

## Bottiglie Aperte 2017, il lato business and emotions dell' enologia italiana

**Bottiglie Aperte 2017, Milano Wine event, il lato business and emotions dell' enologia italiana. Una location eclettica: Palazzo delle Stelline, una città dinamica e attraente: Milano, un protagonista: il vino. E' tempo di viverlo attraverso chi lo produce e chi lo comunica.**

di Antonella Iozzo



**Milano** – Wine event come veri e propri tributi al vino. Location e città che divengono luoghi simbolo per produttori, sommelier, ristoratori, wine lovers.

Milano forever, Now Palazzo delle Stelline che l'8 e il 9 ottobre 2017 ha avuto come protagonista Bottiglie Aperte, evento ideato e organizzato da Federico Gordini. Una sesta edizione che ha riunito sotto lo stesso cielo grandi produttori, cantine icona e piccole realtà dal grande potenziale. Un viaggio nel mondo del vino da vivere in tutte le sue declinazioni. 150 produttori con oltre 600 etichette in degustazione hanno saputo raccontare la preziosità della tradizione, l'importanza dell'innovazione, il calore dell'ospitalità, la passione e la dedizione che affianca il duro lavoro nelle vigne come in cantina. Ritratti che comunicano, legami che nascono, dialogo che si sviluppa sul lato commerciale ed economico.

Bottiglie Aperte 2017, un crescendo di emozioni e di qualità che incontra un pubblico sempre più qualificato ed esigente.

Palazzo delle Stelline indossa l'appeal del vino con Bottiglie Aperte che scorre fra banchi d'assaggio, convegni e ben 17 masterclass fra cui "La riscossa dei Rossi "leggeri" con cantine come **Alois Lageder** (<http://www.bluarte.it/taste-e-wineart/alois-lageder-vini-come-memorable-portraits>). Un nome che è sinonimo di qualità, di serietà, di ricerca. Ogni vino un capolavoro indiscusso riconosciuto a livello internazionale.

Degustazioni verticali che raccontano la storia, i gesti, il credo di ciascuno produttore. Un sunto che giunge a noi in sorsi raccontati dagli stessi produttori, da giornalisti ed esperti con parole che ne traducono il valore è il caso della verticale di Jo di Gianfranco Fino **o del Barolo Sarmassa di Marchesi di Barolo** (<http://www.bluarte.it/taste-e-wineart/cantine-marchesi-ascoltando-il-barolo>), con **Ernesto Abbona** (<http://www.bluarte.it/taste-e-wineart/ernesto-abbona-il-barolo-una-generazione-si-racconta>). Altro nome importante nel mondo del vino. Tradizione, rispetto del territorio, lungimiranza,

Una filosofia di famiglia quella Abbona capace di dare voce al vissuto e alla memoria con grandi interpretazioni e d'interagire con i tempi che cambiano con vini freschi e di facile beva come le Langhe Doc Bric Amel, Arneis, Chardonnay e Sauvignon. Un vino piacevolissimo easy e glam che conquista già con la sua etichetta vivace e gioiosa, impossibile resistere alla leggerezza del suo fascino.

Uno spazio speciale è stato dedicato alle bollicine di montagna, con il **Trentodoc** (<http://www.bluarte.it/taste-e-wineart/trentodoc-style-incontro-informale-helmuth-k%23%a7cher>). Bubbles che continuano nelle loro diverse espressioni e suggestioni fino ad arrivare in Veneto dove ritroviamo **Le Colture** (<http://www.bluarte.it/taste-e-wineart/le-culture-i-gesti-il-territorio-il-prosecco>), un'azienda moderna e giovane che parla al mondo dal cuore delle zone del prosecco.

L'Italia del vino è presente a Bottiglie Aperte, da nord a sud il vino racconta l'orografia del territorio e di chi lo vive facendosi interpreti ed ambasciatori. I banchi d'assaggio sono focus di scoperta per appassionati ed esperti. Su tutto vince l'emozione e la qualità dai rossi profondi di Vespa Vignaioli, all'eleganza del Pinot nero di Prime Alture. Da Carpineto a Castellare di Castellina, da Zýmé a Kalter-Kellerei, da Kettmeir a La-Vis e Brancaia, solo per citarne alcuni.

a Bottiglie Aperte sorsi e momenti di riflessione con i convegni ad iniziare dal convegno d'apertura moderato da Andrea Grignaffini "Clima vs vino-Vino vs clima. Problematiche e soluzioni", con il presidente dell'Unione Italiana Vini **Ernesto Abbona**, il giornalista Daniele Cernilli, l'enologo Luca D'Attoma e Luciano Rappo.

Palazzo delle Stelline ospita Bottiglie aperte, event wine and food prelibatezze dal sapore autentico ad iniziare da Mastro Cesare – Antico Forno Piemontese. Sapienza artigianale e gioia nel creare e ricreare sapori senza tempo. Dal dolce al salato con biscotti, grissini stirati a mano, eccellenti quelli alle noci, e tanti altre specialità da forno tutti rigorosamente con farine ed ingredienti di qualità.

Rigore e passione sono il comune denominatore del Caseificio Giordano. Una realtà casearia piemontese che produce nel rispetto della natura la mozzarella di latte di bufala, formaggi freschi ricotta e altro ancora con latte fresco italiano proveniente da zone selezionata tra la Lombardia e il Piemonte. Prodotti dall'eccellente morbidezza che si scioglie in bocca rilasciando consistenze ricche di gusto. Un piacere goloso che richiama il respiro della natura e conquista i palati più esigenti. Delizie in bianco che indossano la creatività dello chef del ristorante presso l'area ospitalità dell'Azienda.

Passione per i dolci? Martesana Milano ci fa sognare trasportandoci nell'incanto dell'alta pasticceria con creazioni scenografiche dal gusto sublime, con dolci da forni e lievitati che sono il richiamo della festa ma capaci anche di rendere ogni momento speciale. Fil rouge tra il buon umore e i ritmi del quotidiano.

Bottiglie aperte 2017 ci saluta con la notte dedicata agli Awards, ovvero la Wine List Award per la migliore carta dei vini della ristorazione italiana, ricordiamo tra gli stellati, il Ristorante Del Cambio a Torino e tra i ristoranti d'Albergo la Terrazza Hotel Gallia a Milano, ritirano il premio la sommelier Valentina Bertini brio e competenza e il Restaurant Manager Stefano Camelli.

I Wine Style Award sono assegnati alla Tenuta I Fauri per il Miglior Sito Web; alla cantina Nino Franco per la Miglior Comunicazione Social, ai Feudi del Pisciotto per il Miglior Packaging, all'azienda Lunae Bosoni per il miglior allestimento Fieristico, e infine in ex equo per i migliori eventi aziendali, La Cantina dei Chef di Prime Alture e al suo patron Roberto Lechiancole, ed Estate Calda-Caciara Freddo di Enio Ottaviani.

Parola d'ordine comunicazione, sempre più importante, sempre più determinante. Capire e carpire i desideri e le esigenze dei consumatori, è l'obiettivo primario di ogni azienda. Studi di settori, marketing e master dedicati sono gli strumenti che ci aiutano a crescere rendendo la nostra eccellenza icona riconosciuta in tutto il mondo. Non è un caso se nella giuria che ha assegnato i riconoscimenti ritroviamo Vincenzo Russo dell'Università Iulm, direttore del Master Food & Wine Communication.

Wine Style Award alla Carriera, a Caterina de Renzis Sonnino, Castello Sonnino tra le colline del Chianti, per la sua intraprendenza e lungimiranza nel packaging del vino italiano.

Bottiglie Aperte 2017, Milano Wine event, il lato business and emotions dell' enologia italiana. Una location eclettica: Palazzo delle Stelline, una città dinamica e attraente: Milano, un protagonista: il vino. E' tempo di viverlo attraverso chi lo produce e chi lo comunica.