

Bottiglie Aperte, a Milano sfilano 900 etichette

Oltre 150 aziende, 900 etichette in degustazione, decine di degustazioni verticali e masterclass: sono i numeri della sesta edizione di Bottiglie Aperte viaggio, nel vino italiano di qualità in programma domenica 8 e lunedì 9 ottobre al Palazzo delle Stelline di Milano.

L'evento mette in mostra e in assaggio le bottiglie delle migliori cantine italiane, dai grandi produttori alle aziende di nicchia, a viticoltori associati in progetti speciali



«Bottiglie Aperte quest'anno ospiterà ben 20 eventi nell'evento ? dichiara Federico Gordini, ideatore e fondatore della manifestazione - di cui ben 17 masterclass di degustazione e 3 workshop di grande importanza e spessore. Siamo riusciti a costruire un vero e proprio ?Dream Team? della degustazione con grandi nomi ed eccezionali professionisti come Andrea Grignaffini, Daniele Cernilli, Luciano Ferraro, Giampaolo Gravina, Cristiana Lauro, Alessandro Rossi, Adua Villa e Orazio Vagnozzi che guideranno le masterclass in collaborazione con grandi produttori ed enologi come Ernesto Abbona, Renzo Cotarella, Bruno Vespa, Alessandro Cellai, Luca D'Attoma, Riccardo Cotarella, Emanuele Baldi, Giorgio Mercandelli, e Riccardo Silla Viscardi. Una squadra unica per un calendario senza alcun precedente per qualità e intensità che rende Milano la capitale del vino per due giorni».

Tra le verticali quelle di Soave, Montepulciano d'Abruzzo, Jo, Chianti classico e Barolo, mentre le masterclass si soffermano, tra l'altro, sulla riscossa dei rossi leggeri, sui 50 anni del Brunello e su quello che verrà, fino alle diverse anime del Trento doc. Non mancano i focus su aziende del calibro di Marchesi di Barolo, Riluce, Prunotto, Caccia al Piano, Vespa Vignaioli, Ca' Rugate, Tenuta di Liliano, Agriverde, Rocca di Frassinello - Baffo Nero, Tormaresca Bocca di Lupo, Falesco e Agriverde.

Degustazioni solidali

Bottiglie Aperte è anche solidale: in continuazione con l'anno scorso, il ricavato delle masterclass sarà destinato al Corpo Italiano di Soccorso dell'Ordine di Malta per il supporto alla popolazione colpita dal sisma del 2016 ad Amatrice e nelle zone circostanti.

Trentodoc protagonista del lunedì

Lunedì 8 ottobre la manifestazione dedica una zona di degustazione a Trentodoc. La presenza di tutte le aziende aderenti all'Istituto e una masterclass guidata da Andrea Grignaffini porteranno gli ospiti alla scoperta delle diverse anime delle Bollicine di Montagna.

Gli Awards

La due giorni assegnerà anche gli Awards di Bottiglie Aperte: i Wine List Awards per la migliore carta dei vini, con un occhio attento non solo a prezzi e varietà, ma anche ad originalità ed estetica che premiamo il mondo della ristorazione italiana suddiviso in

sei categorie, dal Wine Bar al ristorante stellato. E i Wine Style Awards assegnati alle aziende per la Miglior Presenza Fieristica, la Miglior Comunicazione Social, il Miglior Sito Web, il Miglior Packaging e il migliore evento aziendale.

Novità di quest'anno, il bando pubblico dedicato alle StartUp del vino. Le giovani società che hanno scelto di investire nel ramo vitivinicolo possono candidare le proprie idee e progetti. Una commissione tecnica composta da Università degli Studi di Verona, Geodetica Italian Stars, Aliante Business Solution e Federico Gordini, fondatore di Bottiglie Aperte, stabilirà i due vincitori di questo concorso al quale andrà il premio Wine Innovation Award. Al primo classificato la somma di 3.000 euro, mentre al secondo gradino del podio Geodetica Italian Solution dedicherà una consulenza gratuita con l'obiettivo di coadiuvare lo sviluppo del progetto.

Tavole Rotonde

Domenica 8 ottobre alle 11,30 una tavola rotonda dedicata ad un argomento di stretta attualità: ?Clima vs vino ? Vino vs clima. Problematiche e soluzioni?. Un dibattito aperto e documentato per valutare gli effetti negativi del cambiamento climatico sulla viticoltura che vedrà confrontarsi, alla ricerca di possibili correttivi, alcuni dei principali attori del mondo enologico italiano: il presidente dell'Unione Italiana Vini Ernesto Abbona, l'enologo Luca D'Attoma, la coordinatrice del Settore Vino dell'Alleanza delle Cooperative Ruenza Santandrea e il giornalista Daniele Cernilli, moderati da Andrea Grignaffini.

Due i workshop in programma domenica 8 ottobre alle 15, all'insegna delle visioni generazionali del mondo imprenditoriale enologico: ?La seconda vita degli imprenditori? e ?Imprese 2.0?, promossi da Confindustria Alto Milanese - Gruppo Giovani Imprenditori e Assolombarda.

Lunedì 9 ottobre alle 11.30, in quella che è la piazza finanziaria italiana, si discuterà del rapporto, che si fa sempre più articolato, tra vino e finanza nell'ambito del convegno Wine&Finance che si focalizzerà sulle prospettive di investimento vinicolo a livello nazionale e internazionale e vedrà, nel ruolo di moderatore, il caporedattore di Milano Finanza Patrimoni Aldo Bolognini Cobianchi. L'appetito vien degustando

L'area food al centro del Palazzo delle Stelline è gestita in questa edizione da ?Al Cortile?, ristorante didattico della Food Genius Academy che vedrà impegnati gli chef e gli studenti della scuola di cucina milanese sia in cucina che in sala con un'offerta food semplice e sana, dal sapore internazionale.

Non possono mancare la zona dedicata al caffè targata Astoria, storico marchio delle macchine per caffè espresso italiano, quella dedicata al caseificio piemontese Giordano e alla sua produzione di formaggi freschi a partire da latte di allevamenti selezionati, gli straordinari grissini artigianali e i prodotti da forno di Mastrocesare, da più di cento anni una delle realtà più qualitative del settore. Dulcis in fundo anche quest'anno un'area dedicata al mondo della cioccolateria e della pasticceria d'élite selezionata da Mario Gordini che ? con le sue ?Selezioni? ? porterà a Bottiglie Aperte la cioccolateria piemontese di Peyrano e di Colle, gli amaretti di Eugenia e uno dei nomi storici della pasticceria milanese, Martesana.

- Orari: dalle 11 alle 19
- Ingresso per operatori gratuito previa registrazione sul sito www.bottiglieaperte.it
- Ingresso per gli appassionati 40 euro, biglietteria online attiva

[>> Il programma delle masterclass](#)