

PASSAPORTO DEGU-STAZIONI 2026

IL TUO VIAGGIO
INIZIA DA QUI.

15 NOVEMBRE · MILANO



**DEGU
STAZIONI**



SOMM IS
THE FUTURE

METRO6

BENVENUTO A BORDO!

**"NON È UNA SEMPLICE
DEGUSTAZIONE.
È UN VIAGGIO."**
TRE STAZIONI,
CANTINE DA SCOPRIRE,
PROFESSIONISTI
DA INCONTRARE E
UN NUOVO MODO
DI VIVERE IL VINO.

COME FUNZIONA?

01. INDOSSA IL BRACCIALE

È il tuo accesso alle aree DEGU-STAZIONI.

02. SCEGLI DOVE FERMARTI

Isola. Garibaldi FS. San Siro Stadio.
Il percorso lo costruisci tu.

03. USA I TUOI 9 TICKET

1 ticket = 1 assaggio da 5 cl. Consegnalo al banco della cantina e parti alla scoperta.

04. CERCA I SOMM MENTOR

Sono lì per consigliarti, raccontarti il vino e rispondere alle tue domande.

05. RESTA NELL'AREA DEGUSTAZIONE

Il vino può essere consumato esclusivamente all'interno delle aree delimitate.

**"NON LIMITARTI AD ASSAGGIARE.
CHIEDI. SCOPRI. LASCIATI GUIDARE."**

**"COSTRUISCI IL TUO PERCORSO.
IL PROSSIMO CALICE
TI ASPETTA."**



HAI BISOGNO DI UNA DRITTA?

Trovi gli **INFO POINT**
DEGU-STAZIONI agli ingressi di:

GARIBALDI FS.
SAN SIRO STADIO

Qui puoi chiedere informazioni,
orientarti lungo il percorso e
ricevere assistenza durante tutta
l'esperienza.



"HAI UN DUBBIO? PARTI DA QUI."
**"IL PROSSIMO CALICE È
A UNA FERMATA DA TE."**

REGOLAMENTO EVENTO

Poche regole.
Per vivere bene
l'esperienza tutti
insieme.

01. INDOSSA SEMPRE IL BRACCIALE

È necessario per accedere e permanere nelle aree DEGU-STAZIONI.

02. 1 TICKET = 1 ASSAGGIO

Ogni ticket dà diritto a 1 assaggio da 5 cl. Il ticket deve essere consegnato al banco della cantina.

03. IL VINO RESTA NELL'AREA DEGUSTAZIONE

È vietato uscire dalle aree delimitate con vino nel calice.

04. DURANTE GLI SPOSTAMENTI, RIPONI IL CALICE NEL PORTACALICE

Quando ti muovi da una stazione all'altra, il calice deve essere vuoto e riposto nel portacalice al collo.

05. RISPETTA STAFF, SECURITY E PERSONALE METRO 5

Segui sempre le indicazioni ricevute per accessi, flussi, sicurezza e utilizzo degli spazi.

06. NON OSTACOLARE PASSAGGI E ACCESSI

Le stazioni restano spazi di mobilità pubblica: mantieni liberi corridoi, varchi e percorsi indicati.

07. MANTIENI UN COMPORTAMENTO CORRETTO

Comportamenti inappropriati, molesti o tali da compromettere la sicurezza, il regolare svolgimento dell'evento o l'esperienza degli altri ospiti potranno comportare l'allontanamento immediato dalle aree di degustazione.

08. DEGUSTA CON RESPONSABILITÀ

Alterna vino e acqua, utilizza le sputacchiere quando necessario e rispetta i tuoi limiti.

09. IN CASO DI DUBBIO, CHIEDI

Rivolgiti ai SOMM MENTOR, allo staff o agli Info Point di Garibaldi FS e San Siro Stadio.

IL VIAGGIO È DI TUTTI RISPETTALO.

L'organizzazione si riserva la facoltà di limitare o interrompere la partecipazione all'evento in caso di mancato rispetto delle regole o delle indicazioni del personale incaricato.

BEVI CONSAPEVOLMENTE.

Ricordare di alternare vino e acqua, utilizzare i contenitori per lo scarico quando necessario e approfittare della metropolitana per muoversi in sicurezza.

**“Degustare significa conoscere,
non eccedere.”**

50+ PROFESSIONISTI SOMM MENTOR

SOMMELIER.
WINE MANAGER.
METTILI ALLA PROVA.

Non sono qui semplicemente
per presentarti un vino.

Sono qui per
raccontartelo,consigliarti
e aiutarti a scegliere meglio.



NON SAI COSA CHIEDERE? INIZIA DA QUI.

I SOMM MENTOR li riconosci dal badge e dal cappellino nero
SOMM IS THE FUTURE.

PROVA CON UNA DI QUESTE:

AVVICINATI, FAI DOMANDE,
CONFRONTATI CON LORO!



"DI SOLITO BEVO ... , COSA
MI CONSIGLI DI SIMILE?"

"CON COSA LO ABBINERE-
STI?"

"COSA DOVREI RICONOSCERE
IN QUESTO VINO?"

"SE MI PIACE QUESTO, COSA
PROVO DOPO?"

NON ESISTONO DOMANDE
SBAGLIATE.
L'IMPORTANTE
È SCOPRIRE.





FERMATA ISOLA

SCENDI. ENTRA NEL RACCONTO.

Qui la stazione cambia ritmo.
Una selezione di cantine, territori
diversi e vini da scoprire **un banco
alla volta.**

Lasciati guidare dai **SOMM
MENTOR**, incontra i produttori e
costruisci il tuo percorso.

**ASSAGGIA. CHIEDI. SCOPRI.
POI RIPARTI.**

LE CANTINE



Colombaio di Santa Chiara

(Toscana)

Dolomis

(Trentino)

Gianni Doglia

(Piemonte)

Le Colture

(Veneto)

Pietradolce

(Sicilia)

Rocca di Castagnoli

(Toscana)

Tenuta Santa Caterina

(Piemonte)

Villa Collepere

(Marche)





FERMATA GARIBALDI FS.

**QUI TROVERAI ALCUNE DELLE
CANTINE PIÙ ICONICHE D'ITALIA.**

Una fermata centrale del viaggio, tra
**grandi nomi, territori simbolo
e vini che hanno segnato la storia
recente del vino italiano.**

Prenditi il tempo di fermarti,
assaggiare e confrontarti con
i SOMM MENTOR.

**NON CORRERE.
PRENDITI IL TEMPO GIUSTO
PER SCOPRIRE. POI RIPARTI.**

LE CANTINE

Lunae Bosoni
(Liguria)

Le Marchesine
(Lombardia)

Luca Leggero
(Piemonte)

Monsupello
(Lombardia)

Muratori
(Lombardia)

Pasqua
(Veneto)

Prime Alture
(Lombardia)

Ruffino
(Toscana)

J. Hofstätter
(Alto Adige)

Vite Colte
(Piemonte)





FERMATA SAN SIRO S.

**GRANDI CANTINE.
NUOVE SCOPERTE.
STORIE DA ASCOLTARE.**

Troverai **nomi importanti del vino italiano accanto a cantine da scoprire**, territori diversi e nuovi assaggi da mettere nel tuo percorso.

Bastianich
(Friuli-Venezia-Giulia)

Albinea Canali
(Emilia-Romagna)

Tramin
(Alto Adige)



Paololeo
(Puglia)

G.D. VAJRA
(Piemonte)

I Parcellari
(Piemonte)

Mura Mura
(Piemonte)

Paolo e Noemia D'Amico
(Lazio)

Paolo Porfidio
(Toscana)

Podere Gagliassi
(Piemonte)

Terenzi
(Toscana)

Vallepicciola
(Toscana)



LE CANTINE



FERMATA SAN SIRO S.

A San Siro trovi
anche **DEGU-STAZIONI LIVE!**
talk, incontri e momenti di confronto con
sommelier, produttori e protagonisti del
mondo del vino.

**ASCOLTA.
CONFRONTATI.
ENTRA NEL RACCONTO.**



ARIA TALK

**SOLO 30 POSTI
PER OGNI TALK.**

L'accesso è libero fino a
esaurimento posti.
NESSUNA PRENOTAZIONE.
Presentati all'area Talk con
qualche minuto di anticipo e
mettiti in coda.
**ASCOLTA.
CONFRONTATI.
FAI DOMANDE.
30 POSTI.
NESSUN FILTRO.
SOLO STORIE DA VIVERE.**

IL TUO CALICE PREMIUM
IN **TRITAN**

Non buttarlo. È tuo!

Per la degustazione
sarà consegnato ad ogni
partecipante un portabicchiere
con bicchiere brandizzato in Tritan.

Durante DEGU-STAZIONI hai tra
le mani un calice pensato per
accompagnarti **fermata
dopo fermata.**

Leggero. Resistente. Riutilizzabile.

Non è monouso.
E soprattutto, non finisce qui.
A fine viaggio portalo con te,
lavallo e riutilizzalo per le tue
prossime degustazioni.

**"IL PRIMO RICORDO DI
DEGU-STAZIONI
È GIÀ NELLE TUE
MANI."**

AREA TALK SAN SIRO S. & PROGRAMMA

11:30 | OPENING

Taglio del nastro e inaugurazione ufficiale della prima edizione di DEGU-STAZIONI. Con organizzatori, istituzioni e partner.

12:30 | SOMM IS THE FUTURE

Paolo Porfidio - Founder
Degu-Stazioni

Nuove generazioni, nuovi linguaggi e il ruolo del sommelier nel futuro del vino.

12:45 | TRA MOBILITÀ E CULTURA

Metro 5 Milano e **Somm Is the Future**

Mobilità come connessione tra persone, luoghi e cultura. La M5 nella vita della città.

IN DEGUSTAZIONE: **PAOLOLEO**



PRIMO TURNO: 11:00 - 14:00
SECONDO TURNO: 14:00 - 17:00
TERZO TURNO: 17:00 - 20:00

14:00 | COME SCEGLIERE IL VINO AL SUPERMERCATO

Il Gigante
Maresa Bisozzi - Enoteca Re
Dolceacqua

Etichetta, prezzo, territorio: gli strumenti per scegliere meglio davanti allo scaffale.

IN DEGUSTAZIONI:
ALBINEA CANALI

15:30 | BLIND STATION

A cura di **Matteo Cino** - Head
Sommelier Mandarin Oriental
Savoy, Zurgio
**Milgior Sommelier d'Italia ASPI
2026**

Il vino alla cieca. Analisi, intuizione e confronto con il pubblico. Fino al reveal finale. Nessuna etichetta. Nessun pregiudizio. Solo il vino.

IN DEGUSTAZIONE: **VINO ALLA
CIECA**

AREA TALK SAN SIRO S. & PROGRAMMA

16:45 | WINE TALK: IL VINO TRA CANTINE E RISTORAZIONE

Niccolò Frediani - Gruppo Ribot
Giovanni Annunziata - Wine
Manager, Ribot Borghetto
Giacomo Scavino - proprietario
Podere Gagliassi e Ristorante
L'Ostu a Monforte

Il vino nella ristorazione moderna.
Come cambiano la carta dei vini,
le abitudini di consumo e il ruolo
del sommelier nella ristorazione
contemporanea.

**IN DEGUSTAZIONI:
PODERE GAGLIASSI**

18:15 | ONE WINE. ONE STORY. LA "CANTINA DI MILANO" Prime Alture

Guidata da **Alice Pedrinelli** - Head
Sommelier di "Da Venanzio"



PRIMO TURNO: 11:00 - 14:00
SECONDO TURNO: 14:00 - 17:00
TERZO TURNO: 17:00 - 20:00

**Miglior Sommelier
della Lombardia 2026**
Roberto Le Chiancole - Prime
Alture

La nascita di una realtà vitivinicola
raccontata da chi l'ha fatta
nascere. La voce del fondatore,
l'interpretazione del sommelier, il
calice in mano.

**IN DEGUSTAZIONI:
PRIME ALTURE**

19:30 | THE PERFECT PAIRING

Marius Dumitru - L'Albereta Relais
& Chateaux & **Miglior Sommelier
della Lombardia 2024**

Come nasce un grande
abbinamento: il dialogo tra cucina e
sommellerie tra equilibrio, intensità,
contrasti e armonie. Raccontato e
sperimentato dal vivo.

**IN DEGUSTAZIONI:
LUCA LEGGERO**



**SOMM IS
THE FUTURE**

"IL VINO DI DOMANI PARTE DALLE PERSONE."

Siamo una piattaforma indipendente che riunisce sommelier di tutto il mondo con una visione comune.

Un progetto dedicato a chi vive il vino ogni giorno. In sala e fuori, nelle scelte, nel rapporto con le persone.

CHI NE FA PARTE?

Serve interpretare. Serve scegliere.
Serve costruire un rapporto vero
con chi hai davanti.

SOMM IS THE FUTURE

nasce per dare spazio a questo
passaggio.

SOMM IS THE FUTURE cresce
in modo naturale, attraverso il
confronto e la partecipazione.

Chi entra nel progetto lo fa
mettendosi in gioco. Attraverso
una conversazione, una presenza,
un contributo reale.

Scopri di più

www.sommisthefuture.com

SCATTA.
CONDIVI.
TAGGACI.

“DEGU-STAZIONI SARÀ
ANCHE IL TUO VIAGGIO.
RACCONTACELO.”

Fotografa il tuo calice, i Somm
Mentor che incontrerai, le stazioni,
gli incontri e i tuoi momenti
preferiti!

Tagga la pagina ufficiale di
@sommisthefuture
e unisciti alla community!

UNA STORIA
DA RACCONTARE



@sommisthefuture



I PARTNER



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN



MILANO
Ribot
Borghello

I PARTNER



CREATIVECOMPANY

Studio fotografico
Giudicianni & Biffi



IL VINO CRESCE

Un grazie alle Associazioni che
hanno scelto di sostenere
DEGU-STAZIONI e condividere
con noi una visione comune:
**diffondere cultura, creare
connessioni e avvicinare nuove
persone al mondo del vino.**

**BANDIERE DIVERSE.
UNA STESSA DIREZIONE.**

QUANDO SI FA SISTEMA.



IL VIAGGIO CONTINUA!

**"9 ASSAGGI POSSONO
FINIRE,
LA CURIOSITÀ NO."**

Hai incontrato vini, territori,
produttori e SOMM MENTOR.
Ora porta con te quello che hai scoperto.

**CONTINUA A CHIEDERE.
CONTINUA A SCOPRIRE.
CONTINUA A BERE
CON CONSAPEVOLEZZA.**

GRAZIE PER AVER VIAGGIATO CON NOI.

in collaborazione con:

METRO

Seguici e resta a bordo:



@sommisthefuture





SOMM IS THE FUTURE

in collaborazione con:

METRO