2018) started on Saturday in a comfortable familiar style: Scottish weather outside, Milan looking like Glasgow. Getting to the Marriott Hotel one could meet small groups of guys running out the underground station, talking about the day's schedule like football fans entering a stadium for a match. The festival looked crowded right from the very beginning at 2pm, and you could feel a particular enthusiasm, like being on a school trip.

That already says something about the average age of visitors, who are becoming increasingly younger. About 70% of visitors this year were aged under 35, confirming a growing trend (60% in 2015, 61% in 2016, 68% last year). It's not a surprise for MWF, more a reassurance from young malt enthusiasts – who may look for innovation anywhere else – that here they really love the festival's well-established formula

Giuseppe Gervasio Dolci and Andrea Giannone, MWF's organisers, expected a good turnout – 10 of 16 masterclasses (more than ever) were sold out before the opening – although selling almost 700 tickets in advance was not a foregone conclusion. Especially this year, with several other whisky events held in the last two months: the *first edition of Whisky Revolution Festival* in Castelfranco, Veneto, the Whisky & Rum Day right in Milan at the end of October, and the concomitant Merano Wine Festival, that started on the very same day as MWF and for the first time hosted a seminar on spirits organised by the Rome Whisky Festival guys.

Competition is getting tougher. 'Maybe too much for a still unconsolidated market,' one visitor mused, but companies' and visitors' budgets are indeed limited. All things considered, the goal of MWF18 was to demonstrate that the oldest and biggest whisky event in Italy is still the most popular and beloved.

MOST READ

Red Spot Irish whisky makes return	1
New whisky reviews: Batch 174	2
G&M unveils new-look Private Collection	3
First Tamdhu exclusives land in duty free	4
Historic MacNair's whisky brand relaunches	5
5 interactive whisky-making experiences	6
Johnnie Walker opens Madrid whisky shop	7
Whisky Heroes: John Jameson	8
Further charity auction lots revealed	9
Five minutes with... Jill Boyd, Compass Box	10

EXPLORE MORE



FESTIVALS AND EVENTS

16 November 2017

Milan Whisky Festival 2017

Now in its 12th year, the event offers a great chance to assess the state of Scotch in Italy.



WHISKY TRAVEL

23 October 2017

Seven great whisky bars in Milan

An indispensable and eclectic



Indie popularity: Crowds were more drawn to independent bottlers like Cadenhead than in previous years

Target achieved. Almost 5,000 visitors attended (a few more than last year), giving weight to the argument that although new approaches might work, quality makes the difference. Always. In fact, according to some first-hour festival fans – those among the 350 pioneers that had joined the festival's first edition – MWF has never had such a huge offer of premium tastings. 'You don't need to invent anything,' claims pre-eminent collector and bottler Giorgio D'Ambrosio. 'Great whisky makes a festival great.'

It's true, particularly here where people have a sixth sense for the oldest malts. That explains why – according to visitors – the most appreciated masterclasses were the ones with aged drams, such as Max Righi's of Whisky Antique, which featured a glorious 44-year-old Speyside and a 1997 *Clynelish* that bewitched a lot of hearts and palates. Also The Kinship tasting on Saturday night, with the extremely well rated *Bunnahabhain* 30-year-old; the Diageo Special Releases preview with *Inchgower* 27 and *Oban* 21; and a *Macallan* tasting held by European brand ambassador Nicola Riske with a 25-year-old edition. Impressive products were being shown by both distillers and independent bottlers, and this is another clear trend.

Independent bottlings are simply idolised by *Italian whisky connoisseurs*. They remember the ones by *Samaroli*, D'Ambrosio, Rinaldi, Giovinetti, and therefore know that independent bottlings often happen to turn out as liquid jewels. While beginners are less aware, their attitudes are changing and even amateurs are more and more willing to try them, including lesser known Italian bottlers.

Back to the previously mentioned biggest surprise of this edition, the large number of visitors from Asia (China, Taiwan, Japan, Singapore, South Korea, Vietnam) and Eastern Europe, albeit the latter on a smaller scale. Why did they choose Milan? First of all, Milan is experiencing a tourist boom. The *Wall Street Journal* recently described it as 'the hottest new destination' and the *New York Times* put 'Italy's fashion, business and affordable luxury capital' on the front page of its Travel section. Secondly, there's no other event in Southern Europe that displays a selection of 2,000 whiskies.



Millennial clientele: Young, overseas whisky lovers are attracted to MWF for its vast selection of whiskies

It goes without saying that everyone has their own reason to come to MWF. Tan Soo San and his wife Sherin are from Singapore, where they run a 'whisky library' called The Writing Club. They usually visit Scotland, Japan and Taiwan looking for new drams to taste, but this year decided to fly to Italy precisely for MWF, and to attend Valinch & Mallet's masterclass.

It's this increase in overseas visitors, coupled with more distillers coming here to present their products, that is giving MWF a more international attitude.

In addition, there were other trends occurring at MWF that demonstrate where the Italian whisky scene is going. Firstly, peat is still 'the' single malt taste in Italy. By Saturday evening the Talisker 8 Year Old limited release and Loch Lomond's Haddock whiskies had sold out, while *Kilchoman's* stand was 'stormed'. The festival's Best Whisky awards revealed the same trend: among the top 12 whiskies voted by a jury, only one was unpeated.

Additionally, women represented more than 28% of the audience and groups of girls are not exceptional anymore. 'In Italy too many people expect women to enjoy only sweet and floral drinks. This sexist stereotype was defeated,' explain Jacopo and Giacomo from whiskyfacile.com. 'We noticed an increase of female visitors. Seeing girls showing knowledge, curiosity and confidence between whisky flavours is no longer a novelty.'

The show is becoming more accessible to all kinds of whisky lover. For the first time, seminars dedicated to absolute beginners took place, just to introduce amateurs to Scotch, Irish and Japanese whisky.

As the curtain falls and this successful edition ends, MWF is seeing a new challenge on the horizon. How will it ride the international wave, to consolidate the event among foreign connoisseurs? Maybe a different location, less 'Italian style' and more 'Expo style'? Or maybe something even bigger, with more wide-ranging media communication? But that's the next match. Now the stadium is empty and everyone is satisfied, even if there is only one real winner: whisky, of course.

Il 10 e il novembre appuntamento con il "Milano Whisky Festival"



News > Eventi



Un altro autunno alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tredicesima edizione del "Milano Whisky Festival".

L'evento si terrà il **10 e 11 novembre** e punterà i riflettori non solo sul **whisky**, ma anche su: **Cognac, Brandy e Armagnac**, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad **assaporare** la storia e i **gusti** di questi **distillati**.

L'angolo **food** è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare **ostriche** e raffinate **proposte gastronomiche** rappresenta una pausa **gustosa** tra un **assaggio** e l'altro.

Inoltre l'area Mixology offrirà esperienze di **assaggi** unici, con **cocktail** preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire non mancherà il **Premio Best Whisky**, che incoronerà i migliori **whisky** nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Per maggiori informazioni:

www.whiskyfestival.it



di Francesca Barzanti, pubblicato il 17/10/2018

www.lospicchiodaglio.it

VA IN SCENA LA CONVENIENZA

FINO AL 3 NOVEMBRE

SCONTI FINO AL 50%

ESSELUNGA S

STRAORDINARIO QUOTIDIANO

SFOGLIA IL VOLANTINO



Iscriviti alla Newsletter

IN QUANTI SETE?

Scopri come funziona il RICALCOLO DEGLI INGREDIENTI

IL NUTRIZIONISTA RISPONDE

Home > Milano > "Milano Whisky Festival and Fine Spirits": da sabato 10 a domenica 11...

"Milano Whisky Festival and Fine Spirits": da sabato 10 a domenica 11 novembre al Marriot

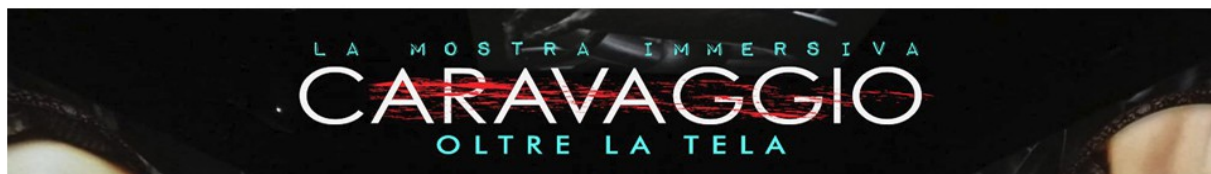
6 novembre 2018

👁 11



E' possibile iscriversi gratuitamente sull pagina Facebook del **Milano** Whisky Festival and Fine Spirits oppure direttamente all'entrata. Le degustazioni ...

LEGGI TUTTO



Food Milano Hotel Marriott

Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2018

Da sabato 10 novembre a domenica 11 novembre 2018

Ore 14:00



Calendario

Date, orari e biglietti



< NOVEMBRE 2018 >

D	L	M	M	G	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Clicca sul giorno per info su orari e biglietti



Sabato 10 e domenica 11 novembre 2018 va in scena a Milano la tredicesima edizione del **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**: l'appuntamento è come di consueto presso l'**Hotel Marriott** di Milano. La manifestazione apre sabato 10 novembre alle ore 14.00 per una non-stop fino alle 23.30; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00.

Le **modalità di registrazione** sono le stesse delle precedenti edizioni: è possibile iscriversi gratuitamente sulla [pagina Facebook del Milano Whisky Festival and Fine Spirits](#) oppure **direttamente all'entrata** che, anche quest'anno è gratuita. Basta dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky (costo **5 euro**) per iniziare la propria esperienza sensoriale. Le degustazioni partono da 3 euro.

Durante l'evento si possono **degustare i migliori whisky disponibili in Italia** (degustazioni a partire da 3 euro), partecipare a **masterclass**, seguire **seminari** e **workshop**, acquistare la propria bottiglia preferita: sono centinaia i whisky in degustazione e vendita oltre ad un ospite d'onore: il cognac.



Maggiori informazioni sul luogo
Hotel Marriott



Milano Whisky Festival

Edizione 2018: 2000 Etichette

Da Sabato 10 a Domenica 11 Novembre 2018 - dalle ore 14:00

Hotel Marriott - Via Washington, 66 - Milano (MI)



Sabato 10 e domenica 11 Novembre 2018 Milano torna ad essere la capitale europea del Whisky e del Rum da meditazione con il **Milano Whisky Festival**.

L'evento si svolge presso l'**Hotel Marriott**, Via Washington 66 - Milano, e si potranno degustare whisky/cognac preferito tra le oltre 2000 etichette presenti.

L'ingresso alla manifestazione è **GRATUITO**, per accedere alla sala espositiva ci si può registrare all'arrivo oppure online sul sito www.whiskyfestival.it

Informazioni:

www.whiskyfestival.it

www.facebook.com/Milano-Whisky-Day-454324421383359

www.facebook.com/milanowhiskyfestival

Agenda

Tutti gli appuntamenti da non perdere

» / Agenda / Milano Whisky Festival

Milano Whisky Festival



Un altro autunno alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tredicesima edizione del Milano Whisky Festival.

L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di posizionare l'evento nello spazio più ampio dell'Hotel Marriott: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul whisky ma non solo: Cognac, Brandy e Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

La manifestazione apre sabato 10 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23,30, la domenica si replica dalle 14,00 alle 21,00.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area Mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

PROGRAMMA DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO

10-11 NOVEMBRE 2018

Apertura al pubblico: Sabato 10 novembre dalle 14,00 alle 23,30

Domenica 11 novembre dalle 14,00 alle 21,00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2019 - euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

Caratteristiche dell'evento

Inizio evento	10-11-2018
Termine evento	11-11-2018

Agenda

Archivio Agenda

« < Ottobre 2018 > »						
D	L	M	M	G	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



OPENDAY

VIA VITRUVIO, 41 MILANO 9.30-1

10 NOVEMBRE 20

ISTITUTO GONZAGA MILA

[Home](#)[Politica](#)[Mondo](#)[Cronache](#)[Blog](#)[Economia](#)[Sport](#)[Cultura](#)[Milano](#)[LifeStyle](#)[Spe](#)

Condividi:



Commenti:



«Vi raccontiamo i segreti di un festival tutto da bere»

Gli organizzatori della rassegna Milano Whisky a confronto fra consigli, bottiglie mitiche e aneddoti

Marco Zucchetti - Gio, 08/11/2018 - 06:00

[commenta](#)[G+](#)[Mi piace 1](#)

Come ogni duo che si rispetti, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci sono opposti, perfino fisicamente. Uno milanista l'altro agnostico, uno diversamente capellone e l'altro diversamente atletico, uno da Barbaresco, l'altro da Pinot nero.



Il che li rende più divertenti di molti comici, anche se di mestiere si occupano d'altro. Nella fattispecie, selezionano distillati e organizzano il Milano Whisky Festival, che questo weekend arriva alla sua 13esima edizione. E dato che non sono scaramantici, quale occasione migliore per un'intervista doppia ad alta gradazione?

Classe '67, amici dalla scuola. Chi ha avuto l'idea del festival?

A. e G. (all'unisono): «Io!».

A: «Eravamo alla Ardbeg e continuavo a dire che sarebbe stato bello fare delle degustazioni a Milano...».

G: «...ha talmente rotto l'anima che quando siamo tornati gliel'ho tirata in piedi e abbiamo fondato il primo club Collecting whisky».

1 a 1. Chi dei due ha «scoperto» il whisky per primo?

A: «Insieme, ma separatamente».

G: «Lui a Milano, io in Venezuela, dove vivevo ai tempi».

Poi è arrivato il Festival. Prima edizione, cosa ricordi?

A: «Eravamo 350, una riunione di condominio. Ma Billy Walker di Benromach mi disse: È la strada giusta, arriverete a tremila. E l'anno scorso abbiamo sfiorato i 5mila».

G: «Io ricordo soprattutto quanto ci era costata...».

Il tuo primo whisky?

A: «Il VAT69 di mio papà non vale... Direi il Jack Daniel's nell'85».

G: «Buchanan 18 anni».

Prima bottiglia in collezione?

A: «Macallan 18 anni, un classico».

G: «Glenmorangie Millennium».

Il più buono mai assaggiato?

A: «Highland Park '62, 35 anni».

G: «Il Bowmore bicentenario, ancora me lo sogno».

La bottiglia della vita?

A: «Lo Strathisla 1967 imbottigliato con Giorgio D'Ambrosio e Federico Crovari per i 35 anni del Bar Metro».

G: «Il Brora 20 anni, il nostro primo imbottigliamento insieme».

Distilleria preferita.

A: «Dallas Dhu».

G: «Ardbeg. Quando andavamo da loro a fine anni '90 poteva capitarti di bere delle pinte di malto del '75. Roba da volare via».

Il momento migliore per un «dram», un bicchierino?

A: «Prima di cena».

G: «Magari non in ufficio, ma non c'è un momento particolare... Anzi, sì! Diciamo che dopo una certa attività fisica è meglio delle sigarette...».

Cos'è la torba?

A: «Non è indispensabile».

G: «Ciò che rende unico il whisky».

Il bourbon?

A: «Ha un unico pregio: nelle botti vuote poi ci invecchia lo Scotch».

G: «Un'eccellenza americana».

Il whisky giapponese?

A: «Non si sa cosa c'è dentro...».

G: «I distillati giapponesi sono ottimi. Ma nei blended c'è roba che arriva da mezzo mondo, che costerebbe 15 euro. Invece ci mettono gli ideogrammi in etichetta e ne costa 80».

Un cocktail col whisky?

A: «Se mi costringono con la tortura, il whisky sour».

G: «Io nemmeno sotto tortura».

Pregio e difetto in un whisky.

A: «Deve farti venire voglia di berne subito un secondo. E una nota non deve sovrastare le altre: non può sapere solo di torba o legno».

G: «Deve lasciare buoni ricordi. E non dev'essere mai aggressivo».

Pregio e difetto nel tuo socio.

A: «Difetti ne ha troppi (ride). Diciamo che è l'anti-diplomatico per eccellenza. Ma sul lavoro è una spada».

G: «È imprevedibile («Dì pure inaffidabile», ride Andrea). Ma geniale».

Un fenomeno del whisky?

A: «Rino Mainardi, il miglior naso italiano».

G: «Il nostro amico Jim McEwan, il re dei distillery manager».

Cos'è per te la Scozia?

A: «Io tifo per due squadre: la Scozia e chi gioca contro l'Inghilterra».

G: «Senza whisky sarebbe l'ultimo posto al mondo dove vivrei».

Cos'è per te il whisky?

A: «Il distillato».

G: «Piacevolezza».

Cos'è per te il festival?

A: «Una sfida continua».

G: «Condivisione di una passione».

Milano e il whisky.

A: «Rispondo con un nome: Giorgio D'Ambrosio con il suo Bar Metro e le sue selezioni».

G: «Da qui è partito il rinascimento del whisky in Italia».

Il peggior episodio mai capitato in carriera?

A: «Quando siamo andati in Scozia a incontrare Douglas Laing, ma abbiamo sbagliato giorno».

G: «Quando è arrivata la botte del miglior Scotch che abbiamo mai scelto, un Highland Park 18 anni in sherry. Si è rotta, è arrivata vuota».

L'episodio migliore?

A: «Al Festival 2012 son dovuto andare a prendere altri 200 bicchieri. Troppa gente, li avevamo finiti».

G: «La prima degustazione di Ardbeg all'Entropia, nel 2003».

Il più divertente?

A: «Quando siamo saliti in aereo con 54 bottiglie a testa. O quando cantammo l'inno di Mameli a casa del padrone di Gordon & Macphail».

G: «Quando abbiamo scavalcato per entrare alla Bruichladdich. O quando ha mollato l'auto incidentata per strada perché altrimenti la Lagavulin chiudeva...».

Perché venire al Festival?

A: «Se sei appassionato, perché è la manifestazione con più malti in mescita. Se sei neofita, per capire un prodotto che è una cultura».

G: «Per l'atmosfera. È unica».

Cosa non ci si può perdere?

A: «Le masterclass: quest'anno sono 23. In 40 minuti si capisce più che in 12 ore fra gli stand».

G: «Beh, il vero dramma è perdere il bicchiere!».

Cosa bisogna assaggiare?

A: «Il Bunnahabhain 40 anni».

G: «Mosstowie 18 di Sestante».

Un episodio strano di queste 13 edizioni?

A: «Un flirt fra una donna delle pulizie e un espositore».

G: «Un tizio qualche anno fa venne, bevve di tutto per due giorni e se ne andò piangendo e ringraziandoci. In giro per l'Europa è conosciuto come il tedesco con lo zainetto».

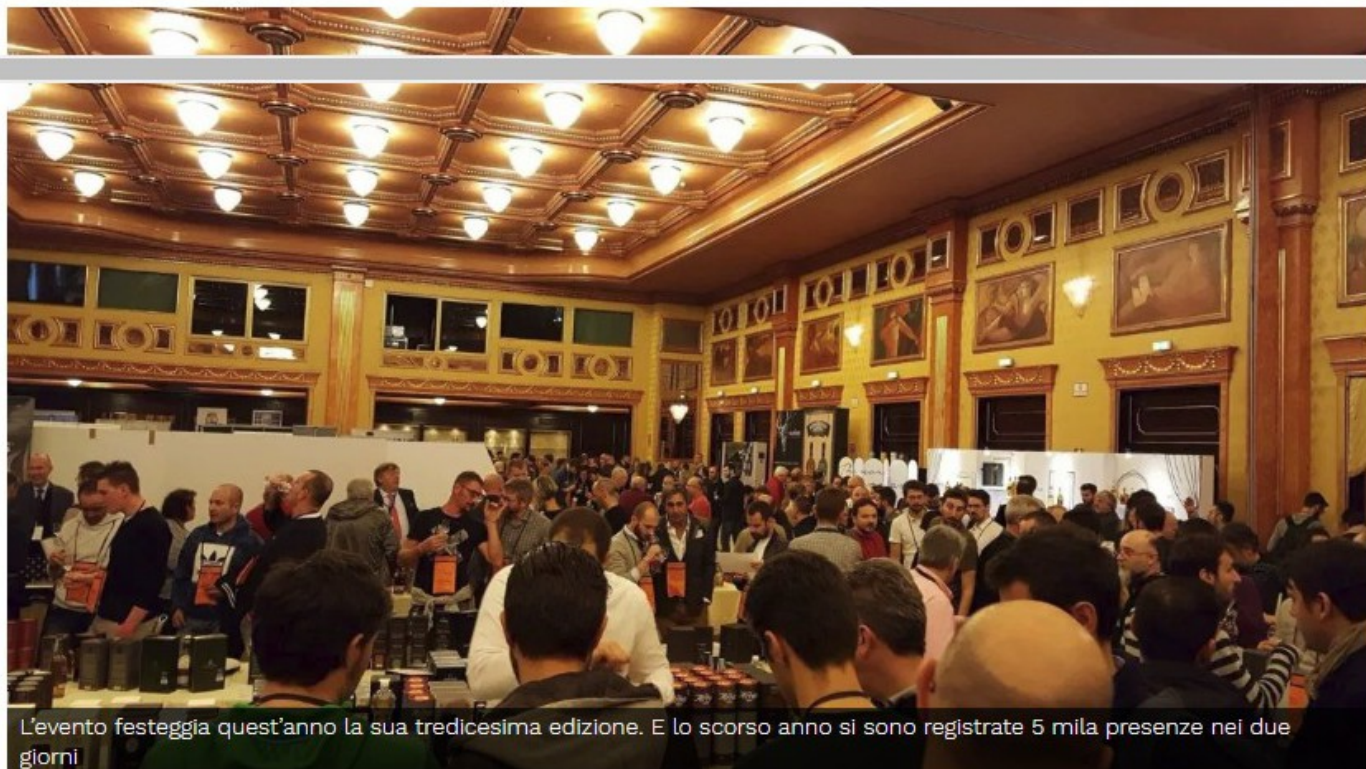
Un sogno e un brindisi.

A: «Brindo alla serenità e sogno il Festival al Forum».

G: «Brindo a noi e sogno il Festival a San Siro».

E poi dicono che il whisky non appiana le differenze...

Raccomandato da 



L'evento festeggia quest'anno la sua tredicesima edizione. E lo scorso anno si sono registrate 5 mila presenze nei due giorni

In parallelo, l'area dedicata al bere miscelato offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo reclutati per questa edizione del festival. Da non perdere inoltre l'avvincente assegnazione del **Premio Best Whisky**, con una serie di riconoscimenti a prodotti suddivisi in diverse categorie di appartenenza, nonché a quella che i giurati riterranno essere la migliore distilleria dell'anno.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni. Per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web ([scopri qui](#)) oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, porta bicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile. Il kit lo si acquista sul posto e ha un costo di **5 euro**, mentre ogni singola degustazione parte da **3 euro**.

Home / EVENTI / Milano Whisky Festival 2018

Milano Whisky Festival 2018

Scritto da Paola Montonati



Sabato 10 e domenica 11 novembre a Milano si terrà la tredicesima edizione del **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**, presso l'**Hotel Marriott**.

La manifestazione inizierà il **10 novembre** alle **14** e durerà fino alle **23.30**, la domenica si replicherà dalle **14** alle **21**.

Milano Whisky Festival and Fine Spirits

È possibile iscriversi gratuitamente sulla pagina **Facebook** del **Milano Whisky Festival and Fine**

Spirits o all'entrata che è gratuita, ricevendo il kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, al costo di **5 euro**, per iniziare un'esperienza sensoriale, con le degustazioni che partono da **3 euro**.

Durante l'evento si potranno degustare i migliori whisky disponibili in **Italia**, tra masterclass, seguire seminari e workshop, acquistare la bottiglia preferita, oltre a assaporare un ospite d'onore, il cognac, il distillato di vino protetto da denominazione d'origine e prodotto sulla costa occidentale della **Francia**, a nord di **Bordeaux**.

La storia del cognac

La prima distillazione di cognac risale al **1549**, mentre la coltura della vigna nella zona è legata alla fondazione dell'abbazia benedettina di **Fontduce**, nel **1111**.

Ancora oggi l'area produce vini di discreta qualità bianchi e rossi con la denominazione **Vin de Pays de Charente**

L'idea della distillazione del vino della regione venne agli olandesi, che compravano a poco prezzo il vino scadente di quelle zone, piovose e calcaree, piantate con scarsi vitigni che davano una serie di prodotti molto poveri per profumi e struttura.

Così gli olandesi produssero grandi quantità di vino bruciato, (cioè oil brandy), per alimentare la ricca industria liquoristica, approvvigionandosi all'estero della materia prima, che non potevano produrre in patria.

Furono successivamente gli inglesi a dare una svolta alla produzione di cognac, sollecitando i contadini a produrre propri distillati. Questi accettarono di buon grado per svincolarsi del giogo olandese, che li riduceva alla fame con il complesso sistema domanda e dell'offerta.

Così gli inglesi si liberarono dell'ingombrante alleato, privandolo di un importante bacino di approvvigionamento, dopo che nell'**Armagnac** i contadini volsero le spalle alle continue vessazioni degli **Orange**.

Per incoraggiare ulteriormente i produttori locali a distillare i loro prodotti vinicoli, gli inglesi fornirono il loro sapere e i primi alambicchi discontinui, provenienti dalla **Scozia**.

Nel **1909** venne stilato un disciplinare di produzione del cognac contenente le aree precise autorizzate a produrlo, delimitate fra la **Charente** e la **Charente Maritime**, le specifiche delle materie prime, i metodi produttivi da seguire e l'invecchiamento minimo prima della commercializzazione, attivo ancora oggi.



Milano
12°C
Cloudy
Humidity: 100%

Sabato, 10 Novembre 2018

HOME

CRONACA

POLITICA

SPORT

SALUTE&BENESSERE

FOOD

EVENTI

Milano Whisky Festival



10 novembre 2018 – 11 novembre 2018, Milano

In queste giornate esplorate e conoscete il whisky, il distillato di cereali che tutti conoscono.

Milano Whisky Festival

Date: 10 novembre 2018-11 novembre 2018

Orario: sabato 10 novembre 14:00 – 23:30
domenica 11 novembre 14:00 – 21:00

Prezzo: ingresso libero con degustazioni dai 3 euro

Luogo: Marriott Hotel, Milano

[in](#) Share [G+](#)

[Tweet](#) [Like 0](#) [Share](#)

CRONACA

POLITICA



Comasina ci riprova: altri 8 indagati per spaccio

[in](#) Share [G+](#)

[Tweet](#)

[Like 0](#) [Share](#)



Via libera al decreto immigrazione e sicurezza

[in](#) Share [G+](#)

[Tweet](#)

[Like 0](#) [Share](#)

DA 10 ANNI TIRIAMO FUORI LO SCRITTORE CHE È IN TE.

Tutti dal Dove

Sei in TrovaSerata > Feste fiere, sagre & mercati > Fiere > Milano Whisky Festival all'Hotel Marriott

Milano Whisky Festival all'Hotel Marriott

Informazione da: Universita Bocconi

Hotel Marriott - Via George Washington, 66 - Milano



Facci sapere se ci andrai

Ci andrò Forse Non ci andrò

Il 10 e l'11 novembre l'Hotel Marriott ospita il Milano Whisky Festival.

Caratteristica principale del festival è la possibilità di degustare in ogni stand whisky e cognac differenti tra le 2000 etichette disponibili, per tutti i gusti e tutte le tasche: ogni espositore propone in degustazione i propri distillati a partire da 3 euro al bicchiere (la maggior parte non supera i 5 euro).

Non mancano neanche whisky/cognac molto importanti dal lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni), o whisky molto rari di distillerie non più esistenti.

Un'esperienza unica, il meglio delle distillerie scozzesi (e non solo) e delle distillerie francesi tutte riunite in un'unica sala di oltre 1200 mq.

Il festival è visitabile sabato dalle 14 alle 23.30 e domenica dalle 14 alle 21.

fiera,degustazioni

0

PERIODO EVENTO

Data Inizio
sabato 10.11.2018
Data Fine
domenica
11.11.2018
Vedi tutti gli orari

€ GRATIS

LINK

ALTRI SPETTACOLI IN QUESTA LOCATION

Milano Whisky Festival all'Hotel Marriott



DUE PI
ARREDAMENTI
PANTIGLIATE (MI) S.S. 415 Pauledse Km 8 - Tel. 02.9067453
PIANENGO (CR) Via Roma 117/b - Tel. 0373.750167

MILANOINCONTEMPORANEA

Il 10 e 11 Novembre torna il Milano Whisky Festival e Fine Spirits



6 NOVEMBRE 2018 DI STEFANIA COLTRO

0 COMMENTS



Torna a Milano l'appuntamento fisso dell'autunno dedicato a Whisky e distillati.

Milano Whisky Festival e Fine Spirits – la manifestazione

Giunto alla 13esima edizione, il [Milano Whisky Festival e Fine Spirits](#) presenta anche quest'anno un'ampissima proposta di Whisky, Cognac, Brandy e Armagnac per accontentare i sempre più numerosi estimatori di questi pregiati distillati.

L'appuntamento è quindi sabato 10 Novembre alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23.30 e domenica 11 Novembre dalle 14 alle 21 all'Hotel Marriott di Via Washington 66.

L'edizione del 2018 si preannuncia ancora più ricca in un crescendo che, anno dopo anno, riesce ad attirare e coinvolgere un numero sempre maggiore di visitatori, curiosi, estimatori ed esperti: lo scorso anno, infatti, la manifestazione ha visto transitare nei suoi 1.200 metri quadri oltre 5.000 persone.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: [iscrizione gratuita online](#) o direttamente presso il desk della manifestazione.

Disponibile in loco l'ormai tradizione **kit di degustazione**, un vero e proprio oggetto da collezione, composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky.

Concluderà la due giorni il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da **Masterclass e seminari**: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'immane **angolo food** proporrà quest'anno accostamenti con ostriche e raffinate proposte da veri gourmet per soddisfare i palati più esigenti e curiosi.

Si aggiunge l'**angolo Mixology** con cocktail inconsueti preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Milano Whisky Festival e Fine Spirits – In breve

Milano Whisky Festival and Fine Spirits

Hotel Marriott – Via Washington 66 – Sala Washington

Sabato 10/11/2017 dalle 14 alle 23.30 | Domenica 11/11/2017 dalle 14 alle 21

Ingresso gratuito previa registrazione

KIT degustazione (bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2019): 5,00 €

Degustazioni a partire da 3,00 €



Milano

SCOPRI ALTRE CITTÀ ▾

Cerca in città



CERCA

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA BOLOGNA FIRENZE BARI IN ITALIA

HOME AZIENDE NOTIZIE **EVENTI** SPORT CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA

TUTTI **VISTI IN RETE** CONCERTI SPETTACOLI MERCATINI MOSTRE RASSEGNE ALTRO SAGRE E FESTE LOCATION



SCEGLI DATA ▾

FILTRA PER :

CULTURA

MUSICA DAL VIVO

FIERE

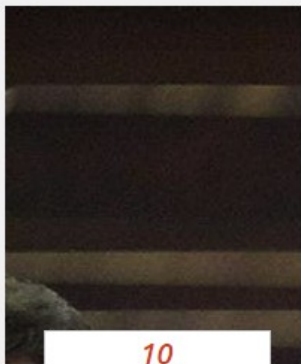
FOOD&DRINK

NIGHTLIFE

GRATIS

TOP EVENT

PER FAMIGLIA



10
Nov

VISTI IN RETE

Powered by **evensi**

Milano Whisky Festival & Fine Spirits



Condividi con gli amici



Invia agli amici



FOOD&DRINK

Milano Whisky Festival & Fine Spirits - 13.ma Edizione

degustare i migliori whisky disponibili in Italia
partecipare a masterclass
seguire seminari e workshop
acquistare la tua bottiglia preferita

centinaia di whisky in degustazione e vendita oltre ad un ospite d'onore... il cognac

Hotel Marriott - Via...

LEGGI TUTTO

Prezzo non disponibile

14:00 - 23:30

Gli eventi presenti in questa pagina sono selezionati in modo automatico attraverso sistemi automatizzati.



Invia Comunicati Stampa

ComunicatiStampa.net

Esci su Giornali, Tv, Blog, Radio. Fai Notizia Subito!



Milano

SCOPRI ALTRE CITTÀ

Cerca in città

CERCA

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA BOLOGNA FIRENZE BARI IN ITALIA



METEO OGGI
15°

PROSSIMI GIORNI

HOME AZIENDE NOTIZIE **EVENTI** SPORT CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA

TUTTI VISTI IN RETE CONCERTI SPETTACOLI MERCATINI MOSTRE **RASSEGNE** ALTRO SAGRE E FESTE LOCATION

SCEGLI DATA FILTRA PER: CULTURA FIERE MUSICA DAL VIVO FOOD&DRINK GRATIS NIGHTLIFE PER FAMIGLIE TOP EVENT PER DONNE BENESSERE ALTRI TIPI



Dal **10** Nuv Nov
Al **11** Nuv Nov

ORARI E PREZZI mese di NOVEMBRE

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25

RASSEGNE

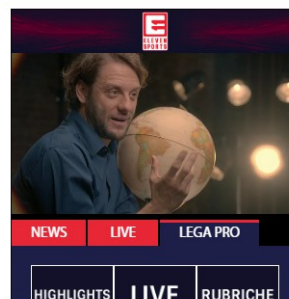
Milano Whisky Festival 2018, distillati di qualità

Condividi con gli amici Invia agli amici

FOOD&DRINK TOP EVENT

13ma edizione

Nuova edizione del Milano Whisky Festival & Fine Spirits. Il capoluogo lombardo diventa, per tutto il weekend del 10 e 11 novembre 2018, la capitale europea dei distillati per eccellenza: in un'unica sede si celebrano mondi che esaltano antiche lavorazioni e tradizioni. L'ingresso alla manifestazione è gratuito: potrai degustare il tuo whisky/cognac preferito tra le oltre 2000 etichette presenti.



Per maggiori informazioni

024987605 SITO SCRIVI

Marriott Hotel
Via Giorgio Washington 66,
20146 MILANO (MI)

Nelle vicinanze

PIZZERIE RISTORANTI PARCHEGGI



Un tocco in più
alla bontà
Ciobar!



Home > Eventi > Torna il Milano Whisky Festival fra degustazioni e masterclass

Torna il Milano Whisky Festival fra degustazioni e masterclass

Eventi Nov 8, 2018



Torna con la 13ma edizione il **Milano Whisky Festival**, che anche nel 2018 si tiene nella prestigiosa sala Washington di ben 1.200 metri quadrati negli spazi dell'**Hotel Marriott** di Milano. Whisky ed espositori non solo dalla Scozia (in presenza oltre 100 distillerie), ma da tutto il mondo con whisky giapponesi, indiani, taiwanesi, irlandesi, italiani ed americani. Non mancheranno stuzzichini "sfiziosi" e l'angolo bar per cocktail strepitosi. Non solo: anche quest'anno ospiti d'onore saranno il **Cognac** e l'**Armagnac**.

Per partecipare basterà registrarsi all'ingresso (ove sarà possibile acquistare il **kit degustazione** con bicchiere, porta bicchiere e Guida al Whisky 2019 al costo di 5 euro), ma chi desidera saltare la fila può registrarsi online.

Degustazioni a partire da 3 euro con la possibilità di poter acquistare i prodotti degustati direttamente dagli espositori, ma per chi desidera approfondire la propria conoscenza di questo supremo distillato non mancheranno le **masterclass**, anche quest'anno di altissimo livello e condotte da chi il whisky lo conosce, lo produce, lo sceglie. Per partecipare bisogna **prenotarsi a questo link**, tenendo conto che tutte le masterclass sono **limitate a 35 posti** (alcune sono già sold out, vedi il programma qui sotto).

HAI MAI PENSATO
A QUANTA ACQUA
C'È NEL TUO
CAFFÈ?

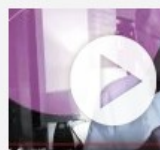


ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



VIDEO MIXERPLANET

Bernard Fournier: i talent culinari? "Una moda passeggera"



Alessandro Borghese Kitchen sound

Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco i rolls di quinto quarto.



QUESTO IL PROGRAMMA DEFINITIVO DELLE MASTERCLASS

SABATO 10 NOVEMBRE

- ORE 14.00 – DIAGEO SPECIAL RELEASE 2018 (SOLD OUT)
- ORE 14.15 – ANTEPRIMA – CRAIGELLACHIE DISTILLERY
- ORE 15.00 – WILSON & MORGAN – INDEPENDENT BOTTLER (SOLD OUT)
- ORE 16.00 – MAX RIGHI CHOICE – INDEPENDENT BOTTLER (SOLD OUT)
- ORE 16.00 – A&G SELECTION – INDEPENDENT BOTTLER
- ORE 17.00 – GLEN MORAY DISTILLERY
- ORE 18.00 – TEELING DISTILLERY
- ORE 19.00 – DUNCAN TAYLOR – INDEPENDENT BOTTLER
- ORE 20.00 – THE KINSHIP (JIM MCEWAN CHOICE) (SOLD OUT)
- ORE 20.00 – SEMINARIO – IL WHISKY IRLANDESE
- ORE 21.00 – SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY

DOMENICA 11 NOVEMBRE

- ORE 14.00 – MACALLAN DISTILLERY (SOLD OUT)
- ORE 15.00 – GLENGOYNE/TAMDHU DISTILLERS
- ORE 15.30 – SEMINARIO – IL WHISKY SCOZZESE – NEW
- ORE 16.00 – OLD PULTENEY DISTILLERY
- ORE 17.00 – ARMAGNAC CASTAREDE – NEW
- ORE 17.00 – SEMINARIO – IL WHISKY SCOZZESE – NEW
- ORE 18.00 – VALINCH & MALLET – INDEPENDENT BOTTLER
- ORE 18.30 – SEMINARIO – IL WHISKY GIAPPONESE – NEW

MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS 2018

SABATO 10 NOVEMBRE 2018 (INGRESSO GRATUITO dalle 14.00 alle 23.30)

DOMENICA 11 NOVEMBRE 2018 (INGRESSO GRATUITO dalle 14.00 alle 21.00)

HOTEL MARRIOTT – Via Washington 66 – Milano

[CLICCA QUI PER IL PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL](#)

✓ FOOD E SAGRE

Milano Whisky Festival 2018: weekend con i migliori spirits da tutto il mondo



Oriana Davini · 2 giorni fa



Cerchi un
UFFICIO
a Milano?

1 MESE GRATIS
con il codice
MIWEEK
offerto da
mi we milano weekend
CLICCA QUI

loftcoworking
UFFICI - SALE - EVENTI

Gli spirits più prestigiosi del mondo riuniti in una sola location a disposizione del pubblico: se amate il genere, il prossimo weekend avete un appuntamento con il **Milano Whisky Festival & Fine Rum**.

Edizione 2018 di un evento riservato a una nicchia di mercato che in Italia abbraccia sempre più appassionati, il Milano Whisky Festival conferma la storica location

all'**Hotel Marriott** (via Washington 66) e mette in campo un programma di **degustazioni e masterclass** dedicate non solo al whisky ma anche a cognac, brandy e Armagnac.

📍 Milano MI, Italia

📅 Dal 10 novembre al 11 novembre dalle 14:00

Cerchi un UFFICIO a Milano?

1 mese GRATIS con il codice sconto MIWEEK offerto da mi we milano weekend

CLICCA E RISPARMIA

loftcoworking
UFFICI - SALE - EVENTI

CASTELLO D'INVERNO. MAGIA DEL *Natale Incantato*

VISITE GUIDATE AL CASTELLO ADDOBATO PER IL NATALE

PRANZO ALLA TAVERNA DEL CASTELLO

LABORATORIO CREATIVO ATELIER DELLE CANDELE

DAL 1 DICEMBRE AL 20 GENNAIO
CASTELLODIGROPPARELLO.IT

Ultimi articoli

Paul Klee, Fontana, Merz: le mostre da vedere a Milano in autunno

L'Artigiano in Fiera 2018, il grande mercatino di Natale di Milano

Gita fuori porta alla scoperta del borgo di Lazise

Yoga, Naturopatia e Bagni di Gong: gli eventi benessere a Milano tra novembre e dicembre

Dopo Cordusio e Malpensa, Starbucks apre anche in Corso



Si parte sabato con una no stop dalle 14 alle 23.30 e domenica si replica fino alle 21.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, **l'area Mixology** offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.



Black Friday 2018 una settimana di sconti unici. [Visita The Mall dal...](#)

Ann. Il Black Friday è alle porte, Iscriviti alla Newsletter e non perderti incredibili offerte

The Mall Luxury Outlet

[Ulteriori info](#)

Come l'anno scorso, sarà possibile iscriversi al **Milano Whisky Festival** direttamente dal [sito](#) oppure direttamente all'entrata, acquistando il kit di degustazione con bicchiere, porta-bicchiere e la guida al whisky 2018.

Domenica 11 novembre sarà assegnato il **Premio Best Whisky** alle migliori etichette nelle categorie Daily Whisky, Connoisseur Whisky e Lady Whisky.

Ingresso libero, kit degustazione (bicchiere, porta bicchiere e guida al whisky 2018 5 euro), degustazioni da 3 euro

WeekEnd

Cosa fare a Milano dal 9 all'11 novembre

“Eicma”, esposizione internazionale del motociclo a Rho Fiera, concerto di Cesare Cremonini al Mediolanum Forum, “Focus Live”, il festival di Focus, al Museo della Scienza e della Tecnologia, “JazzMi”, con centinaia di spettacoli di musica jazz in città e ancora eventi gratuiti e per famiglie



Valeria Di Terlizzi

08 NOVEMBRE 2018 09:30



1 / 2

continua a leggere l'articolo →

Cosa fare a Milano nel week-end dal 9 all'11 novembre:

Tra le iniziative in evidenza nei prossimi giorni: **Eicma 2018**, esposizione internazionale del motociclo, con decine di stand e di espositori a Rho Fiera (tutto il week-end); **Focus Live**, il festival di Focus al Museo della Scienza e della Tecnologia (tutto il week-end); concerto di **Cesare Cremonini** al Mediolanum Forum (venerdì e sabato); **JazzMi**, una delle iniziative musicali più importanti dell'anno, che porta i suoni del jazz nei luoghi simbolo di Milano (tutto il week-end).

Concerti e serate

Tra le serate e i concerti da segnalare: concerto di **Stefano Bollani** al Conservatorio Verdi, per amare i suoni del jazz (venerdì); **Gabriele Mitelli** in concerto alla Camera del Lavoro, tra improvvisazioni di jazz acustico (sabato); il dj set di **Loco Dice** al Fabrique (venerdì) e il dj set di **Groove Armada** al Plastic tra elettronica, pop e house (venerdì). Infine, **Amp Fiddler** - artista eclettico e performer - all'Apollo Club (domenica).

Cibo e vino

Numerose le iniziative legate al food e al beverage: **Festival del Cacio e Pepe** alla Bocciofila Martesana (venerdì); **Milano Whisky Festival and Fine Spirits** al Marriot (sabato e domenica); **Aperitivo gratuito** sui Tetti della Galleria all'interno del ticket del percorso panoramico (sabato); **Milano Wine Festival** in piazza città di Lombardia (tutto il week-end).

I più letti di oggi



1

Cosa fare a Milano dal 9 all'11 novembre



FAI IL BUONO, CATTURALI TUTTI



Eventi / Porta Magenta

Milano whisky festival and fine spirits: celebriamo insieme il distillato più amato

Un altro autunno è alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tredicesima edizione del Milano Whisky Festival.



roberta

23 OTTOBRE 2018 16:58



Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di MilanoToday



L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di posizionare l'evento nello spazio

più ampio dell'Hotel Marriott: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori. Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul whisky ma non solo: Cognac, Brandy e Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati. La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23.30; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la

I più letti



1 Cosa fare a Milano dal 19 al 21 ottobre



2 Stefano Cucchi: folla in Statale per la proiezione di "Sulla mia pelle"



3 ITALIAVANTI, il 27 ottobre con Toti e Crosetto a Milano Stefano Maullu lancia la sfida



3 ITALIAVANTI, il 27 ottobre con Toti e Crosetto a Milano Stefano Maullu lancia la sfida



4 Golosaria 2018 a Milano: "Vetrina per tante eccellenze lombarde"



T-Roc. Born Confident

VOLKSWAGEN



Volà da Milano Linate a London City Airport con Alitalia...

ALITALIA

registrazione come le stesse delle precedenti edizioni. Per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile. Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile. Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area Mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo. Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno. **PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:** Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO 10-11 NOVEMBRE 2018
Apertura al pubblico: Sabato 10 novembre dalle 14.00 alle 23.30 Domenica 11 novembre dalle 14.00 alle 21.00 Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso) KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2019. euro 5,00 Degustazioni a partire da euro 3,00 **PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:** (in continuo aggiornamento) su www.whiskyfestival.it

Gallery



Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2018

QUANDO: 10/11/2018 - 11/11/2018 • REGIONE: LOMBARDIA • PROVINCIA: MILANO

Normative alimentari - Scarica la guida gratuita

Guida gratuita per prendere decisioni informate e conformi. Scaricala subito.
mt.com/Normative/alimentari



Un altro autunno alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tredicesima edizione del **Milano Whisky Festival**.

L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di posizionare l'evento nello spazio più ampio dell'**Hotel Marriott**: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul **whisky** ma non solo: **Cognac, Brandy e Armagnac** conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

La manifestazione apre **sabato 11 alle ore 14.00** per una non-stop fino alle 23.30; la **domenica** si replica **dalle 14.00 alle 21.00**.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del **kit di degustazione** composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da **Masterclass** e **seminari**: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area Mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire, il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO

10-11 NOVEMBRE 2018

Apertura al pubblico: Sabato 10 novembre dalle 14.00 alle 23.30

Domenica 11 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2019. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:

(in continuo aggiornamento) su www.whiskyfestival.it

Brums

Parka con cappuccio eco pelo
89,95 €

[Acquista ora](#)

ItinerariNelGusto
Mi piace questa Pagina

Notizie e approfondimenti



MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI
Mercato FIVI a Piacenza: crescono spazi e vignaioli
Il 24 e 25 novembre a Piacenza Expo l'ottava edizione del mercato dei Vignaioli Indipendenti. Un'occasione per incontrare i produttori, ascoltare i loro...



FESTIVAL HOSTARIA
Verona si veste di vino, sapori e incontri
Dal 12 al 14 ottobre 2018, Hostaria il festival del vino a Verona con oltre 200 vini, cantine e sbeccolerie fra arte, cultura e divertimento. Il centro...

ARCHIVIO EVENTI PER REGIONE

Altri eventi nel periodo

VENETO

Questo sito utilizza i cookies

Maggiori informazioni

Accetto l'utilizzo dei cookies

Ecco alcuni eventi per vivere Milano questa settimana, dall'incredibile mondo dei dinosauri ad un aperitivo su un rooftop

Pubblicato il 7 novembre 2018, 9:41



NUOVO



Ecco alcune idee per trascorrere questo fine settimana a Milano:

Dinosaur invasion

Alla Fabbrica del Vapore in Via Procaccini fino al 3 febbraio la vita dei dinosauri sul pianeta Terra viene ricostruita da DINOSAUR INVASION nei minimi dettagli, con oltre 30 esemplari "vivi", animati elettronicamente e in scala 1:1. La mostra prevede un percorso di circa 1 ora con la possibilità con un'esperienza virtuale e la possibilità di accedere alle informazioni scientifiche più aggiornate grazie un'audioguida e una video guida a cura del Prof. Alessandro Cecchi Paone.



Oltre 30 esemplari a dimensione naturale, animati con la sofisticata tecnologia ANIMATRONICS™, fedelissime riproduzioni a grandezza naturale di queste grandi creature, progettate e costruite sulla base delle indicazioni di un team di esperti paleontologi: grazie al loro lavoro è stato possibile riprodurle fedelmente non solo nell'aspetto, ma anche nei movimenti e nei "comportamenti" facendo di questi robot intelligenti dei dinosauri "vivi".

Alla fine del percorso che dura circa un'ora, un'ampia zona dedicata all'Edutainment con giochi interattivi, laboratori con un sito archeologico costruito per la ricerca dei fossili, esperienza da far fare a tutti i bambini. Per maggiori informazioni <https://www.dinosaurimilano.it/it>

Milano Whisky Festival & Fine Spirits



Il 10 e l'11 novembre sono i giorni della tredicesima edizione del "Milano Whisky Festival & Fine Spirits", che si svolgerà nell'Hotel Marriot, in via Washigton, nato dalla passione di due amici, Giuseppe Gervasio Dolci e Andrea Giannone, i quali, durante una vacanza in Scozia, decidono di impegnarsi per far conoscere a tutti le emozioni uniche regalate da un sorso di single malt scotch whisky.

In quest'occasione si potrà degustare il proprio whisky/cognac preferito tra le oltre 2000 etichette presenti, per tutti i gusti e tutte le tasche. Ogni espositore propone in degustazione i propri distillati a partire da 3 Euro al bicchiere (la maggior parte non supera i 5 euro).

Non mancano neanche whisky/cognac molto importanti dal lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni), o whisky molto rari di distillerie non più esistenti. Una esperienza unica, il meglio delle distillerie Scozzesi (e non solo) e delle distillerie Francesi tutte riunite in un'unica sala di oltre 1200 mq. Un'occasione da non perdere. Per ulteriori curiosità <https://www.whiskyfestival.it/>

Milano Whisky Festival & Fine Spirits

Sabato 10 Novembre 2018 14:00 ▶ Sabato 10 Novembre 2018 23:30

TRA 16 GIORNI

 SALVA

Milano > Milano Whisky Festival & Fine Spirits > Milano Whisky Festival & Fine Spirits




Ultima modifica 13/09/2018

268

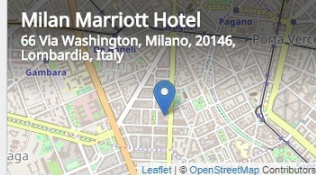


Salva su Facebook  Mi piace 0

Milano Whisky Festival & Fine Spirits - 13.ma Edizione
degustare i migliori whisky disponibili in Italia
partecipare a masterclass
seguire seminari e workshop
acquistare la tua bottiglia preferita

 PROMUOVI QUESTO EVENTO

ACQUISTA BIGLIETTI
eventbrite.it



 DOVE SOGGIORNARE

 Aiuto

Scopri cosa rende
speciali le nostre
strategie >

Solo per investitori professionali.
Capitale a rischio

AberdeenStandard
Investments

eventful

Location: Milan, Italy

Find: Eventful Tr

Events

Movies

Demand it!

My Eventful

Concerts

Festivals

Comedy

Family

Nightlife

Performing Arts

Sports

Las Vegas

HOME / MILAN EVENTS / FESTIVALS / MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS EVENT TIME & TICKETS

Milano Whisky Festival & Fine Spirits in Milan

TRACK

SHARE


November 10, 2018

Saturday 2:00 PM

Milan Marriott Hotel

 66 Via Washington
 Milan, Lombardy

FIND TICKETS
Eventbrite
PERFORMERS:

No Performers Listed

EVENT DETAILS

MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS

Milano Whisky Festival & Fine Spirits - 13.ma Edizione degustare i migliori whisky disponibili in Italia partecipare a masterclass seguire seminari e workshop acquistare la tua bottiglia preferita centinaia di whisky in degustazione e vendita oltre ad un ospite d'onore... il cognac Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO 10-11 NOVEMBRE 2018 Apertura al pubblico: Sabato 10 novembre dalle 14.00 alle 23.30 Domenica 11 novembre dalle 14.00 alle 21.00 KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchieri e guida al whisky 2019 euro 5,00 Degustazioni a partire da euro 3,00 INGRESSO GRATUITO CON REGISTRAZIONE.

 Categories: [Festivals](#) | [Food & Wine](#)



Eventi Enogastronomici in Lombardia

www.news-eventicomo.it October 24, 2018 Lario Food, Lario Turismo, Travel&Go

Lombardia Food & Wine.

Un viaggio nei festival e negli *eventi enogastronomici* di fine Ottobre e inizio Novembre.

Cosa sceglierai?

Una giornata a Golosaria? Un week end a Paullo alla scoperta delle ricette tradizionali con il Riso Carnaroli? Oppure una giornata di wine testing a Milano?

A te la scelta dalla nostra selezione...



– **Gastrolario**, 1- 31 ottobre, Como, rassegna dei piatti e dei prodotti tipici della provincia di Como. I ristoranti aderenti presentano all'interno delle loro proposte gastronomiche, un menù Gastrolario realizzato con prodotti, ricette e piatti tipici della tradizione locale

– **Festa del Salame**, 26 ottobre – 28 ottobre 2018, **Cremona**. Una manifestazione che accoglie più di 40 tra i migliori produttori di salame provenienti da tutta Italia

– **Gustariso, in riso veritas**, 26 ottobre – 25 novembre, Paullo, Città del riso Carnaroli. Un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del buon cibo: 11 ristoranti tra Sud Milano, Lodigiano e Cremasco proporranno per 5 weekend menù elaborati ad hoc per esaltare il gusto del Carnaroli

– **Golosaria Milano**, 27-29 ottobre, Milano. Rassegna italiana del gusto al MICO – Milano Congressi con 200 produttori, 100 cantine e più di 80 eventi

– **Milano Whisky Festival & Fine Spirits**, 10 e 11 novembre, Milano. L'Hotel Marriott accoglie la tredicesima edizione del festival dedicato a Whisky e non solo: sotto i riflettori anche Cognac, Brandy e Armagnac

Tu sei qui | Home > Eventi > Milano Whisky Festival 10 e 11 novembre

Milano Whisky Festival 10 e 11 novembre

17 ottobre 2018 | Redazione



CORSO SUI DISTILLATI



PARLIAMO DI... VINO



marzo 22, 2018
Redazione | Commenti

Le 5 regole per aprire una bottiglia di vino con Alessandro Scorsone e APCOR

L'apertura di una bottiglia di vino è un...

Parliamo di... [Vino](#)



settembre 04, 2017
Redazione | Commenti

Vendemmia 2017 c'è pessimismo

"Siamo stati troppo ottimisti" dichiara Riccardo Cotarella di Assoenologi e diffonde un nuovo...

[Vino](#)

ARTICOLI RECENTI



Un altro autunno alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tredicesima edizione del **Milano Whisky Festival**.

L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di posizionare l'evento nello spazio più ampio dell'Hotel Marriott: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul whisky ma non solo: Cognac, Brandy e

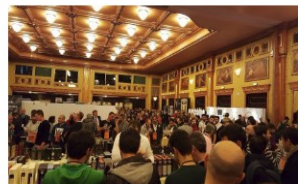
Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23,30; la domenica si replica dalle 14,00 alle 21,00.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area Mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire, il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.



PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO

10-11 NOVEMBRE 2018

Apertura al pubblico: Sabato 10 novembre dalle 14,00 alle 23,30

Domenica 11 novembre dalle 14,00 alle 21,00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2019. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:

(in continuo aggiornamento) su www.whiskyfestival.it

Eventi Senza categoria | degustazioni, Dronk, festival, milano, whisky

Written by Redazione

Website

Dolcemente whisky

by Davide Steffenini & Sebastiano Segalla

[Home](#) / [Il progetto](#) / [Eventi](#) / [Notizie](#) / [Guide](#) / [Samples](#) / [Links](#) / [About us](#)



Milano Whisky Festival 2018

SU 22 OTTOBRE 2018 / DA SEBASTIANO SEGALLA / IN UNCATEGORIZED

[LASCIA UN COMMENTO](#)

Ci siamo, ci siamo! Novembre si sta avvicinando e con questo anche il nostro amato Festival: vi riportiamo il comunicato stampa ufficiale. Oggi il meteo ci annuncia l'arrivo delle basse temperature, quindi questa occasione è perfetta per riscaldare i nostri stomaci e soprattutto i nostri cuori! Accorrete numerosissimi, mi raccomando!

MILANO WHISKY FESTIVAL and FINE SPIRITS:



celebriamo insieme

il distillato più amato

(Hotel Marriott – Via Washington 66 – Milano, 10-11 Novembre 2018)

Un altro autunno alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tredecima edizione del **Milano Whisky Festival**.

Solo Milano Whisky Festival



L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di ospitare l'evento nelle spazi più ampi dell'Hotel Marriott: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul whisky ma non solo: Cognac, Brandy e Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23,30; la domenica si replica dalle 14,00 alle 21,00.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche, panettoni e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area Mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire, il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott – Via Washington 66 – MILANO

10-11 NOVEMBRE 2018

Apertura al pubblico: Sabato 10 novembre dalle 14.00 alle 23.30

Domenica 11 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2019. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:

Per informazioni:

Roberta Riva

Ufficio Stampa Milano Whisky Festival

Tel. 02-91082945

Cell. 346-8548236

ufficiostampa@whiskyfestival.it

A proposito di masterclass, vi riportiamo sotto l'elenco delle suddette: se avete da lamentarvi, siete degli astemi !!



Quotidiano di enogastronomia
Lunedì 22 Ottobre 2018 | agf

Italia a Tavola

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO
 LA SQUADRA NETWORK ARRONAMENTI CONTATTI FIURO-TOOLIFS PARTNER CERCA PER CONIRE

Milano Whisky Festival Al Marriot di Milano la 13^a edizione

Publicato il 22 Ottobre 2018 | 09:53

Si svolgerà all'hotel Marriot di Milano nel weekend del 10 e 11 novembre la 13^a edizione del Milano Whisky Festival, appuntamento ormai di riferimento per il settore che l'anno scorso richiamò 5mila persone. Il whisky farà da perno centrale, ma attorno ruoteranno altre eccellenze come cognac, brandy e armagnac che conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.



La **manifestazione** apre sabato 11 alle ore 14.00 per una non-stop fino alle 23.30; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Allo stesso modo l'area mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Per informazioni: www.whiskyfestival.it



MILANO WHISKY FESTIVAL and FINE SPIRITS: celebriamo insieme il distillato più amato

Un altro autunno è alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tredicesima edizione del Milano Whisky Festival.

Milano, 22/10/2018 - 15:55 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di posizionare l'evento nello spazio più ampio dell'Hotel **Marriott**: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul whisky ma non solo: **Cognac**, Brandy e Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23,30; la domenica si replica dalle 14,00 alle 21,00.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare **ostriche** e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area **Mixology** offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott - Via **Washington** 66 - MILANO

10-11 NOVEMBRE 2018

Apertura al pubblico: Sabato 10 novembre dalle 14,00 alle 23,30

Domenica 11 novembre dalle 14,00 alle 21,00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2019. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:
(in continuo aggiornamento) su www.whiskyfestival.it



Segui i comunicati stampa su



I comunicati stampa sul tuo sito

comunicati widget

Se lo desideri puoi pubblicare i comunicati stampa presenti su informazione.it sul tuo sito. **Scopri come...**

wheelup
PASSIONE PER LE 2 RUOTE

SCONTO 10%
PER IL 1° ORDINE
USA IL CODICE
WELCOME10

SCOPRI ORA >>




Il Festival del Whisky a Milano



Dal 10 Novembre 2018 al 11 Novembre 2018

Se in un viaggio in  **Scozia** vi siete innamorati del whisky – magari il *Talisker* dell'isola di Sky o il famoso *Oban* – avete un'occasione unica per degustarlo scegliendo tra le oltre 2000 etichette presenti al **Milano Whisky Festival & Fine Spirits**.

In programma **dal 10 all'11 novembre** negli spazi dell'hotel Marriott di  **Milano**, il Festival ospita le migliori **distillerie scozzesi e francesi** con stand che propongono **degustazioni** di distillati da 3 fino a 5 euro al bicchiere; un vero e proprio viaggio del gusto per oltre 1200 mq tra whisky e cognac anche di lungo invecchiamento – alcuni oltre i 40 anni – e distillati rari.

E per chi non si accontenta di degustare segnaliamo che gli espositori propongono i prodotti in vendita magari a un prezzo speciale; e così per gli amanti delle bottiglie e **mignon da collezione** il whiskyshop.it diventa reale, si può pagare con carta di credito o bancomat e poi farsi spedire le bottiglie con corriere direttamente a casa.

Anche per questa edizione del Milano Whisky Festival & Fine Spirits sono previsti stand con birra, salmone e ostriche; degustazioni guidate e **masterclass** per conoscere tutti i segreti di questi distillati.

Mappa e Percorso

 Mio-Percorso.com

Creare un itinerario e percorso di viaggio online

APRI

Informazioni utili, date e orari per visitare il Festival

Nome: Milano Whisky Festival & Fine Spirits

Dove: Hotel Marriott, via Washington 66, Milano

Quando: dal 10 all'11 novembre

Orari: sabato dalle 14 alle 24, domenica dalle 14 alle 21

Biglietto: ingresso libero, degustazioni a pagamento da 3 a 5 euro

Tipologia: Festival

Programma: sul  [sito ufficiale](#) del festival

Come arrivare: L'hotel è facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici, MM1 - Linea Rossa fermata Wagner; Bus: 58-61-67-68-90-91; dall'aeroporto Linate: Bus 73 direzione S. Babila e poi MM1; dalla Stazione Centrale MM2 direzione Abbiategrasso o Assago, a Cadorna MM1.



Milano Whisky Festival & Fine Spirits

10-11 NOVEMBRE
14:00 - 21:00

 4100

Milano Whisky Festival & Fine Spirits — 13.ma Edizione

degustare i migliori whisky disponibili in Italia
partecipare a masterclass
seguire seminari e workshop
acquistare la tua bottiglia preferita

centinaia di whisky in degustazione e vendita oltre ad un ospite d'onore... il cognac

Hotel Marriott — Via Washington 66 — MILANO
10-11 NOVEMBRE 2018

Apertura al pubblico:

Sabato 10 novembre dalle 14.00 alle 23.30

Domenica 11 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (con registrazione)

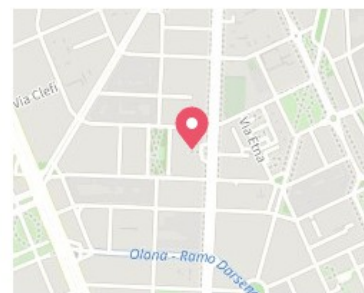
KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e guida al whisky 2019 euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

INGRESSO GRATUITO CON REGISTRAZIONE in tre semplici modalità

1. REGISTRAZIONE ALL'INGRESSO IL GIORNO DELLA MANIFESTAZIONE
2. SALTA LA FILA REGISTRANDOTI IN «BIGLIETTI DISPONIBILI» DELL'EVENTO FACEBOOK
3. SALTA LA FILA CLICCANDO SUL BOTTONE «ISCRIVITI» DELLA PAGINA FACEBOOK DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS

 PAGINA DI EVENTO



 Milan Marriott Hotel
66 Via Washington, 20146 Milan, Italy





Cibodoro

Conoscere e scegliere il cibo

Sicurezza Alimentare ▾ La Scelta del Cibo ▾ Artigiani del Gusto Vino e Birra Bar Informa Chef e Ristorazione

Home / Eventi / 10-11 novembre Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2018

10-11 NOVEMBRE MILANO WHISKY FESTIVAL AND FINE SPIRITS 2018

👤 admin ⌚ 3 giorni fa 📁 Eventi

Un evento importante per gli amanti del settore. A Milano arriva l'evento Milano Whisky Festival. Ogni anno fa registrare migliaia di presenze a livello internazionale. Si svolgerà all'interno dell'Hotel Marriot in oltre 1.200 metri quadri per un incontro ravvicinato con degustazioni ed etichette di moltissimi produttori di Whisky, Cognac, Brandy e Armagnac.

La manifestazione inizierà sabato 11 novembre alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23.30; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00.

Ci saranno percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.



A conclusione il Premio Best Whisky per i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

CONDIVIDI

f Facebook

🐦 Twitter

in LinkedIn

Tags [ARMAGNAC](#) [BRANDY](#) [COGNAC](#) [DISTILLATI](#) [FESTIVAL](#) [HOTEL MARRIOT](#) [MILANO](#)

[NOVEMBRE](#) [WHISKY](#)

⏪ Precedente
1-4/11 Sagra della Ciuiga 2018 -
San Lorenzo in Banale -Trento

Prossimo ⏩
11-11 Sagra del Maiale ad
Offanengo 2018 - Cremona

EVENTI



11-11 Sagra del Maiale ad Offanengo 2018 - Cremona

🕒 3 giorni fa

10-11 novembre Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2018

🕒 3 giorni fa



1-4/11 Sagra della Ciuiga 2018 - San Lorenzo in Banale - Trento

🕒 3 giorni fa



4-11: VINO e Olio in Festa 2018 al Mercato Contadino Capannelle-Roma

🕒 3 giorni fa



7-9 12

TRENTINOWINEFEST, LE DISTILLERIE DEL BORGO DI SANTA MASSENZA SI TRASFORMANO IN TEATRO PER "LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI"

🕒 1 settimana fa

RUBRICHE



La città che ti premia!
Iniziativa 2018

Scopri di più

X2
RADDOPPIA
I TUOI PUNTI



EVENTI & NOTIZIE

CITYDOOR CARD

PROPOSTE DEL MESE

SPECIALI

INIZIATIVE

APPUNTAMENTI

Cerca nel sito

ATTIVITÀ COMMERCIALI

SERVIZI PROFESSIONALI

LOCALI

ACCOMODATION

MODA

SPORT

TEMPO LIBERO

SALUTE

ESTETICA

CASA-UFFICIO

FAMIGLIA

ANIMALI

SERVIZI UTILI

mercoledì - 24 ottobre 2018

Sagre d'autunno



L'autunno è il periodo più bello per iniziare a gustare le bontà del periodo, assaporare le suggestioni della stagione, fare passeggiate, scoprire nuovi luoghi e nuovi sapori. Citydoormilano vi suggerisce alcuni appuntamenti davvero interessanti a Milano e in Lombardia.

Sagre ed eventi ottobre - novembre 2018

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 ottobre 2018: per la tredicesima edizione di Golosaria Milano, a raccolta 200 produttori, 100 cantine e più di 80 eventi, per la più interessante rassegna del gusto italiano. Più di 200 gli artigiani del gusto che si presenteranno nei tre giorni di rassegna. Ricchissima la presenza di dolci e di cioccolato, ma anche di formaggi e salumi. E ancora, prodotti ittici da favola, dal tonno alla bottarga, alla trota. Ma avete mai assaggiato i salumi di pesce? Noi sì e vi possiamo garantire che sono spettacolari! Se poi volete gustare dei formaggi e del pesce di ottima qualità vi consigliamo la [Pescheria Pedol](#) e [Ellesse Formaggi](#) nel mercato comunale di Wagner.

Pizzighettone Città Murata di Lombardia torna a diventare tra Ottobre e Novembre (solennità dei Defunti ed Ognissanti) la Capitale dei 'Fasulin de l'òc cun le Cudeghe' (Fagiolini dall'occhio con le cotenne), con l'omonima maratona gastronomica dentro le mura riscaldate dai grandi camini d'epoca, che anche quest'anno è stata organizzata su due week end: Sabato 27, Domenica 28 Ottobre e Giovedì 1 Novembre e di nuovo Sabato 3 e Domenica 4 Novembre. **Questa importante rassegna gastronomica è dedicata al piatto tipico pizzighettonese delle solennità dei Defunti.** Durante la festa vengono 'sforinati' circa 80 quintali del piatto tipico (pari a oltre 18 mila porzioni, ossia scodelle!), cucinati rigorosamente 'espresso' con tre cotture al giorno di circa quattro ore l'una (la prima inizia già dalle 5 del mattino!), con la garanzia per il consumatore non solo di materie prime di elevata qualità, tracciabilità e di eccellenza garantita ma anche di poter degustare ed assaporare al momento un piatto cucinato - quindi 'freschissimo' - **servito, come tradizione vuole, nelle classiche fumanti scodelle di coccio e accompagnato da pane fresco e buon vino.**

Dal 10 all'11 novembre all'hotel Marriott di via Washington c'è il Milano Whisky Festival, nato dalla passione di due amici, Giuseppe Gervasio Dolci e Andrea Giannone, i quali, durante una vacanza in Scozia, decidono di impegnarsi per far conoscere a tutti le emozioni uniche regalate da un sorso di single malt scotch whisky. Saranno a disposizione dei visitatori bottigliette tra le oltre 2000 etichette presenti da riempire con tutti i whisky/cognac che si desidera e degustare poi a casa con gli amici, con possibilità di confronto tra i vari distillati proposti. Si potranno degustare in ogni stand whisky e cognac differenti, per tutti i gusti e tutte le tasche, ogni espositore propone in degustazione i propri distillati a partire da 3 Euro al bicchiere (la maggior parte non supera i 5 euro).

Se hai bisogno di consigli, contatta il nostro partner [Enoteca Guerini...](#)



ABOUT - FOOD - LIFESTYLE - CLASSIFICHE - TRIP - QUARTIERI - PREZZO - MOOD - I MIEI TOUR A MILANO - CERCA NELLA MAPPA

Di Vittoria Magenes

Cosa fare a Milano: 10 eventi da non perdere a novembre

5 novembre, 2018

Ritorna la nostra raccolta di appuntamenti imperdibili in città! Pronti? Ecco per voi **10 eventi a Milano da non perdere a novembre!**

10 EVENTI A MILANO DA NON PERDERE A NOVEMBRE

*WHISKY FESTIVAL

Cosa: Un evento per poter **degustare i migliori whisky d'Italia**, conoscere la loro storia e partecipare a masterclass, **workshop e seminari**.

Quando: 10-11 novembre (14-23.30)

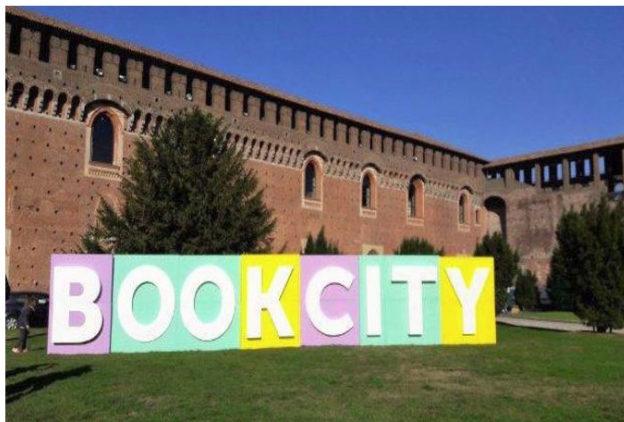
Dove: Hotel Marriott, Via Washington 66

*BOOKCITY MILANO

Cosa: Ritorna, per la settima edizione, la **settimana milanese del libro**: musei, librerie, università, palazzi storici, spazi pubblici e case private in tutta la città ospiteranno **mostre, incontri ed eventi** per tutti gli **appassionati di lettura**. Non potete mancare!

Quando: 15-18 novembre

Dove: Luoghi e orari sul [sito](#)



Un'immagine della scorsa edizione di Bookcity| © Bookcity Milano 2018

beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnline e info varie sul se



Norimberga, Germania
13 - 15.11.2018

Cerca News/Documenti

Cerca



Cerca A

22/10/2018 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) | 239 letture

MILANO WHISKY FESTIVAL AND FINE SPIRITS: CELEBRIAMO INSIEME IL DISTILLATO PIÙ AMATO



f Facebook

t Twitter

✉ Newsletter

Un altro autunno alle porte e, per celebrare la stagione della convivialità, dei colori caldi e dei profumi intensi, diamo il benvenuto alla tredicesima edizione del **Milano Whisky Festival**.



L'evento del novembre milanese, che è ormai diventato un appuntamento fisso sull'agenda di tantissimi appassionati ed operatori del settore, ha fatto registrare lo scorso anno quasi 5.000 presenze, un numero importante che testimonia il respiro sempre più internazionale della manifestazione. Un fattore che ha giocato a favore di questa nuova veste è senza dubbio la scelta di posizionare l'evento nello spazio più ampio dell'Hotel Marriott: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Come lo scorso anno, i riflettori sono puntati sul whisky ma non solo: Cognac, Brandy e Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati. La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 23.30; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00.

	DATABANK File Excel o Csv oltre 4500 records		INFORMAZIONI 
CANTINE & DISTILLERIE ITALIA	0578 56231	www.ravazzi.it	info@ravazzi.it

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, l'area Mixology offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Per finire, il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.



Food Milano Hotel Marriott

Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2018

Da sabato 10 novembre a domenica 11 novembre 2018

Ore 14:00



Calendario

Date, orari e biglietti



NOVEMBRE 2018						
D	L	M	M	G	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Clicca sul giorno per info su orari e biglietti



Maggiori informazioni sul luogo
Hotel Marriott

Sabato 10 e domenica 11 novembre 2018 va in scena a Milano la tredicesima edizione del **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**: l'appuntamento è come di consueto presso l'**Hotel Marriott** di Milano. La manifestazione apre sabato 10 novembre alle ore 14.00 per una non-stop fino alle 23.30; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00.

Le **modalità di registrazione** sono le stesse delle precedenti edizioni: è possibile iscriversi gratuitamente sull' [pagina Facebook del Milano Whisky Festival and Fine Spirits](#) oppure **direttamente all'entrata** che, anche quest'anno è gratuita. Basta dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky (costo **5 euro**) per iniziare la propria esperienza sensoriale. Le degustazioni partono da 3 euro.

Durante l'evento si possono **degustare i migliori whisky disponibili in Italia** (degustazioni a partire da 3 euro), partecipare a **masterclass**, seguire **seminari** e **workshop**, acquistare la propria bottiglia preferita: sono centinaia di whisky in degustazione e vendita oltre ad un ospite d'onore: il cognac.

Potrebbe interessarti anche:

- ▶ [Il Buono in Tavola, farmers' market di Sant'Eustorgio, fino al 27 novembre 2018](#)
- ▶ [Inaugurazione del mercato agricolo di Porta Romana, 9 novembre 2018](#)
- ▶ [Aperitivo gratuito sui tetti della galleria, fino al 24 novembre 2018](#)
- ▶ [Paura a 90 carati, happy hour con delitto al museo, fino al 15 dicembre 2018](#)



REGISTRATI ALLE NEWSLETTER

Vuoi essere sempre aggiornato su tutti gli eventi della tua città e provincia? Registrati. È semplice e gratuito.

scrivi qui il tuo indirizzo email

REGISTRATI




GROUPON
SCOPRI MILANO
LE MIGLIORI
OFFERTE NELLA
TUA CITTÀ!

Compra



FOOD&BEVERAGE



Milano Whisky Festival fa 13: due giorni di spirit al Marriott

di Redazione

martedì 6 novembre 2018



SOCIAL MILANODABERE.IT



Tutto pronto per la tredicesima edizione del Milano Whisky Festival che, come tradizione, andrà in scena presso l'albergo in Via Washington



Appuntamento fisso per i **whisky lover**, torna anche quest'anno, il **10 e 11 novembre**, il **Milano Whisky Festival**. Si rinnova, dunque, una manifestazione che si accinge a festeggiare la sua tredicesima edizione. Una manifestazione che cercherà di fare ancora meglio di quella dello scorso anno che ha registrato un'affluenza di 5mila visitatori nei due giorni. Ricco come sempre il programma che si snocciolerà nella sala da **1.200 metri quadri**, posizionata in prossimità della hall all'ingresso dell'albergo **Marriott** in **Via Washington 66**. Il distillato di malto sarà ovviamente assoluto protagonista della kermesse che congiuntamente dedicherà un suo spazio ad alcuni spirit special guest, ossia il cognac, brandy e armagnac che avranno un loro stand.



L'evento festeggia quest'anno la sua tredicesima edizione. E lo scorso anno si sono registrate 5 mila presenze nei due giorni

Tanti assaggi e degustazioni, ma non mancheranno una serie di incontri per dare vita a interessanti scambi di vedute sul mondo whisky. Anche l'edizione 2018 sarà caratterizzata da **masterclass** e **seminari**. Percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'angolo food è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte gastronomiche rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro.

In parallelo, l'area dedicata al bere miscelato offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo reclutati per questa edizione del festival. Da non perdere inoltre l'avvincente assegnazione del **Premio Best Whisky**, con una serie di riconoscimenti a prodotti suddivisi in diverse categorie di appartenenza, nonché a quella che i giurati riterranno essere la migliore distilleria dell'anno.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni. Per velocizzare la procedura, sarà possibile iscriversi anche via web ([scopri qui](#)) oppure direttamente all'entrata il giorno dell'evento che, anche quest'anno, sarà gratuito. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, porta bicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile. Il kit lo si acquista sul posto e ha un costo di **5 euro**, mentre ogni singola degustazione parte da **3 euro**.

INFORMAZIONI

☎ 0248753039

🌐 [Visita il sito web](#)

📅 Dal: 10/11/2018 al: 11/11/2018

📍 Solari

📍 Via Washington 66 - Milano

🕒 sabato dalle 14:30 alle 23:30
domenica dalle 14:00 alle 21:00

✉ [Email](#)

2n

X - BERE BENE A MILANO
DEGUSTAZIONE A MILANO
EVENTO A MILANO



di Fabrizio Arnold

Il trucco per un buon aperitivo o una cena perfetta? Scegliere il posto giusto. Vi racconterò i miei locali preferiti, ma sempre con spirito critico, senza mai dimenticare che a Milano c'è tutto quello di cui si ha bisogno. Basta saper scegliere.

[Leggi tutti gli articoli](#)

Publicato:
5/11/2018

Whisky Festival 2018, Milano torna capitale del single malt



Appuntamento all'Hotel Marriot sabato 10 e domenica 11 novembre con oltre 2mila etichette

Non c'è neanche bisogno di andare in Scozia come faccio ogni anno. Torna a Milano il meglio del distillato di malto per eccellenza: è tutto pronto per il **Whisky Festival 2018**. L'appuntamento è per **sabato 10 e domenica 11 novembre** all'Hotel Marriott, in via Washington 66 per la **13esima edizione** dell'appuntamento dedicato al **whisky** che ogni anno aumenta il numero di visitatori.

Scozia ma non solo



La Scozia sarà protagonista assoluta con il **single malt** delle *Highlands* e il peated di *Islay*, senza fare alcun torto ai più delicati distillati dello *Speyside*. Ma non ci sarà modo di conoscere, anzi assaporare, solo scotch - dalla Scozia sono in arrivo oltre 100 distillerie - ma **whisky** di tutto il mondo con distillati giapponesi, indiani, taiwanesi, irlandesi, italiani e americani. Più di **2mila etichette** presenti con ospiti d'onore Cognac e Armagnac.



X - SERATE CON COLONNA SONORA

[Gli indirizzi e gli appuntamenti di Milano che ogni amante del vinile dovrebbe conoscere](#)



I MIGLIORI

[Risotto mania: dove assaggiare ottimi risotti a Milano](#)



INTERVISTA

[La rivoluzione dell'Healthy Food di Casa Tapioca raccontata dal suo protagonista](#)

Il tripudio del malto



Per me è ormai un appuntamento fisso che si rinnova di anno in anno. L'**Hotel Marriott** è preso d'assalto da una fiumana di appassionati che gira con il bicchierino tra le mani, saltando da un espositore all'altro alla ricerca del sorso che stupisce, del **whisky** che ancora non si conosce ma che si impara subito ad amare. Le **degustazioni** partono da 3 euro e chi ha non solo sete di malto distillato ma anche di conoscenza, potrà approfondire la materia in una delle *masterclass* organizzate nella due giorni del Festival.

Le masterclass



Il programma delle **masterclass** è una bellezza anche solo da leggere. Si inizia sabato alle 14 con la "*Diageo Special Release 2018*", già sold out, come la "*Wilson & Morgan - Independent Bottler*", in programma alle 15, e l'ambita "*Max Righi Choice*" delle 16, anche questa ha già fatto registrare il tutto esaurito perché i **posti**, per tutte, sono massimo 35. Io seguirò e assaggerò l'incontro dedicato a "*Duncan Taylor - Independent Bottler*", alle 19. Domenica si prosegue con il seminario sul "*whisky scozzese*", alle 15.30; da non perdere anche il **seminario** dedicato al **whisky giapponese**, in programma alle 18.30.

Alla scoperta della rarità



Mille e 200 metri quadrati per celebrare il **whisky**. Non si potranno bere tutti i whisky e qualche whiskey - la differenza dovrebbe essere nota al mondo intero - del Festival, purtroppo. E allora come fare? Si portano a casa diversi distillati da assaggiare con calma, in **bottigliette** da 2, 4 o 6 cl. Scatta l'amore? Nessun problema, tutti gli espositori propongono i loro **prodotti in vendita**, quindi per celebrare il colpo di fulmine puoi comprare la bottiglia di *scotch* di cui ti sei follemente innamorato. L'ingresso è gratuito, kit degustazione con bicchiere a 5 euro.

Casa Mia nella dimora del whisky



Anche quest'anno all'interno del **Whisky Festival** c'è spazio per il corner bar del **Casa Mia**, cocktail bar di viale Regina Giovanna dove Luigi Ferrario custodisce oltre 300 etichette di whisky. La proposta di cocktail sfonerà piccoli capolavori dell'arte mixologist con la sapiente collaborazione Riccardo Corbetta dell'**Harp Pub** di piazza Leonardo da Vinci, un'altra intramontabile certezza sul tema. Che Dio benedica la **Scozia**, quindi! **#Cheers**

Kit di degustazione con bicchiere, portabicchiere e Guida al Whisky 2019 - costo 5 euro.

Quando: sabato 10 e domenica 11 novembre.

Dove: Hotel Marriott - via Washington, 66 - Milano

Ingresso libero - degustazioni e masterclass a pagamento.

Foto di copertina Whisky Festival Milano Facebook