



Alois Lageder



Baolo di Pianetto



Boccadigabbia



Buttafuoco Storico



Cà Flovere



Cantina del Vermentino Monti



Clavesana



Elvio Cogno



La Collina dei Ciliegi

BOTTIGLIE APERTE SORSI DI SOLIDARIETÀ

Successo di pubblico per il festival dei vini d'autore. Andato in scena, a Milano, dal 1° al 3 ottobre. Si conferma il buon feeling tra il capoluogo lombardo e il settore vitivinicolo.

Un successo di pubblico. Questo è stata l'edizione 2016 di Bottiglie Aperte. Il festival dei vini italiani d'autore, organizzato da Blend e Aliante Business Solution sotto la direzione di Federico Gordini, è andato in scena a Milano, dal 1° al 3 ottobre, al Palazzo delle Stelline. Una tre giorni ricca di appuntamenti, Master Class e degustazioni di assoluto livello, che ha visto quest'anno, però, un po' sacrificata la sua anima più puramente business, tanto apprezzata – in primis dai produttori – nelle edizioni passate.

I numeri, riferiscono i sempre puntuali organizzatori, parlano di oltre 170 produttori presenti a Bottiglie Aperte. Ma anche di più di 4.700 visitatori, tra cui 2.600 rappresentanti del settore Horeca. Un dato, quest'ultimo, senza dubbio positivo, ma solo relativamente indicativo se si parla più direttamente d'affari. Interpellati direttamente sul tema da *Vini&Consumi*, gli espositori hanno segnalato, infatti, di una preponderante presenza di wine lover sugli operatori professionali. Anche se resta la generale soddisfazione, con qualche distinguo, rispetto alla scelta di partecipare alla kermesse.

Tornando ai numeri, durante i tre giorni, sono state più di 9.500 le bottiglie stappate e oltre 3mila calici da degustazione Riedel utilizzati. Un altro segnale che tra Milano e il vino un feeling esiste e non è affatto da sottovalutare. Molti tra i produttori e i partecipanti hanno infatti evidenziato dell'utilità di una grande manifestazione vinicola proprio nel capoluogo lombardo, capitale degli affari e, da più di qualche anno, palcoscenico principe per chi propone enogastronomia di qualità in Italia. "Milano merita tre giorni di focus sul vino, d'incontri tra produttori, operatori della ristorazione e della somministrazione e rivolti al contempo a tutti gli appassionati", ha commentato, in merito, Federico Gordini, organizzatore e ideatore di Bottiglie Aperte. "Sono stati giorni densi di incontri, di scambi e di crescita per il settore vinicolo, un ulteriore elemento che mi fa dire che Milano è sempre di più la città-barometro del food e vino in Italia". Considerazioni condivisibili quelle espresse dall'ideatore della kermesse milane-

se, che devono essere spunto di riflessione per l'intero comparto.

Qualche annotazione sugli eventi di contorno, ma non solo. Innanzitutto, grande successo per la partecipazione, nel corso della giornata di lunedì 3 ottobre, del Club Excellence, associazione a società cooperativa di distributori e importatori nazionali di vini e distillati d'eccellenza. In una sala dedicata, affollata fin dall'apertura, presentati i grandi Champagne e vini alsaziani, parte dell'ampio portfolio internazionale di prodotti di prestigio delle aziende socie che hanno aderito all'evento. È stata una delle novità particolarmente apprezzata dell'edizione 2016, come anche il coinvolgente "Fuori Bottiglie Aperte", serie di appuntamenti ad hoc organizzati in città, durante i quali 35 locali di somministrazione milanesi, gemellati con la manifestazione, hanno proposto abbinamenti gastronomici inediti con le aziende presenti alla kermesse. Chiusura all'insegna della solidarietà. Nel corso dei tre giorni di Bottiglie Aperte, si sono tenute 15 Master Class, per un totale di circa 300 ospiti presenti. Il ricavato di questi appuntamenti sarà interamente devoluto a una causa sposata dalla manifestazione milanese, in collaborazione con il Corpo italiano di soccorso dell'ordine di Malta. "Dall'incontro con gli amici del Cisolom è nata l'idea di aiutare una causa molto importante legata al nostro settore: si tratta della costruzione di una casa per ragazzi disabili che frequentano l'istituto alberghiero di Amatrice", spiega Federico Gordini. Che aggiunge: "Non vogliamo fermarci a quanto già devoluto con le Master Class di Bottiglie Aperte, abbiamo deciso di andare oltre". Ecco, allora, lanciata, con il coinvolgimento delle tante aziende che hanno partecipato alla manifestazione, una campagna denominata #fatedelbere. "Durante l'anno che ci separa dal 7-8 e 9 ottobre 2017, data della prossima edizione di Bottiglie Aperte, verranno realizzate in tutta Italia numerose degustazione verticali e orizzontali, il cui ricavato sarà interamente devoluto a questa causa", conclude Gordini. Per la serie: quando il vino, oltre a far bere, fa soprattutto bene.

Matteo Borrè



Colombarda



Fattoria dei Barbi



La Fiorita

LA DEGUSTAZIONE RIEDEL: QUANDO LA FORMA CONTA

Riedel, azienda leader nella produzione di bicchieri e decanter in cristallo che nel 2016 ha festeggiato i suoi 260 anni di storia, è stata tra i partner di Bottiglie Aperte 2016. I calici austriaci hanno accompagnato le degustazioni della tre giorni milanese e non solo. L'azienda, infatti, è stata protagonista assoluta di un duplice esclusivo evento nelle giornate di domenica 2 e lunedì 3 ottobre. Sono andati in scena due Riedel Wine Glass Tasting condotti dal Vp vendite Marco Baldini, che ha guidato gli ospiti attraverso un affascinante percorso degustativo e sensoriale, per dimostrare come forma e dimensione di un calice possano fortemente influenzare – addirittura esaltare – l'aroma e il sapore di un vino. Star di questo appuntamento, la gamma Veritas, con i tre modelli: 6449/67 New World Pinot Noir/Nebbiolo/Rosé/Champagne, 6449/41 Old World Syrah e 6449/0 Cabernet/Merlot. Tre differenti calici, dedicati a specifiche varietà di uvaggi grazie ai quali è stato dimostrato appieno quanto cambi la percezione del vino degustato a seconda del design del bicchiere utilizzato.



Tenute Villa Tavernago - Perlaque Winery



Tenute Lunelli



Tenute Orestiaudi



Tenute Sella



Terenzi



Terre di Leone