

BLUARTE

BOTTIGLIE APERTE 2018. Il vino tra innovazione e design

Bottiglie aperte 2018 “Il Vino tra Innovazione e Design in scena a Milano” Oltre 900 referenze da tutta Italia, speciali masterclass guidate dai più grandi esperti del settore, focus dedicato allo Champagne, questo e molto altro al Superstudio Più.

Redazione



Milano - Il 7 e l'8 Ottobre a Milano va in scena la settima edizione di Bottiglie Aperte, evento di apertura e unico vero appuntamento per gli operatori di settore della Milano Wine Week, che debutta quest'anno con la sua prima edizione. Riflettori puntati sull'Italia del Vino che dà appuntamento nella capitale economica, vetrina esclusiva non solo per Moda e Design.

Bottiglie Aperte 2018, la speciale e ormai “storica” kermesse, - prodotta e organizzata da ABS Wine&Spirits, Gruppo Aliante Business Solution, e diretta da Federico Gordini ideatore del format della manifestazione - approda al Superstudio Più, cuore pulsante della città e prestigiosa location in Via Tortona, dove si attendono migliaia di operatori del settore Horeca e tutti gli appassionati e i wine lovers più esigenti.

“Questa settima edizione di Bottiglie Aperte rappresenta un punto di svolta e di crescita”, racconta Federico Gordini che continua :“Il progetto nato nel 2012 si è confermato, anno dopo anno, appuntamento imprescindibile per il settore ma anche per il grande pubblico affascinato dalla cultura del Vino.” Un anno strategico: “Dalla prima edizione ne sono successe di cose, la costanza nell’investire sulla qualità delle Aziende e degli esperti coinvolti nella manifestazione ci ha premiato e penso che per Bottiglie Aperte questo sia solo l’inizio di un percorso importante”, conclude Gordini.

Si tratta dell’apertura ufficiali dei “lavori” della tanto attesa Milano Wine Week e tra le novità 2018 segnaliamo: la scelta del Superstudio Più di via Tortona come location - con una superficie espositiva di circa 2500 mq che cresce del 40%, rispetto alla passata edizione e che si sviluppa su un unico piano -; un allestimento di design dal respiro internazionale; numeri triplicati e contenuti arricchiti.

Il pubblico potrà degustare oltre 900 etichette proposte da più di 200 piccole e grandi realtà della produzione vinicola del nostro Paese. Tutte le Regioni presenti, Isole comprese: Marche, Veneto, Piemonte e Toscana fanno da capofila, la Lombardia gioca in casa ma non mancano anche tutte le altre, dal Trentino alla Sicilia hanno risposto con entusiasmo con un aumento del 70% degli espositori rispetto alla prima edizione. Numeri in crescita anche per gli operatori iscritti che triplicano sottolineando il ruolo strategico della manifestazione per un settore che ad ottobre si siede a fare gli ordini per la carta dei vini dei ristoranti.

“Il nostro Paese vede nascere tante idee brillanti che si spengono ancor prima di essere realizzate, l’investimento nelle start up è ancora a dei livelli minimi, Bottiglie Aperte è un

esempio di idea vincente in cui Aliante Business Solution ed il Gruppo Aliante tutto hanno creduto”, spiega Fabio Dossena Managing Partner dell’Azienda e aggiunge su cosa si è voluto puntare per alzare il livello della manifestazione. “Il settore del vino, quello del design e dell’innovazione possono viaggiare di pari passo soprattutto in una piazza come quella di Milano. Mercato nel quale il business è proiettato al futuro, la competizione è elevata e ogni giorno vi sono decine di eventi. Per questo motivo occorre distinguersi in qualità ed eccellenza offrendo delle esperienze che sposino il target di riferimento, esattamente come il vino pregiato che offrono i nostri clienti a Bottiglie Aperte.”

VINO e INNOVAZIONE in un fitto programma in divenire

Tante masterclass, suddivise nelle due giornate, guidate da una squadra di esperti senza precedenti negli eventi di settore come Daniele Cernilli - ideatore e direttore di DoctorWine -, Luciano Ferraro - caporedattore centrale de Il Corriere della Sera-, Andrea Grignaffini - direttore di Spirito Divino e Matteo Pessina - degustatore ALMA. Un approfondimento con masterclass speciali dedicate allo Champagne che quest’anno è tra i protagonisti dell’evento. Il ricavato delle masterclass di Bottiglie Aperte sarà destinato, come di consueto, a un ente benefico e la scelta è ricaduta quest’anno su Pane Quotidiano che da sempre è impegnato su di un fronte molto critico con la volontà di richiamare l’attenzione del pubblico sui consumi intelligenti e sul contenimento degli sprechi.

Previste aree dedicate ai distributori e “isole” pensate per Consorzi e Gruppi del settore - dalle Donne del Vino fino ai Vini Naturali- , oltre che un esclusivo spazio Food in cui il pubblico potrà trascorrere una piacevole pausa culinaria di fronte allo show-cooking ininterrotto della brigata dello Chef stellato Paolo Cappuccio. Non solo Vino ma Bottiglie Aperte aggancia anche il mondo degli Spirits, strizzando l’occhio alla movida milanese!

Anche quest’anno sarà presente il Bando per le start up innovative, promosso e sostenuto proprio da ABS Investment, veicolo di investimento di Aliante Business Solution. Verrà premiata la start-up maggiormente innovativa del mondo vitivinicolo made in Italy e l’idea vincente - valutata da una Commissione Scientifica - riceverà come premio il sostegno gratuito di un anno di consulenza per far crescere il proprio progetto. Le iscrizioni sono ancora aperte!

“Il ruolo delle start up innovative nel mondo del vino” sarà anche l’oggetto del Convegno guidato da Aldo Bolognini - Milano Finanza - con l’intervento di Fabio Dossena - Aliante Business Solution -, Stefano Bettinelli e il Prof. Roberto Moro Visconti - Università Cattolica del Sacro Cuore -.

Per il quarto anno consecutivo ritornano, per chiudere in bellezza, gli Award di Bottiglie Aperte. I Wine List Award saranno assegnati ai locali con la migliore carta dei vini, soffermandosi su cinque aspetti caratterizzanti: la presentazione, ovvero la leggibilità della carta e l’estetica dei caratteri; la qualità assoluta dei vini e della cantina; la profondità della carta, analizzando la presenza di annate storiche e di verticali complete; i prezzi e l’originalità della lista, stabilita dalla presenza di etichette sorprendenti e scelte uniche. Mentre i Wine Style Award si premiano gli sforzi di comunicazione e marketing dei produttori che sanno di rivolgersi ad un pubblico sempre più attento ed esigente. I vincitori vengono selezionati da una giuria presieduta da Federico Gordini e composta da giornalisti provenienti da settori “apparentemente” molto diversi da quello dell’agroalimentare - parliamo di design, moda e lifestyle - e da docenti di master legati alla comunicazione del food&beverage.

Quattro le declinazioni dei Wine Style Award: per la Miglior Presenza Fieristica, per la Miglior Comunicazione Social, per il Miglior Sito Web e, infine, per il Miglior Packaging. Le premiazioni avverranno nella giornata di lunedì 8 ottobre.

IL DESIGN COME VALORE AGGIUNTO

Lo studio di architettura internazionale AquiliAlberg Architets inizia quest'anno la collaborazione con Bottiglie Aperte, progettando un allestimento dinamico che prende ispirazione dal linguaggio delle botti utilizzate per l'invecchiamento del vino. Il legno è il materiale guida di tutto il progetto che è suddiviso in diverse aree tematiche. All'ingresso il visitatore viene catapultato subito nel concept-installazione: nella stanza Gallery sono accolte le aziende vinicole suddivise per regioni. Ecco allora che elementi lineari ripetuti, ruotando, caratterizzano il soffitto, simulando le forme vagamente cilindriche delle botti. Una struttura aerea in legno che, con il suo ritmo e la sua fluidità, traduce in un linguaggio architettonico il DNA delle cantine, abbracciando il passato della tradizione vinicola ma con uno slancio proiettato verso il futuro.

Nella stanza Day Light un susseguirsi di elementi aerei rappresentano la smaterializzazione di una botte immaginaria che, aprendosi, sembra prendere il volo, per poi fermarsi e ruotare metaforicamente su se stessa, individuando precise aree tematiche dedicate al vino. L'alternarsi di spazi pieni e vuoti richiama anche l'orientamento di Bottiglie Aperte verso un maggiore rispetto della sostenibilità ambientale in un nuovo rapporto equilibrato tra l'ambiente ed il costruito. Puntando sulla ripetizione di elementi in movimento ondulatorio, il concept è paragonabile ad una quinta scenica che dialoga in più direzioni in un gioco di luci ed ombre. L'allestimento sarà interamente realizzato dall'esperienza e dalla creatività di F.M. Scenografie.

In questo momento continuano le adesioni da Aziende di tutta Italia e il programma si sta arricchendo di piccoli tasselli, il tutto è ancora in divenire ma l'obiettivo è chiaro e sempre più vicino. "Bottiglie Aperte, che accoglierà il pubblico in un affascinante percorso di degustazione tra le eccellenze del Paese, ha scelto Milano come sua patria perché è una città in continuo fermento e gode di un terreno estremamente fertile per lo sviluppo di grandi momenti di business e di aggregazione attorno al mondo del Vino.", conclude Gordini.

Bottiglie Aperte - Settima edizione

Domenica 7 e Lunedì 8 Ottobre □ **Superstudio Più, via Tortona 27 Milano** www.bottiglieaperte.it

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it