

“Bottiglie aperte”, il meglio del vino si degusta Milano

Dal 1° al 3 ottobre prossimi, al Palazzo delle Stelline, torna l'appuntamento con oltre 150 produttori. In degustazione le migliori annate con appuntamenti anche in città



[il-vino-e-giovane](#) Dal 1° al 3 ottobre prossimi, al Palazzo delle Stelline di Milano, torna l'appuntamento con “Bottiglie Aperte”. Negli oltre 5mila metri quadri della struttura che ospita la manifestazione, oltre 150 aziende vinicole proporranno in degustazione i propri prodotti agli addetti ai lavori e agli appassionati, raccontando le loro migliori etichette attraverso oltre 20 degustazioni verticali. L'edizione 2016, la quinta, presenta molte novità, dagli incontri sulle nuove tecnologie allo story telling del food&wine, dal potere dell'immagine e del marketing alle nuove tendenze di consumo. Inoltre quest'anno Bottiglie Aperte invade le strade di Milano con il “Fuori Bottiglie Aperte”. L'evento – creato e organizzato da Federico Gordini, comunicatore del food e del vino, ideatore e protagonista di alcuni dei più grandi eventi enogastronomici milanesi (The Tank, Milano Food Week) e di numerosi format di successo in collaborazione con Aliante Business Solution – punta anche quest'anno a riunire le aziende al vertice dell'enologia nazionale, ambasciatori indiscussi del proprio territorio e della ricchezza vinicola regionale, con grandi produttori e cantine di nicchia che trovano nella manifestazione la giusta opportunità per tessere contatti importanti.

Milano capitale del vino per 3 giorni

Una fiera del vino da scoprire con il walk around tasting. Ciascun visitatore potrà costruire un percorso di degustazione completamente customizzato e dare un voto ai vini in degustazione. Sono a disposizione dei sommelier multilingue capaci di interfacciarsi con il pubblico italiano e straniero per raccontare le etichette nelle loro lingue d'origine, dal russo al cinese. Non solo banchi: una decina di Master Class e oltre 20 degustazioni verticali saranno guidate da illustri

performer del panorama enologico e dedicate ad alcune tra le più blasonate etichette italiane; non mancheranno neppure le imperdibili Master Class ad iscrizione condotte dal sommelier campione del mondo Luca Gardini. Il mattatore romagnolo racconterà alcuni tra i più amati vini-simbolo del panorama italiano, degustandone in esclusiva le migliori annate.



Un capitolo molto importante è rappresentato dai riconoscimenti

nazionali dedicati a chi opera nel settore. A grande richiesta tornano gli ambitissimi Wine Style Award e Wine List Award, perfettamente in linea con lo spirito di Bottiglie Aperte e la sua impostazione “milanese”: attenta agli aspetti della comunicazione e del marketing da un lato e alla vendita e relazione con il cliente dall’altro. Entrambi i premi sono assegnati da una giuria tecnica. Il Wine Style Award, va all’azienda con la miglior comunicazione e immagine coordinata. Oggi non basta fare del buon vino, bisogna anche saperlo proporre e comunicarlo in modo accattivante. La giuria sarà composta da giornalisti fuori settore, esperti di moda, comunicazione e design. L’anno scorso sul podio sono salite la Cantina siciliana Planeta (miglior comunicazione social), e le due aziende piemontesi Elvio Cagno (miglior sito web) e Vietti (miglior packaging). Il Wine List Award, invece, è pensato per i locali con servizio di somministrazione e premia la migliore carta dei vini. Il riconoscimento è aperto a tutti i ristoranti d’Italia divisi per categorie. I concorrenti saranno giudicati da giornalisti, enologi ed esperti del settore. Nel 2015 ad aggiudicarsi il titolo sono stati La Ciau del Tornavento di Treiso (miglior ristorante stellato), La Pergola di Roma (miglior grande ristorante di albergo), Locanda Mariella di Calestano (migliore trattoria tradizionale), Enoteca dei 100 Barolo di Cologno Monzese (categoria Enotavole), Langosteria di Milano (miglior ristorante a tema) e Wicky’s di Milano (miglior etnico).

In città

Per l’edizione 2016 il programma si arricchisce anche di un “fuori Bottiglie Aperte”. Durante la settimana della manifestazione, dal 26 settembre al 3 ottobre, infatti, saranno organizzati numerosi eventi e appuntamenti in città. Ogni Cantina sarà abbinata a un locale o a un ristorante che ospiterà i suoi vini, con tasting e appuntamenti enogastronomici ad hoc. Si va dal singolo piatto ad un menù completo per la ristorazione, dalle mini-verticali nelle enoteche e wine bar agli intriganti gli aperitivi ideati per il mondo dei cocktail bar, dove saranno chiaramente protagoniste bolle e bollicine. L’obiettivo è quello di permettere anche al pubblico dei milanesi e ai tanti turisti che visitano il capoluogo lombardo di vivere l’evento da una diversa prospettiva, certamente non meno appassionante, e di valorizzare le attività che si occupano del vino e della sua commercializzazione durante tutto l’anno. Le principali zone coinvolte nel Fuori Bottiglie Aperte sono quelle più calde e frequentate dalla movida come Garibaldi, Moscova, Breara, Navigli-Ticinese, Tortona, Sempione, Montenero-Premuda, Muratori-Orti, Ravizza, Raffaello Sanzio, Isola.

Champagne!

Lunedì 3 ottobre sarà anche la giornata dedicata alle bollicine. Per la prima volta il Club Excellence dei distributori e importatori di vini e distillati dedica una giornata intera alla manifestazione con la presenza di molte tra le maison più importanti del mondo. Louis Roederer, Jaquesson, Paul Bara, R. Poullion, Mailly Grand Cru, sono solo alcuni dei marchi degustabili dai visitatori; un'offerta che arricchisce il già fitto programma di Bottiglie Aperte ma che conferma quanto la manifestazione si stia consacrando come punto di riferimento per tutti gli appassionati e gli esperti di settore. Dalle 10.30 alle 19 i distributori ed esperti si confronteranno sul mondo dello champagne e dei vini alsaziani, non mancheranno momenti di degustazione e riflessione in cui il pubblico sarà protagonista.

2.0, social network e storytelling- #socialdiva

Blogger e fotografi racconteranno come narrare il vino e il cibo attraverso messaggi e fotografie, che siano smartphones o macchine professionali. Si va dai metodi tradizionali di scatto e lavorazione delle immagini alle più sofisticate app per fotoritocco. Un universo infinito di possibilità che permette ad ogni consumer di esprimersi ad alti livelli.

Maggiori info su www.bottiglieaperte.it