



BOTTIGLIE APERTE

MILANO WINE SHOW



1 | 2 | 3 ottobre 2016

PALAZZO DELLE STELLINE
CORSO MAGENTA 61 - MILANO



in partnership with **Mixer** 30



L'EDITORIALE di Federico Gordini

E LA SFIDA CONTINUA

Sta per iniziare la quinta edizione di **Bottiglie Aperte**. La più grande, la più impegnativa, ci auguriamo la più bella di sempre.

Viviamo un periodo di cambiamenti molto profondi per il mondo della somministrazione vinicola: la passione e la cultura crescente da parte dei consumatori deve trovare risposte sempre più profilate nell'offerta enoica dei locali di mesquita.

Al di là della selezione – le decine di migliaia di referenze presenti solo nel mercato vinicolo italiano consentono spazi di sperimentazione davvero importanti – i due aspetti fondamentali su cui verte la sfida dei prossimi anni riguardano, a mio avviso, la formazione di prodotto e di servizio e l'implementazione delle tecnologie e degli strumenti che consentono di rendere il consumo vinicolo un'esperienza di grande qualità per il consumatore.

Questi due temi sono tra le motivazioni che ci spingono, ormai da un lustro, a realizzare una manifestazione che divenga un punto di riferimento per gli imprenditori e gli operatori della somministrazione nel cuore della capitale italiana del commercio.

Un luogo dove sia i titolari delle attività che il personale addetto alla somministrazione e al servizio possano interfacciarsi con alcune tra le più importanti e selezionate case vinicole italiane degustando i loro vini e assumendo tutte le informazioni legate alla storia

dell'azienda, dei suoi vini e del territorio che – al di là dell'aspetto tecnico – consentono di "raccontare" un vino al cliente finale.

Dove la partecipazione a degustazioni verticali guidate da performer del calibro di **Luca Gardini**, **Andrea Grignaffini** e **Marco Tonelli** consenta approfondimenti su alcuni dei più grandi vini italiani ed esteri.

Dove aggiornare la propria formazione sul mondo dello champagne e sui Vini d'Alsazia degustando i prodotti delle migliori Maison.

Dove partecipare a workshop di grande importanza come quello, dedicato alla mesquita di vino al calice – che abbiamo deciso di realizzare in collaborazione con **Mixer** – uno dei temi più interessanti e sfidanti per le attività di somministrazione che puntano a un'offerta vinicola al passo coi tempi e con le tendenze di consumo internazionali.

Un evento che, a differenza di altri, è e sarà sempre **gratuito** per gli imprenditori e gli addetti ai lavori del mondo della somministrazione.

Non dovrete far altro che registrarvi e fare registrare i vostri collaboratori alla sezione "Accrediti" del nostro sito al seguente link <http://bottiglieaperte.it/accredito-horeca/>.

Vi aspettiamo a Milano dal 1 al 3 Ottobre augurandoci che il nostro appuntamento diventi per tutti voi una piacevole e interessante consuetudine annuale.

L'ECCELLENZA DEL VINO ITALIANO NEL CUORE DI MILANO

V EDIZIONE



**BOTTIGLIE
APERTE**
MILANO WINE SHOW

1 | 2 | 3 ottobre 2016

PALAZZO DELLE STELLINE

CORSO MAGENTA 61 - MILANO



TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, WORKSHOP E FORUM DEDICATI AL MONDO VINICOLO.

UN INCONTRO CON LE CANTINE PIÙ RAPPRESENTATIVE DEL TERRITORIO ITALIANO NEL CUORE DELLA CAPITALE DEL COMMERCIO VINICOLO.

ACQUISTA IL TUO TICKET ONLINE SU TICKETONE.IT 

SEGUICI SU:   

WWW.BOTTIGLIEAPERTE.IT

info@bottiglieaperte.it

UNA PRODUZIONE DI:





IN COLLABORAZIONE CON:




VALVERDE
la forma dell'acqua


CORAVIN™























V EDIZIONE



**BOTTIGLIE
APERTE**
MILANO WINE SHOW

PER UNA MILANO TUTTA DA BERE

**DA SABATO 1 A LUNEDÌ 3 OTTOBRE 2016, AL PALAZZO DELLE STELLINE
BOTTIGLIE APERTE "FARÀ IL BOTTO"**

di Guido Montaldo

La grande Milano si apre a **Bottiglie Aperte**, un evento unico nel suo genere.

Al Palazzo delle Stelline, nel cuore della metropoli, si stapperanno migliaia di bottiglie di oltre 150 cantine, dall'Alto Adige alla Sardegna e Sicilia, tra le più referenziate dell'intero territorio nazionale. Un'iniziativa che si distingue dalle numerose altre presenti sul territorio nazionale, perché dedicata sia agli addetti ai lavori che agli appassionati, frutto del lavoro coeso di un gruppo di specialisti del mondo del vino.

Negli oltre 5.000 metri quadri della struttura che ospita la manifestazione, le aziende vinicole partecipanti, esibiscono i propri prodotti, raccontano le loro migliori etichette attraverso oltre 20 degustazioni e verticali.

Tanto vino ottimo, da scoprire e degustare!

Un'occasione da non perdere sia per gli operatori del settore (ristoranti, winebar, locali horeca), ma anche per i winelover che potranno personalizzare la propria

esperienza twittando (#bottiglieaperte e #stappala) e fotografando, per la gioia di chi vive quotidianamente i social (blogger e fotografi) il vino e il cibo.

Dai metodi tradizionali di scatto e lavorazione delle immagini, alle più sofisticate app per il fotoritocco. Un universo infinito di possibilità che permettono a ogni consumer di esprimersi ad alti livelli.

Bottiglie Aperte cresce ancora, coinvolgendo un numero sempre maggiore di realtà vinicole di alto profilo, espressione dell'eccellenza dei territori italiani. Per la prima volta ci sarà anche un'area dedicata allo **Champagne** con alcune delle più importanti Maison riunite per offrire una selezione di bottiglie unica.

DIETRO AD UN GRANDE EVENTO, C'È UN GRUPPO DI LAVORO DI SPECIALISTI

La quinta attesissima edizione della kermesse milanese creata e organizzata da **Federico Gordini**, comunicatore del food e del vino, ideatore e protagonista di

tagonista 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**, ha deciso di affiancare al proprio lavoro di selezione una grande squadra di autorevoli conoscitori del panorama vinicolo italiano del calibro di **Luca Gardini**, esperto comunicatore del vino e influente palato italiano a livello internazionale, **Andrea Grignaffini**, giornalista e direttore creativo di Spirito di Vino, **Pierluigi Gorgoni** docente di Enologia alla Scuola Alma e **Orazio Vagnozzi** board KPMG, membro GJE e grande collezionista di vino.

MILANO CAPITALE DEL VINO PER 3 GIORNI

Quest'anno **Bottiglie Aperte** invade le strade di Milano con il "**Fuori Bottiglie Aperte**". Una fiera del vino da scoprire con il walk around tasting. Ciascun visitatore potrà costruire un percorso di degustazione e dare un voto ai vini assaggiati.

Sono a disposizione sommelier capaci di interfacciarsi con il pubblico italiano e straniero per raccontare le etichette nelle loro lingue d'origine, dal russo al cinese.

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 a un menù completo per la ristorazione, dalle mini-verticali nelle enoteche e wine bar, agli intriganti aperitivi ideati per il mondo dei cocktail bar, dove saranno chiaramente protagoniste bolle e bollicine.

L'obiettivo è permettere anche al pubblico dei milanesi e ai tanti turisti che visitano il capoluogo lombardo di vivere l'evento da una diversa prospettiva 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, Brera, Navigli-Ticinese, Tortona, Sempione, Montenero-Premuda, Muratori-Orti, Ravizza, Raffaello Sanzio, Isola**.



ANDREA GRIGNAFFINI,
GIORNALISTA E DIRETTORE
CREATIVO DI SPIRITO DI VINO



**BOTTIGLIE
APERTE**
MILANO WINE SHOW

NON SOLO BANCHI

Saranno una decina le Master Class e oltre 20 le degustazioni verticali che 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.



MASTER CLASS:
IL SOMMELIER CAMPIONE
DEL MONDO LUCA GARDINI
NEL CORSO RACCONTERÀ
ALCUNI TRA I PIÙ AMATI
VINI-SIMBOLO DEL PANORAMA
ITALIANO, DEGUSTANDONE
IN ESCLUSIVA
LE MIGLIORI ANNATE

CHAMPAGNE!

Lunedì 3 ottobre sarà anche la giornata dedicata alle bollicine francesi. 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



**Distributori
ed esperti si
confronteranno
sul mondo dello
champagne e
dei vini alsaziani**



appassionati e gli esperti di settore. Dalle 10.30 alle 19.00 i distributori ed esperti si confronteranno sul mondo dello champagne e dei vini alsaziani, non mancheranno momenti di degustazione e di riflessione in cui il pubblico sarà protagonista.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Un capitolo molto importante è rappresentato dai riconoscimenti nazionali dedicati a chi opera nel settore, tra cui tornano il **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. La giuria sarà composta da giornalisti fuori settore, esperti di moda, comunicazione e design.

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.

TECNOLOGIA, VINO, RETAIL E CONSUMI

Sempre più spazio, infine, avranno i convegni e i workshop dedicati all'approfondimento di temi di attualità vinicola.

Come l'interessante workshop del lunedì 3 ottobre dalle 10.30, dal titolo "**Vino al Calice. Strategia vincente per una ristorazione di successo**", realizzato in collaborazione con la nostra testata **Mixer**, media partner di **Bottiglie Aperte**.

Per maggiori informazioni
www.bottiglieaperte.it

PREZZI:

Biglietto giornaliero 35 euro.
Pacchetto 2 giorni 60 euro; Pacchetto 3 giorni 75 euro.

Operatori del settore Horeca/Ristorazione:
INGRESSO GRATUITO, registrazione obbligatoria sul sito www.bottiglieaperte.it/accredito-horeca/

Tariffa speciale per Soci Fisar Ais e Onav.

CONVEGNO

VINO AL CALICE. STRATEGIA VINCENTE PER UNA RISTORAZIONE DI SUCCESSO

Milano, Palazzo delle Stelline
Lunedì 3 ottobre ore 10.30

Modera il convegno Guido Montaldo, giornalista e collaboratore di Mixer

Ore 10.30 Saluti

a cura di Federico Gordini - Founder Bottiglie Aperte

Ore 10.40 Il vino tra popolarità in aumento e consumi in calo: da dove ricominciare?

Pietro Rocchelli - Direzione commerciale e marketing per il wine&food Studio Rocchelli

Ore 10.50 Dall'idea al progetto e all'industrializzazione degli innovativi wine dispenser oggi

Lorenzo Bencistà Falorni - Fondatore & Amministratore Delegato Enomatic

Ore 11.10 Versare il vino nel calice senza togliere il tappo, è possibile

Robert van Dijk - Marketing Director Europe for Coravin

Ore 11.30 L'evoluzione delle esigenze del professionista moderno sulla mescolta del vino e nuove prospettive

Giuseppe Soffientini - Collaboratore Winefit

Ore 11.50 Vino al calice: costi e benefici

Enrico Chiavacci - Direttore Marketing di Marchesi Antinori

Ore 12.10 I risultati nella distribuzione del vino di qualità di fronte ai nuovi strumenti di erogazione e conservazione

Massimo Sagna - Presidente Club Excellence

Ore 12.30 L'importanza della scelta del giusto calice e le sfide del futuro

Marco Baldini - Vice presidente vendite e marketing per il Sud Europa Riedel

Domande a cura del moderatore.

Per maggiori informazioni: eventi@mixerplanet.it

Per iscriversi all'evento:

<http://www.mixerplanet.com/bottiglie-aperte/>

COME ARRIVARE:

Palazzo delle Stelline, Corso Magenta 61, 20123 Milano.

Metro: MM1/MM2 Cadorna, MM1 Conciliazione, MM2 S. Ambrogio

Treno: FNM Stazione Cadorna

Tram: 16-19 **Autobus:** 50-58-67-94

Elenco espositori

Azienda	Regione
ELVIO COGNO	Piemonte
MARCHESI DI GRESY	Piemonte
LA MORANDINA	Piemonte
PODERE ROCCHES DEI MANZONI	Piemonte
VIGNETI LUIGI ODDERO	Piemonte
CASCINA BRUNI	Piemonte
CAVALLOTTO	Piemonte
PIO CESARE	Piemonte
ANTICA CASA VINICOLA SCARPA	Piemonte
MARCHESI DI BAROLO	Piemonte
FORTETO DELLA LUJA	Piemonte
TENUTA SELLA	Piemonte
CASCINA CASTLET	Piemonte
CLAVESANA	Piemonte
LA BIÒCA	Piemonte
CÀ DEL BAIO	Piemonte
CLERICO	Piemonte
GABRIELE SCAGLIONE	Piemonte
BORGO MARAGLIANO	Piemonte
PRATELLO	Lombardia
SAN MICHELE	Lombardia
BUTTAFUOCO STORICO	Lombardia
CAMOSSI	Lombardia
PRIME ALTURE	Lombardia
FIAMBERTI	Lombardia
LA FIORITA	Lombardia
LE MARCHESINE	Lombardia
CASTELLO DEL POGGIO (OLTRENERO)	Lombardia
TENUTA MAZZOLINO	Lombardia
ARICI-AZ. AGRICOLA COLLINE DELLA STELLA	Lombardia
CASTELVEDER	Lombardia
MIRÙ	Lombardia
IL CHIOSSO	Lombardia
RICCI CURBASTRO	Lombardia
STRADA DEL VINO DELL'OLTREPÒ PAVESE	Lombardia
TENUTA SAN LEONARDO	Trentino Alto Adige
VILLA DE VARDA	Trentino Alto Adige
LA VIS	Trentino Alto Adige
CESARINI SFORZA	Trentino Alto Adige
LETRARI	Trentino Alto Adige
MASO GRENER	Trentino Alto Adige
BARON DI PAULI	Trentino Alto Adige
CALDARO	Trentino Alto Adige
VALLE ISARCO	Trentino Alto Adige
KETTMEIR	Trentino Alto Adige
ALOIS LAGEDER	Trentino Alto Adige
NALS MAGREID	Trentino Alto Adige
KLAUS LENTCH	Trentino Alto Adige
TERRE DI LEONE	Veneto

Azienda	Regione
LE COLTURE DI RUGGERI	Veneto
SOC. AGR. FATTORI	Veneto
DIESEL FARM	Veneto
PERLAGE WINERY	Veneto
VINI ELEVA	Veneto
CÀ ROVERE	Veneto
LA COLLINA DEI CILIEGI	Veneto
GIUSTI WINE	Veneto
MASSIMAGO	Veneto
NINO FRANCO	Veneto
COL DE' SALICI	Veneto
AZIENDA AGRICOLA GIAVI	Veneto
CÀ RUGATE	Veneto
ROENO	Veneto
PICCHI DEL MORO	Veneto
MONTE FAUSTINO	Veneto
ADAMI SPUMANTI	Veneto
MALTRAVERSI	Veneto
IL PIGNETTO	Veneto
VILLA CANESTRARI	Veneto
MARCO MOSCONI	Veneto
ATTIMIS MANIAGO	Friuli
MEROI	Friuli
EDI KEBER	Friuli
TENUTA CONTE ROMANO	Friuli
LA BELLANOTTE	Friuli
RONCO DEI TASSI	Friuli
COLUTTA	Friuli
RUSSOLO RINO	Friuli
INAMA	Friuli
CANTINE LUNAE BOSONI	Liguria
POGGIO DEI GORLERI	Liguria
TENUTA VILLA TAVERNAGO	Emilia Romagna
COLOMBARDA	Emilia Romagna
QUINTO PASSO	Emilia Romagna
SOCIETÀ AGRICOLA TENUTA MARA	Emilia Romagna
PODERI DAL NESPOLI	Emilia Romagna
SANTA GIUSTINA	Emilia Romagna
TENUTA PEDERZANA	Emilia Romagna
PODERE DELL'ANGELO	Emilia Romagna
PODERI DELLE ROCCHES	Emilia Romagna
PALAZZONA DI MAGGIO	Emilia Romagna
ZANETTI PROTONOTARI CAMPI	Emilia Romagna
GALASSI NICOLA	Emilia Romagna
SPINETTA AZ AG	Emilia Romagna
TENUTA NASANO GARDI	Emilia Romagna
CONSORZIO APPENNINO	Emilia Romagna
QUERCIABELLA	Toscana
LE MACCHIOLE	Toscana

Azienda	Regione
TENIMENTI LUIGI D'ALESSANDRO	Toscana
SOCIETÀ AGRICOLA TRENZI	Toscana
CASTELLO D'ALBOLA	Toscana
PIANIROSSI	Toscana
CARPINETO	Toscana
PETROLO	Toscana
CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA	Toscana
FAMIGLIA NUNZI CONTI	Toscana
TENUTA SETTE PONTI	Toscana
ORMA	Toscana
DUEMANI	Toscana
CAPARZO	Toscana
FATTORIA DEI BARBI	Toscana
BIBI GRAETZ	Toscana
CANTINA UGGIANO	Toscana
GRILLESINO	Toscana
TENUTA CAMPO DI SASSO	Toscana
TENUTA BISERNO	Toscana
SASSODISOLE	Toscana
FATTORIA CASTELLO DI STARDA	Toscana
TORRE A CONA	Toscana
MANGIACANE	Toscana
CERALTI	Toscana
CAROBIO	Toscana
BERTILLE	Toscana
CASTELLARE DI CASTELLINA	Toscana
ROCCA DI FRASSINELLO	Toscana
VELENOSI VINI	Marche
BOCCADIGABBIA	Marche
CIÙ CIÙ	Marche
SANTA BARBARA	Marche
UMANI RONCHI	Marche

Azienda	Regione
BORGO PAGLIANETTO	Marche
AZIENDA AGRICOLA FALESCO	Umbria
SIGNAE SOCIETÀ AGRICOLA - ROSSOBASTARDO	Umbria
MASCIARELLI	Abruzzo
SAN LORENZO	Abruzzo
FATTORIA LA VALENTINA	Abruzzo
AGRIVERDE	Abruzzo
I FAURI	Abruzzo
MARISA CUOMO	Campania
LA GUARDIENSE	Campania
TORMARESCA	Puglia
PODERI ANGELINI	Puglia
GIANFRANCO FINO	Puglia
CANTINE SETTESOLI - MANDRAROSSA	Sicilia
BAGLIO DI PIANETTO	Sicilia
GULFI	Sicilia
FEUDO MACCARI	Sicilia
COLOSI	Sicilia
DUCA DI SALAPARUTA	Sicilia
ORESTIADI	Sicilia
CANTINE FLORIO	Sicilia
BARONE DI VILLAGRANDE	Sicilia
TORNATORE	Sicilia
FEUDI DEL PISCOTTO	Sicilia
GURRA DI MARE	Sicilia
CANTINA DEL VERMENTINO MONTI	Sardegna
MESA	Sardegna
DEIANA	Sardegna
POL ROGER	Francia
CHAMPAGNE DRAPPIER	Francia
MOUNT NELSON	Nuova Zelanda

Club Excellence

Distributore	Marchio presentato
SAGNA SPA	Louis Roederer
	Théophile
	Domaines Schlumberger
BALAN SPA	Champagne Thiénot
	Canard-Duchene
	Marie et Cécile Albrecht
CAVALLI DISTRIBUZIONE	Champagne Bereche et fils
	Champagne Geoffroy
	Alsace Barmes Buecher
CUZZIOL GRANDIVINI SRL	Bruno Paillard
	Gonet-Medeville
	Domaine Marcel Deiss
LES CAVES DE PYRENE	Champagne Marguet
	Champagne Pierre Gebais
	Alsace Kumpf et Meyer

Distributore	Marchio presentato
MEREGALLI GIUSEPPE SRL	Bollinger
	Ayala
	Gruss
PELLEGRINI SPA	Jacquesson
	R. Poullion
	Domaine Gresser
SARZI E AMADÈ SRL	Maily Grand Cru
	Francoise Bedel
	Domaine Zind-Humbrecht
PROPOSTA VINI SAS	Encry
	Joseph Desruets
	Domaine Paul Blanck
PREMIUM WINE SELECTION SRL	Pannier
	Domaine Muré
	Paul Bara
BOLIS	Bonnaire
	Domaine Kuentz-Bas

BOTTIGLIE APERTE 2016

IL PIÙ GRANDE WINE SHOW DI MILANO

Vivi un'esperienza di gusto unica insieme ai più grandi produttori italiani e non solo.

Dall'1 al 3 ottobre al Palazzo delle Stelline di Milano torna l'appuntamento con **Bottiglie Aperte**, un evento unico nel suo genere, che riunisce il vertice della produzione enologica nazionale regalando un'esperienza di gusto imperdibile. Dagli ultimi wine trend ai segreti per gestire al meglio il proprio locale, dalle novità tecnologiche in cantina al mondo del vino 2.0. Oltre 5000 metri quadri e più di 150 produttori, influencer e sommelier da tutto il mondo.

SCOPRI IL PROGRAMMA DI BOTTIGLIE APERTE:

oltre 100 cantine e più di 700 etichette da degustare durante tutti e 3 i giorni di evento.

Entra, ritira il tuo calice e inizia il viaggio nel gusto fra i migliori vini italiani e non solo.

In più, ogni giorno, masterclass ed eventi speciali: scopri il calendario in continuo aggiornamento.

SABATO 1 OTTOBRE

- ORE 10.30 -

Inaugurazione della manifestazione

- DALLE 11.00 ALLE 18.00 -

Degustazioni verticali
con sommelier e produttori

- ORE 15.30 -

Workshop: Il Bon Ton del vino, Il vino 2.0,
L'evoluzione dei consumi, Le tecniche di
storytelling, Editoria e vino

DOMENICA 2 OTTOBRE

- ORE 10.30 -

Apertura del
percorso espositivo

- DALLE 11.30 ALLE 18.00 -

Degustazioni verticali
con sommelier e produttori

- DALLE 20.30 -

Premi Wine Style Award
e Wine List Award

LUNEDÌ 3 OTTOBRE

- ORE 10.30 -

Convegno "Vino al calice: strategia
vincente per una ristorazione di successo"
in collaborazione con Mixer

- DALLE 11.30 ALLE 17.00 -

Degustazioni verticali
con sommelier e produttori

- ORE 19 -

Chiusura della manifestazione