

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nell'Informativa Estesa. Se vuoi saperne di più

o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta l'[Informativa Estesa](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

ULTIME:

www.planeta.it



Categoria: News

Milano - 06 Ottobre 2017, ore 17:26

CALATO IL SIPARIO SULLE PASSARELLE DELL'ALTA MODA, MILANO ACCENDE I RIFLETTORI SU UNA INTERA SETTIMANA DEDICATA AI GRANDI VINI ITALIANI: DA EVENTO BUSINESS "BOTTIGLIE APERTE" (8-9 OTTOBRE) A "LA VENDEMMIA", CULT, IN VIA MONTENAPOLEONE (9-15 OTTOBRE)

Calato il sipario sulle passerelle dell'alta moda, Milano accende i riflettori su un'intera settimana dedicata ai più grandi vini italiani: si parte l'8 e il 9 ottobre, con "Bottiglie Aperte", edizione n. 6 dell'evento business dedicato all'enologia italiana al Palazzo delle Stelline, che trasforma la città nella capitale internazionale del vino per stimolare scambi e nuove sinergie tra produttori, sommelier, ristoratori, distributori del settore, ma anche per incontrare i wine lovers; e si prosegue dal 9 al 15 ottobre, tornando nel Quadrilatero della moda, con il nuovo appuntamento con "La Vendemmia" di Montenapoleone District e Comitato Grandi Cru d'Italia, che porta i vini delle più celebri cantine italiane nelle boutique delle griffe della moda più famose - peccato, però, che, alla vigilia della kermesse non sia possibile conoscere gli abbinamenti come ogni anno, che sono il cuore dell'evento - e nei ristoranti ed hotel più esclusivi di Milano (e che, per la prima volta, sarà di scena anche Roma, da Piazza di Spagna ai Palazzi nobiliari, Dimore Storiche italiane eccezionalmente aperte, dal 16 al 22 ottobre). Intramontabile, ma vivace quanto mai, la "Milano da bere" conferma la sua filosofia. Lo fa accogliendo in città grazie a "Bottiglie Aperte" dai grandi produttori alle cantine di nicchia, da assaggiare per la prima volta o riassaggiare, in un vero e proprio viaggio nell'Italia del vino. All'edizione n. 6, "lo sguardo - spiega Federico Gordini, ideatore e organizzatore della kermesse - si volge sempre più al pubblico degli operatori e agli appassionati più esigenti, che troveranno una selezione di 150 produttori con oltre 600 referenze in degustazione, bilanciata tra grandi e piccole realtà, già affermate ma anche emergenti, dei territori del vino del nostro Paese. Un numero che cresce sensibilmente mantenendo inalterata la qualità delle aziende selezionate". In tutto, ci saranno 17 Masterclass, con il ricavato che sarà utilizzato per la ricostruzione di una casa famiglia per i minori disabili che frequentano l'Istituto Alberghiero di Amatrice.



--IMG 1 --Tra le degustazioni verticali, si va dal Soave, con il Monte Fiorentine di Ca' Rugate, al Montepulciano d'Abruzzo Plateo di Agriverde, da Jo di Gianfranco Fino al Barolo Bussia di Prunotto per i suoi 50 anni, dal Chianti Classico Riserva della Tenuta di Liliano al Barolo Sarmassa di Marchesi di Barolo (con Ernesto Abbona), dai 50 anni del Brunello di Montalcino con Conti Costanti (con Andrea Costanti; tutte l'8 ottobre) al Bolgheri della Tenuta Caccia al Piano, dal Baffonero di Rocca di Frassinello al Bocca di Lupo di Tormaresca (con Renzo Cotarella), passando per il Montiano di Falesco (con Riccardo Cotarella). Quindi, le Masterclass, come "La riscossa dei Rossi "leggeri" (con cantine come Alois Lageder, Gulfi, Lamole di Lamole e Tenute Sella), su "I Vini Bianchi e Luca D'Attoma" (tutte l'8 ottobre), una selezione di etichette Vespa Vignaioli, dal Primitivo di Manduria Raccontami 2015 al Nero di Troia Helena 2014 (con Bruno Vespa e il giornalista del Corriere della Sera Luciano Ferraro), "Le diverse anime del Trentodoc" (con griffe come Altemasi, Ferrari, Cesarini Sforza, Letrari e Rotari), e "Il Brunello che verrà ... il

2012 e il 2013 ..." (con cantine come Il Marroneto, Val di Suga, Caprili, Ciacci Piccolomini e Casanova di Neri per citarne solo alcune). Uno spazio speciale, sarà dedicato alle bollicine di montagna, con il Trentodoc e tutte le cantine riunite nell'Istituto, e tra le cantine protagoniste si va da Cavallotto a Conterno Fantino, da La Raia a Paolo Scavino, da Tenuta Cucco a Conte Vistarino, da Ricci Curbastro a Nino Franco, da Santa Sofia a Zýmé, da Kalter-Kellerei a Kettmeir, da La-Vis a Brancaia, da Poggio Cagnano a Carpineto, dalle Tenute Piccini a Marisa Cuomo, da Cantine del Notaio a Baglio di Pianetto, da Girolamo Russo a Mesa, solo per citarne alcune. Ai **convegni** si parlerà di "Clima vs vino-Vino vs clima. Problematiche e soluzioni", con il presidente dell'Uiv-Unione Italiana Vini Ernesto Abbona, e la coordinatrice del Settore Vino dell'Alleanza delle Cooperative Ruenza Santandrea, tra gli altri "La seconda vita degli imprenditori" e "Imprese 2.0" con la Confindustria (8 ottobre), e di Wine&Finance sulle prospettive di investimento vinicolo a livello nazionale e internazionale (9 ottobre). Infine, **gli Awards di "Bottiglie Aperte"**, i Wine List Awards per la migliore carta dei vini al mondo della ristorazione italiana, 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 (con WineNews in giuria, ndr), e, novità, il Wine Innovation Award, un bando pubblico dedicato alle StartUp del vino. **Spazio anche alla solidarietà, con il ricavato delle Masterclass che 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 (www.bottiglieaperte.it).**

Fare shopping nelle più celebri boutique "di grido" del Quadrilatero della moda degustando i migliori vini italiani, indossare l'abito dei sogni e conoscere di persona il vigneron della propria cantina del cuore, **vivere un'esperienza di quel lifestyle made in Italy che tutto il mondo ci invidia: moda e vino, lusso e gusto, sono gli ingredienti di successo de "La Vendemmia", edizione n. 8 dell'evento esclusivo promosso da Montenapoleone District e Comitato Grandi Cru d'Italia (9-15 ottobre), che fa incontrare le grandi griffe della moda italiana con le più celebri cantine del Belpaese, per oltre 100 brand, in via Montenapoleone e dintorni, nel segno della migliore sartorialità italiana.** Come da tradizione, le boutique proporranno le loro "Shopping Experience", assaggi di grandi vini e delle nuove collezioni (13-14 ottobre). Prima, però, il 12 ottobre, torna l'"**Italian Masters**", **l'asta benefica in favore della Onlus Dynamo Camp, il primo camp di terapia ricreativa in Italia, battuta da Christie's a Palazzo Bovara, e dedicata alle bottiglie storiche e da collezione dei Grandi Cru**, e, per la prima volta, con sotto il martelletto anche "esperienze" uniche come cene nei ristoranti stellati legati alle cantine, degustazioni con i produttori, soggiorni o visite in musei o nelle strutture private delle aziende. A seguire, il 13 ottobre a Palazzo Serbelloni, ci sarà anche **un Wine Tasting con 100 vini del Comitato.** Ma **protagonisti saranno anche i ristoranti più esclusivi e gli hotel di lusso della città** - dal Ristorante e Hotel Armani a Illy Caffè, dal Mandarin Oriental al Ristorante Berton, dal Ristorante e Hotel Bulgari al Baglioni Hotel Carlton, dal Four Seasons al Grand Hotel et de Milan, dall'Hotel Principe di Savoia al The Westin Palace, per citarne solo alcuni - che proporranno degustazioni verticali, menù a tema e particolari wine & Spa experience. E, **direttamente da Milano, sarà possibile partire alla volta dei territori del vino italiano** per visitare cantine come Bertani e Braida, Ca' del Bosco e Ferrari, Marchesi di Barolo e Villa Sandi, Triacca e Le Ragose, Antinori e Caprai, fino ad Umani Ronchi (13-15 ottobre), **o della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" n. 87, "gemellata" con la kermesse (7 ottobre-26 novembre).** **Ma dal Quadrilatero della moda di Milano a Piazza di Spagna a Roma, "La Vendemmia" quest'anno si fa in tre, con l'edizione n. 8 che, per la prima volta, farà tappa anche Roma, dal 16 al 22 ottobre, per partire poi a novembre con "un teaser" alla volta di Shanghai nella Settimana del Design.** Nella Capitale "La Vendemmia", culminerà con il cocktail di apertura della shopping experience del 19 ottobre e avrà a corredo una serie di visite guidate ai Palazzi romani normalmente chiusi al pubblico e associati alle Dimore Storiche italiane (www.montenapoleone.luxury).

WWW.CECCHI.NET



Altre News

09 Ottobre 2017, ore 10:12

WINE INTELLIGENCE