DEGU-STAZIONI 2026, IL NUOVO FORMAT DI SOMM IS THE FUTURE E METRO 5

Domenica 27 settembre, in aree dedicate della Linea Lilla, oltre 30 cantine e 50 Somm Mentor nelle stazioni di San Siro Stadio, Garibaldi e Isola.
Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai partecipanti accreditati all'evento.

Milano, 3 settembre 2026 — È stato presentato ufficialmente il 3 settembre, presso l'Excelsior Hotel Gallia, a Luxury Collection Hotel, Milan, **DEGU-STAZIONI 2026**, il nuovo progetto che domenica 27 settembre porterà la cultura del vino in tre stazioni della Linea M5. L'iniziativa si svolgerà esclusivamente in aree dedicate delle stazioni di San Siro Stadio, Garibaldi e Isola ed è riservata ai partecipanti che avranno acquistato il biglietto dell'evento.
Ideato da **SOMM IS THE FUTURE** e realizzato in collaborazione con **Metro 5 Milano**, DEGU-STAZIONI propone un nuovo incontro tra vino e città attraverso tre punti di degustazione definiti lungo la Linea Lilla. La somministrazione e il consumo delle bevande saranno consentiti esclusivamente all'interno delle aree riservate all'evento, accessibili ai soli partecipanti accreditati, senza coinvolgere gli altri passeggeri né gli spazi ordinariamente utilizzati per il servizio metropolitano. Gli ospiti accreditati potranno spostarsi tra le tre aree dedicate utilizzando la Linea M5 e costruire liberamente il proprio percorso di degustazione, scegliendo le cantine da scoprire nelle diverse stazioni coinvolte.
La conferenza stampa è stata presentata da **Paolo Porfidio**, fondatore di SOMM IS THE FUTURE e Head Sommelier dell'Excelsior Hotel Gallia, e si è svolta alla presenza di giornalisti, sommelier professionisti, operatori del settore wine & hospitality, partner e alcune delle cantine protagoniste della prima edizione.

Il progetto nasce con l'obiettivo di diffondere la cultura del vino e la conoscenza dei territori vitivinicoli italiani, portando la degustazione fuori dai contesti tradizionali e inserendola in un ambiente urbano dinamico e accessibile come la metropolitana. L'iniziativa intende favorire un approccio consapevole e responsabile al consumo del vino, valorizzandone gli aspetti culturali, sociali e legati alla tradizione enologica del Paese.

Per un giorno, la linea M5 diventerà una piattaforma diffusa dove cantine, sommelier, operatori, creator e wine lover potranno incontrarsi lungo un percorso articolato in tre stazioni: Garibaldi, Isola e San Siro.

Attraverso degustazioni, storytelling, contenuti live e momenti di incontro, DEGU-STAZIONI costruirà un'esperienza capace di mettere in relazione vino, città e persone.

Con questa iniziativa, Metro 5 Milano conferma la propria volontà di contribuire alla costruzione di una città sempre più attrattiva e capace di accogliere iniziative culturali in luoghi inattesi. La linea lilla, già conosciuta come la metropolitana dello sport per il collegamento con alcune delle principali destinazioni sportive e di intrattenimento della città, diventa così anche uno spazio in cui cultura, ospitalità e racconto delle eccellenze italiane possono prendere forma, arricchendo l'esperienza dei passeggeri e offrendo nuove occasioni di relazione con Milano.

Al centro del progetto c'è anche il ruolo della sommellerie professionale, intesa non solo come servizio, ma come strumento di racconto, relazione e diffusione della cultura del vino. Lungo tutto il percorso, infatti, saranno presenti oltre 50 SOMM MENTOR, sommelier provenienti da alcuni dei più prestigiosi ristoranti d'Italia, a disposizione degli ospiti per guidarli tra una degustazione e l'altra.

"Il vino oggi ha bisogno di tornare tra le persone, nei luoghi della quotidianità, creando relazione, emozione e cultura contemporanea. DEGU-STAZIONI nasce proprio da questa idea: costruire un nuovo dialogo tra il vino e la città. Crediamo che questo racconto debba passare sempre di più attraverso la figura del sommelier professionale, che oggi ha il compito fondamentale di creare connessione tra cantine, territorio, ospitalità e nuove generazioni. La sommellerie non può più essere soltanto servizio: deve tornare a essere cultura, linguaggio contemporaneo e capacità di avvicinare le persone al vino in modo autentico, accessibile ed emozionale." - Paolo Porfidio, fondatore di SOMM IS THE FUTURE.

Per questa prima edizione sarà coinvolto un panel selezionato di aziende vitivinicole, scelto per rappresentare qualità, territorio, sostenibilità, innovazione e capacità di dialogo con il pubblico di oggi.

SAN SIRO: LA STAZIONE LIVE
San Siro ospiterà il cuore dei contenuti live di DEGU-STAZIONI: durante tutta la giornata si alterneranno **talk, incontri con produttori, blind tasting e degustazioni guidate**, affrontando il vino attraverso temi che spaziano dalla mobilità urbana alla grande distribuzione, dalla ristorazione contemporanea alla sommellerie professionale fino all'abbinamento tra vino e cucina.

COME FUNZIONA DEGU-STAZIONI
La giornata sarà articolata in tre turni, dalle **12.00 alle 15.00, dalle 15.00 alle 18.00 e dalle 18.00 alle 21.00**. Ogni partecipante riceverà il calice ufficiale con porta-calice e potrà scegliere **9 assaggi tra oltre 30 cantine selezionate da tutta Italia**, costruendo liberamente il proprio percorso tra le stazioni coinvolte. Ad accompagnare l'esperienza saranno i **Somm Mentor**, insieme ai produttori presenti.

LE ASSOCIAZIONI DELLA SOMMELLERIE E ASSOENOLOGI: UN PONTE TRA PROFESSIONISTI, PRODUTTORI E PUBBLICO
Un elemento centrale di **DEGU-STAZIONI 2026** è la collaborazione con le principali **Associazioni della Sommellerie (AIS, ASPI, FISAR)** e con **Assoenologi**, coinvolte nel progetto con l'obiettivo di creare un ponte tra le diverse professionalità che compongono il mondo del vino.
Una scelta che nasce dalla volontà di superare appartenenze e confini associativi per mettere al centro un obiettivo comune: **diffondere la cultura del vino, valorizzare le competenze professionali e avvicinare nuovi pubblici, a partire dalle giovani generazioni**.

"Credo molto anche nel valore della collaborazione con le Associazioni della Sommellerie e con Assoenologi. Il futuro del vino non può essere raccontato per compartimenti separati: **chi produce il vino, chi lo interpreta e chi lo porta al pubblico sono parti dello stesso racconto**. DEGU-STAZIONI vuole provare a creare proprio questo ponte." - Paolo Porfidio.

I GIOVANI ADULTI AL CENTRO

Uno degli obiettivi di DEGU-STAZIONI è favorire la diffusione della cultura enologica presso un pubblico sempre più ampio, con particolare attenzione ai giovani adulti. Per questo il progetto ha scelto non soltanto un luogo quotidianamente attraversato da migliaia di persone, come la metropolitana, ma anche un linguaggio diretto, esperienziale e accessibile, volto a promuovere la conoscenza del territorio, delle produzioni vitivinicole e delle professionalità che operano nel settore.

A questa scelta si affiancano tariffe agevolate dedicate agli Under 30, con l'obiettivo di rendere più accessibile un'esperienza di carattere culturale ed educativo, fondata sulla conoscenza, sulla curiosità e sul consumo consapevole e responsabile delle bevande alcoliche.

Tra gli interventi dei partner coinvolti, risalta il pensiero del General Manager dell'Excelsior Hotel Gallia: "L'ospitalità ha il compito di creare occasioni di incontro e di valorizzare le eccellenze che contribuiscono a definire l'identità di una destinazione. DEGU-STAZIONI rappresenta un esempio concreto di questa visione: un progetto innovativo che unisce vino, cultura e vita urbana, offrendo nuove modalità di fruizione e coinvolgimento del pubblico. Come Excelsior Hotel Gallia, siamo orgogliosi di affiancare iniziative che contribuiscono ad arricchire il panorama culturale e gastronomico di Milano, favorendo il dialogo tra professionisti del settore, appassionati e nuove generazioni." - Gianrico Esposito, General Manager dell'Excelsior Hotel Gallia.

DEGU-STAZIONI promuove una cultura del vino fondata sul consumo consapevole e responsabile delle bevande alcoliche. I partecipanti sono tenuti a rispettare il Regolamento ATM per i passeggeri delle linee metropolitane, le prescrizioni esposte nelle stazioni e le indicazioni impartite dal personale di servizio. È fatto divieto di assumere comportamenti che possano arrecare disturbo agli altri utenti, compromettere la sicurezza o interferire con il regolare esercizio del servizio. In caso di violazione delle predette disposizioni si potrà limitare o interrompere la partecipazione all'evento.

La somministrazione delle bevande alcoliche nell'ambito dell'evento è effettuata esclusivamente dai soggetti incaricati dalle rispettive cantine coinvolte, opportunamente formati alle norme vigenti. Metro 5 mette a disposizione gli spazi destinati all'iniziativa e non svolge attività di vendita o somministrazione di bevande alcoliche.

La partecipazione all'evento, l'acquisto dei relativi biglietti e la vendita e somministrazione di bevande alcoliche sono riservati esclusivamente ai maggiori di 18 anni.

I biglietti sono disponibili su Eventbrite al seguente link:
https://www.eventbrite.com/e/degu-stazioni-tickets-1996330347810

Sono previste diverse formule di accesso. Il Biglietto Completo comprende il Pass DEGU-STAZIONI e un biglietto giornaliero ATM incluso nel prezzo.

Chi è già in possesso di un abbonamento o di un valido titolo di viaggio potrà scegliere il Pass DEGU-STAZIONI, accedendo alla stessa esperienza senza acquistare nuovamente il titolo di viaggio.

Biglietto Completo € 42 + fee Eventbrite
(comprensivo di Pass DEGU-STAZIONI e biglietto giornaliero ATM (€7,60))

Pass DEGU-STAZIONI € 32 + fee Eventbrite

Biglietto Completo Under 30 € 36 + fee Eventbrite
(comprensivo di Pass DEGU-STAZIONI Under 30 e biglietto giornaliero ATM (€7,60))

Pass DEGU-STAZIONI Under 30 € 25 + fee Eventbrite

Un progetto di

SOMM IS THE FUTURE

In collaborazione con
Metro 5

Partner del progetto
Il Gigante
Creative Company
Excelsior Hotel Gallia, a Luxury Collection Hotel, Milan
Accessori da Vino
Ribot Borghetto

Associazioni coinvolte
AIS, ASPI, FISAR e Assoenologi

Cantine in degustazione
Bastianich — **Friuli-Venezia Giulia**
CIV — **Emilia-Romagna**
Colombaio di Santa Chiara — **Toscana**
Dolomis — **Trentino-Alto Adige**
Gianni Doglia — **Piemonte**

G.D. Vajra — **Piemonte**
Hofstätter — **Trentino-Alto Adige**

I Parcellari — **Piemonte**
Le Colture — **Veneto**
Le Marchesine — **Lombardia**
Luca Leggero — **Piemonte**
Lunae Bosoni — **Liguria**
Masseria L'Astore — **Puglia**
Monsupello — **Lombardia**
Muratori — **Lombardia**
Mura Mura — **Piemonte**
Paololeo — **Puglia**
Paolo e Noemia d'Amico — **Lazio**
Paolo Porfidio — **Toscana**
Pasqua — **Veneto**
Pietradolce — **Sicilia**
Podere Gagliassi — **Piemonte**
Prime Alture — **Lombardia**
Rocca di Castagnoli — **Toscana**
Ruffino — **Toscana**
Simone Santoro — **Puglia**
Tenuta Santa Caterina — **Piemonte**
Terenzi — **Toscana**
Tramin — **Trentino-Alto Adige**
Vallepicciola — **Toscana**
Villa Collepere — **Marche**
Vite Colte — **Piemonte**

Sommelier coinvolti
Oltre 50 Somm Mentor provenienti da importanti realtà della ristorazione e dell'ospitalità italiana accompagneranno il pubblico durante l'esperienza. L'elenco completo è disponibile nel press kit di DEGU-STAZIONI.

DEGU-STAZIONI 2026
27 settembre 2026 | Milano | Linea M5
3 stazioni | 30+ cantine | 50+ Somm Mentor | 9 assaggi | Talk & Live Experience

Tre turni:
12.00–15.00 | 15.00–18.00 | 18.00–21.00

Biglietti disponibili su Eventbrite

Info
DEGU-STAZIONI 2026
27 Settembre 2026
Linea M5 — Milano
Un progetto di **SOMM IS THE FUTURE**
In collaborazione con **Metro 5**
Contatti stampa:

Per SOMM IS THE FUTURE:
degu-stazioni@sommisthefuture.com
Per Metro 5:
aree.commerciali@metro-5.com
tel. 02.300.75.400