Milano Wine Week Awards, tutti i vincitori e i premi

36ca20e7-f9ee-4a97-a23a-8b2e7d8e7a31

Dietro una grande carta dei vini, una selezione capace di sorprendere o un'etichetta che trova spazio sulle tavole internazionali ci sono sempre persone, competenze e scelte. È a questi protagonisti, capaci di trasformare la conoscenza del vino in un'esperienza di scoperta e valorizzazione del territorio, che sono dedicati i **Milano Wine Week Awards 2026**, giunti alla sesta edizione.

Promossi da **MWW Group**, i riconoscimenti si articolano in tre grandi ambiti: il **Premio Carta Vini Italia**, dedicato alle migliori selezioni enologiche della ristorazione italiana in dieci categorie; il **Best Italian Wine Selection**, rivolto ai ristoranti internazionali che contribuiscono alla conoscenza e alla promozione del vino italiano all'estero; e il **Premio Wine Retail Italia**, dedicato alle selezioni vinicole degli esercizi di dettaglio qualificato e della distribuzione. A questi si affiancano i **Premi Speciali**, che accendono i riflettori su personalità, progetti e realtà capaci di distinguersi per ricerca, qualità del servizio, innovazione e valorizzazione del patrimonio vitivinicolo.

Quote

Gli Awards nascono dalla volontà di riconoscere il valore di chi, ogni giorno, contribuisce a rendere il vino protagonista di un'esperienza che va oltre la semplice degustazione. Dietro una carta dei vini, un consiglio o una selezione ci sono ricerca, competenza e una profonda conoscenza del territorio. Con questi premi vogliamo dare visibilità a un lavoro spesso poco raccontato, ma fondamentale per avvicinare il pubblico al mondo del vino. In un momento in cui cambiano le abitudini di consumo e le esigenze del mercato, crediamo sia importante riconoscere chi sa interpretare questa evoluzione, proponendo nuovi linguaggi e modalità di relazione con il consumatore. Dalla sala alle enoteche, fino ai ristoranti italiani all'estero, sono queste professionalità a costruire ogni giorno nuove occasioni di incontro con il vino e a contribuire al futuro del settore.

Federico Gordini, presidente di Milano Wine Week

I riconoscimenti della sesta edizione

Il **Premio Carta Vini** Italia riunisce una selezione delle migliori 100 carte dei vini italiane, suddivise in dieci categorie: alta ristorazione a tre, due e una stella, Etnici – Fusion, Fine Dining – GourmetOsteria – Trattoria, Wine Bar, Ristoranti Specializzati - Bistrot, Pizzeria, Ristorante d'Hotel. Le selezioni sono individuate da una giuria di giornalisti enogastronomici e wine expert.

Il **Premio Wine Retail Italia** è dedicato alle migliori selezioni vinicole degli esercizi di dettaglio qualificato e della grande distribuzione. Le categorie previste comprendono enoteche e distribuzioni.

Il **Best Italian Wine Selection**, guarda oltre i confini nazionali e premia le migliori selezioni internazionali di vini italiani, riconoscendo il ruolo della ristorazione e dell'ospitalità nel promuovere il patrimonio enologico del nostro Paese all'estero. Tra le realtà selezionate figurano indirizzi a Londra, Bodrum, Geneva, Baku e Hong Kong.

Accanto ai riconoscimenti principali, i **Premi Speciali** hanno celebrato professionisti, progetti e realtà che si distinguono per il contributo alla cultura del vino e all'evoluzione dell'ospitalità, valorizzando le diverse competenze e sensibilità che animano il settore. Tra i Premi Speciali figurano il **Wine Mentor**, conferito con ALMA, **il Best Sommelier Under 30**, il **Brand Director dell'Anno**, il riconoscimento **Famiglie del Vino**, il **Sommelier Consulente dell'Anno** e quello all'**Azienda più premiata di Wine List Italia.** Si tratta di premi che valorizzano competenze, percorsi professionali e contributi alla cultura enologica.

Particolare attenzione è stata riservata anche alle professionalità della sala e all'esperienza dell'ospite, con i riconoscimenti **Miglior Servizio di Sala**, presentati con Calvisius, **Migliore Maître**, **Migliore Oste**, **Migliore Accoglienza**, **Tempo Speso Bene e Migliore Carta delle Acque** conferiti da Lurisia. Sono inoltre stati premiate la **Carta Visionaria**, la Miglior **Selezione al Calice**, la miglior selezione di **Bollicine** e il miglior rapporto **Qualità-Prezzo**.

Completano il quadro i riconoscimenti per la **Valorizzazione del Territorio**, il premio **Slow Food Lombardia – Salva la Biodiversità in Lombardia**, **il Premio Distribuzione Vinicola dell'Anno** e **GS Open Wine**: **Futuro e Identità del Vino**, assegnato dal Main Sponsor della manifestazione, **Carrefour Italia**.

RISTORANTI ALTA RISTORAZIONE***

CASA PERBELLINI 12 APOSTOLI*** - Verona (VR)

ENRICO BARTOLINI AL MUDEC*** - Milano (MI)

LE CALANDRE*** - Rubano (PD)

ULIASSI*** - Senigallia (AN)

OSTERIA FRANCESCANA*** - Modena (MO)

ENOTECA PINCHIORRI*** - Firenze (FI)

REALE*** - Castel di Sangro (AQ)

DA VITTORIO*** - Brusaporto (BG)

LA PERGOLA*** - Roma (RM)

LA REI NATURA BY MICHELANGELO MAMMOLITI*** - Serralunga d'Alba (CN)

DAL PESCATORE SANTINI*** - Runate, Canneto sull’Oglio (MN)

RISTORANTI ALTA RISTORAZIONE**

MADONNINA DEL PESCATORE** - Senigallia (AN)

LA PECA** - Lonigo (VI)

D’O** - San Pietro all’Olmo, Cornaredo (MI)

VERSO CAPITANEO** - Milano (MI)

GLAM ENRICO BARTOLINI**- Venezia (VE)

HARRY'S PICCOLO**- Trieste (TS)

KRÈSIOS**- Telese Terme (BN)

RISTORANTI ALTA RISTORAZIONE*

GATTO VERDE* - San Damaso, Modena (MO)

ESPLANADE*- Desenzano del Garda (BS)

UMBERTO A MARE*- Forio d’Ischia(NA)

I PORTICI*- Bologna (BO)

IRIS RISTORANTE*- Verona (VR)

CASIN DEL GAMBA* - Altissimo (VI)

ALTO RISTORANTE* - Fiorano Modenese (MO)

GAMBERO ROSSO* - Marina di Gioiosa Ionica (RC)

PIPERO ROMA*- Roma (RM)

TAVERNA DEL CAPITANO* - Massa Lubrense (NA)

DON ALFONSO 1890* - Sant'Agata sui Due Golfi(NA)

ETNICO FUSION

MANGIARE BERE UOMO DONNA - Suzzara (MN)

NOBUYA - Milano (MI)

NISHIKI - Milano (MI)

BENTOTECA - Milano (MI)

IYO - Milano (MI)

GONG ORIENTAL ATTITUDE - Milano (MI)

SINOSTERIA - Roma (RM)

UNI RESTAURANT CERVIA (RA)

WABY - Milano (MI)

WICKY'S INNOVATIVE JAPANESE CUSINE - Milano (MI)

FINE DINING

ANTICA OSTERIA MAGENES - Barate di Gaggiano (MI)

LORTO – Cremolino (AL)

L’ALCHIMIA – Milano (MI)

PALAZZO UTINI - Noceto (PR)

HEBBO - Dobbiaco (BZ)

L’OSTE SCURO - Verona (VR)

LANGOSTERIA – Milano (MI)

LA CUCINA DI DONNA CARMELA - Carruba di RIposto (CT)

CA’ APOLLONIO GOURMET – Romano d’Ezzelino (VI)

OSTERIE TRATTORIE

ABRAXAS OSTERIA - Pozzuoli (NA)

HOSTERIA DEL PAVONE - Vasto (CH)

LA BRINCA - Ne (GE)

NOVANTA - Bressana Bottarone (PV)

PONTE PIETRA – Verona (VR)

TRATTORIA DA MASSIMO - Rubiera (RE)

OSTERIA FRATELLI PAVESI - Podenzano (PC)

TRATTORIA SERENELLA - LE TRE LASAGNE - Vignale Monferrato (AL)

TRATTORIA MARSUPINO DAL 1901 - Briaglia (CN)

WINE BAR

LA BARBARICA – Barbaresco (CN)

TAVERNA DEL GUSTO – Piacenza (PC)

IL BARGELLO – Siena (SI)

BELLARIVA ENOTECA BISTROT - Alba Adriatica (TE)

BOTTIGLIERIA SANT'AGNELLO - Sant'Agnello (NA)

VINERIA MODI’ – Taormina (ME)

ENOBOCCONI - Verona (VR)

POLLINO DIVINO - Rotonda (PZ)

ENOTECA VERSO - Roma (RM)

ENOTECA BALDI - Panzano in Chianti (FI)

TRAPIZZINO - Torino (TO)

VINERIA APERTA - Montalcino (SI)

RISTORANTI SPECIALIZZATI - BISTROT

AL CARROPONTE - Bergamo (BG)

“DA VENANZIO DAL 1922”- Induno Olona (VA)

TRATTORIA DA BURDE DAL 1901- Firenze (FI)

AL BARETTO SANT'AMBROGIO - Milano (MI)

CIZ CANTINA E CUCINA - Milano (MI)

142 RESTAURANT - Milano (MI)

OSTARIA - Siracusa (SR)

BISTRO AIMO E NADIA - - Milano (MI)

RIMESSA ROSCIOLI - Roma (RM)

AFFINATORE - Milano (MI)

PIZZERIE

LA LUNA ROSSA – Palata Pepoli (BO)

BOLLE PIZZERIA IN CANTINA - Monza (MB)

PIZZERIA CLEMENTINA - Fiumicino (RM)

EMMA - Roma (RM)

50 KALÒ DI CIRO SALVO - Napoli (NA)

PREZIOSILLA - Nave (BS)

CONFINE PIZZA E CANTINA- Milano (MI)

LE FONTANE – Porte di Rendena, Trento (TN)

I MASANIELLI FRANCESCO MARTUCCI – Caserta (CE)

SEU PIZZA ILLUMINATI - Roma (RM)

PIZZERIA SALVATORE SALVO - Napoli (NA)

RISTORANTI DEGLI HOTEL

PELLICO 3 MILANO – Milano (MI)

LUX LUCIS - Forte dei Marmi (LU)

NANDO AL PALLONE - Vitorchiano (VT)

VERDURA RESORT - Sciacca (AG)

BLUM – Taormina (ME)

TERRAZZA CELÈ - Positano (SA)

IMAGO - Roma (RM)

RISTORANTE LAGO - Menaggio (CO)

SIGNUM – Malfa, Isola di Salina (ME)

FERDY WILD - Lenna (BG)

MIRABELLE - Roma (RM)

DISTRIBUZIONE

PARTESA - Alessandro Rossi - Paul Schalekamp

PREMIO FAMIGLIE DEL VINO

Ferrari (Famiglia Lunelli)

PREMIO GS OPEN WINE: FUTURO E IDENTITÀ DEL VINO

Masi Agricola - Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

PREMIO CALVISIUS CAVIAR MIGLIOR SERVIZIO DI SALA

Luis Diaz

Piazza Duomo Alba (CN)

Manuel Tempesta

Villa D'Este - Cernobbio (CO)

PREMIO LURISIA MIGLIOR TEMPO SPESO BENE

Casa del Barolo - Torino (TO)

PREMIO LURISIA MIGLIORE CARTA DELLE ACQUE

La Pergola - Roma

PREMIO MIGLIORE MAITRE

Carlotta Perilli - [BU:R], Milano (MI)

PREMIO QUALITÀ-PREZZO

D'O - San Pietro all’Olmo, Cornaredo (MI)

PREMIO BEST SOMMELIER UNDER 30

Giuseppe Vitiello - NIN, Brenzone sul Garda (VR)

Matteo Freni - L'Alchimia, Milano

PREMIO CARTA VISIONARIA

Dina - Gussago (BS)

Kuppelrain - Castelbello (BZ)

PREMIO ALMA WINE MENTOR

Romano Dal Forno, Cellore di Illasi (VR)

PREMIO MIGLIOR OSTE

Silvia Angelozzi, Bellariva - Alba Adriatica (TE)

Maurizio Paparello, Salumeria Roscioli – Roma (RM)

PREMIO SLOW FOOD - SALVA LA BIODIVERSITA' IN LOMBARDIA

Marta Galimberti - Cascina Bagaggera, La Valletta Brianza (LC)

PREMIO MIGLIORE SELEZIONE AL CALICE

Francesco Venezia - Reverso, Milano (MI)

PREMIO MIGLIOR SELEZIONE DI BOLLICINE

La Clementina - Roma (RO)

Affinatore – Milano (MI)

PREMIO VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

George Restaurant – Napoli (NA)

Ferdy Wild – Lenna (BG)

Téa del Kosmo – Livigno (SO)

PREMIO BRAND DIRECTOR DELL'ANNO

Alessandro Massano - Bellavista, Erbusco (BS)

PREMIO SOMMELIER CONSULENTE DELL'ANNO 2026

Roberto Riccardo Tornabene

AZIENDA PIÙ SELEZIONATA DI WINE LIST ITALIA

Tasca d’Almerita - Palermo