Dall’1 al 3 ottobre a Milano Bottiglie Aperte

degustazione-52ffd717

Se Verona è la capitale fieristica del vino, Milano è senza dubbio la piazza più importante dal punto di vista commerciale, barometro delle vendite e termometro delle tendenze di consumo a livello nazionale. A dimostrarlo, l’appuntamento già programmato dall’1 al 3 ottobre al Palazzo delle Stelline con Bottiglie Aperte, il festival dei vini italiani d’autore organizzato da Blend e Aliante Business Solution sotto la direzione di Federico Gordini, imprenditore, ideatore e protagonista di alcuni dei più grandi eventi enogastronomici milanesi (da The Tank a Milano Food Week), oltre a molti format di successo.

Nato nel 2012, in pochi anni Bottiglie Aperte si è imposto come luogo d’incontro privilegiato per gli operatori del settore enologico, e in particolare per i professionisti del canale Horeca, che ogni anno scelgono la manifestazione per confrontarsi sui trend vinicoli e sulle ultime novità in fatto di packaging e comunicazione.

La gioia del vinoEdizione dopo edizione, il format di Bottiglie Aperte ha saputo evolversi senza però mai perdere la sua mission identitaria: riunire le aziende simbolo dell’enologia nazionale, ambasciatori indiscussi del proprio territorio e della ricchezza vinicola regionale. Cantine di culto, capaci di stare al passo con i tempi e le esigenze dei consumer, con un’immagine vincente, una distribuzione ben organizzata e un rapporto di stima reciproca con i propri partner.

Da Palazzo dei Giureconsulti ai chiostri del Museo della Scienza e della Tecnologia, le quattro edizioni di Bottiglie Aperte hanno registrato una costante crescita di presenze e apprezzamento: decine di produttori fidelizzati, un pubblico di giornalisti, consumatori e addetti ai lavori diventati aficionados e una lista d’attesa sempre più lunga per gli espositori che vogliono partecipare.

Bottiglie Aperte si distingue per un servizio di standing di altissima qualità, con una speciale attenzione agli aspetti logistici, gli strumenti in dotazione (su tutti, la scelta di calici professionali per la degustazione) e la partnership con i sommelier Fisar. A differenza della maggior parte delle manifestazioni di settore, ogni Cantina è dotata di una propria postazione singola, con un banchetto

appositamente brandizzato per le degustazioni.

Una sezione international

Per la quinta edizione l'obiettivo è crescere ancora, coinvolgendo un numero sempre maggiore di realtà vinicole di alto profilo, espressione dell'eccellenza del territorio italiano. In quest'ottica, nasce l'idea di dare spazio anche alle Cantine straniere. Per la prima volta Bottiglie Aperte ospiterà una sezione international con Case vinicole provenienti sia dai distretti più blasonati del mondo, sia dalle cosiddette "nuove frontiere del vino", protagoniste di un interessante exploit qualitativo.

Passione sommelierAccanto ai walk around tasting, non mancheranno poi le degustazioni verticali e le Master Class a iscrizione dirette da preparati performer. In assaggio annate esclusive di alcune tra le etichette più acclamate del panorama italiano. Quest'anno in servizio vi saranno sommelier multilingue, capaci di interfacciarsi con il pubblico straniero per raccontare i vini nelle diverse lingue d'origine, dal russo al cinese, oltre ovviamente all'inglese passepartout.

I premi

Un capitolo molto importante è rappresentato dai riconoscimenti nazionali dedicati a chi opera nel settore. A grande richiesta tornano gli Wine Style Award e Wine List Award, in linea con lo spirito di Bottiglie Aperte e la sua impostazione "milanese": attenta agli aspetti di vendita e relazione con il cliente. Entrambi i premi sono assegnati da una giuria tecnica composta da giornalisti, enologi ed esperti del settore.

Il Wine Style Award, va all'azienda con la miglior comunicazione e immagine coordinata. Perché oggi non basta fare del buon vino, bisogna anche saperlo proporre in modo accattivante. L'anno scorso sul podio c'erano la Cantina siciliana Planeta (miglior comunicazione social), e le due aziende piemontesi Elvio Cogno (miglior sito web) e Vietti (miglior packaging).Spunti di degustazione

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. 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).

Il "fuori salone"

Per l’edizione 2016 il programma si arricchisce anche di un “fuori Bottiglie Aperte”. Durante i tre giorni della manifestazione, infatti, saranno organizzati numerosi eventi e appuntamenti in città. Ogni Cantina sarà abbinata a un circuito di locali e ristoranti che ospiteranno i suoi vini, con tasting e appuntamenti enogastronomici ad hoc. L’obiettivo è permettere anche al pubblico dei milanesi e ai tanti turisti che visitano il capoluogo lombardo di vivere la manifestazione da una diversa prospettiva, certamente non meno appassionante.

Convegni e i workshop

Sempre più spazio, infine, avranno i convegni e i workshop dedicati all’approfondimento di temi di attualità vinicola. Si parlerà di lotta alla contraffazione, ma anche di family business e ricambio generazionale all’interno delle aziende, del ruolo centrale del territorio come elemento di rafforzamento del brand e dell’importanza del marketing e del packaging.

Le aziende vinicole che desiderano partecipare all’edizione 2016 possono completare il form all’indirizzo www.bottiglieaperte.it/selezione. L’obiettivo per gli organizzatori è di confermare - e, se possibile, migliorare - i risultati raggiunti nel 2015, quando Bottiglie Aperte ha visto la partecipazione di oltre 100 Case vinicole partecipanti, di oltre 2.000 operatori Horeca e più di 200 tra giornalisti e blogger.