

# La birra Via Priula piace anche al Giappone. Due medaglie a Yokohama

Il birrificio di San Pellegrino ha ottenuto un argento e un bronzo al concorso The International Beer Cup 2016, con Camoz e Rosa! Per festeggiare offre un aperitivo ispirato alla cucina giapponese

---

## “Bottiglie aperte”, il meglio del vino si degusta Milano

Dal 1° al 3 ottobre prossimi, al Palazzo delle Stelline di Milano, torna l'appuntamento con “Bottiglie Aperte”. Negli oltre 5mila metri quadri della struttura che ospita la manifestazione, oltre 150 aziende vinicole proporranno in degustazione i propri prodotti agli addetti ai lavori e agli appassionati, raccontando le loro migliori etichette attraverso oltre 20 degustazioni verticali. L'edizione 2016, la quinta, presenta molte novità, dagli incontri sulle nuove tecnologie allo story telling del food&wine, dal potere dell'immagine e del marketing alle nuove tendenze di consumo. Inoltre quest'anno Bottiglie Aperte invade le strade di Milano con il “Fuori Bottiglie Aperte”. L'evento – creato e organizzato da Federico Gordini, comunicatore del food e del vino, ideatore e protagonista 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 – punta anche quest’anno a riunire le aziende al vertice dell’enologia nazionale, ambasciatori indiscussi del proprio territorio e della ricchezza vinicola regionale, con grandi produttori e cantine di nicchia che trovano nella manifestazione la giusta opportunità per tessere contatti importanti.

## **Milano capitale del vino per 3 giorni**

Una fiera del vino da scoprire con il walk around tasting. Ciascun visitatore potrà costruire un percorso di degustazione completamente customizzato e dare un voto ai vini in degustazione. Sono a disposizione dei sommelier multilingue capaci di interfacciarsi con il pubblico italiano e straniero per raccontare le etichette nelle loro lingue d’origine, dal russo al cinese. Non solo banchi: una decina di Master Class e oltre 20 degustazioni verticali 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.

## **Riconoscimenti**



Un capitolo molto importante è rappresentato dai riconoscimenti nazionali dedicati a chi opera nel settore. A grande richiesta tornano gli ambitissimi 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. Oggi non basta fare del buon vino, bisogna anche saperlo proporre e comunicarlo in modo accattivante. La giuria sarà composta da giornalisti fuori settore, esperti di moda, comunicazione e design. L'anno scorso sul podio sono salite la Cantina siciliana Planeta (miglior comunicazione social), e le due aziende piemontesi Elvio Cagno (miglior sito web) e Vietti (miglior packaging). 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. 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).

## **In città**

Per l'edizione 2016 il programma si arricchisce anche di un "fuori Bottiglie Aperte". 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 ad un menù completo per la ristorazione, dalle mini-verticali nelle enoteche e wine bar agli intriganti gli aperitivi ideati per il mondo dei cocktail bar, dove saranno chiaramente protagoniste bolle e bollicine. L'obiettivo è quello di permettere anche al pubblico dei milanesi e ai tanti turisti

che visitano il capoluogo lombardo di vivere l'evento da una diversa prospettiva, certamente non meno appassionante, 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, Breara, Navigli-Ticinese, Tortona, Sempione, Montenero-Premuda, Muratori-Orti, Ravizza, Raffaello Sanzio, Isola.

## **Champagne!**

Lunedì 3 ottobre sarà anche la giornata dedicata alle bollicine. 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 appassionati e gli esperti di settore. Dalle 10.30 alle 19 i distributori ed esperti si confronteranno sul mondo dello champagne e dei vini alsaziani, non mancheranno momenti di degustazione e riflessione in cui il pubblico sarà protagonista.

## **2.0, social network e storytelling- #socialdiva**

Blogger e fotografi racconteranno come narrare il vino e il cibo attraverso messaggi e fotografie, che siano smartphones o macchine professionali. Si va dai metodi tradizionali di scatto e lavorazione delle immagini alle più sofisticate app per fotoritocco. Un universo infinito di possibilità che permette ad ogni consumer di esprimersi ad alti livelli.

Maggiori info su [www.bottiglieaperte.it](http://www.bottiglieaperte.it)

---

# Una domenica tra le vigne del Valcalepio, ecco le cantine aperte

Cinque le aziende che il 18 settembre accolgono i visitatori per visite, degustazioni e vendita diretta dei prodotti

---

## “Sette Terre Wine Fest”, in Città Alta la degustazione dei vini bergamaschi



In occasione dell'edizione 2016 del Meeting internazionale “I maestri del paesaggio”, l'associazione Sette Terre, wine partner dell'evento, organizza quattro giorni di degustazioni. Sette Terre Wine Fest si terrà

dal 9 all'11 e il 16 settembre, dalle 18 alle 22, al Seminarino di Bergamo Alta, in via Tassis. La quattro giorni sarà dedicata ai vini dei produttori che fanno parte del gruppo, un'occasione per avvicinarsi ai sapori del territorio e scoprire come le differenze di terreno possono influenzare

il carattere di un vino. Durante l'evento sarà possibile percorrere la strada delle Sette Terre, scoprendo un paesaggio fatto di profumi e di sapori, degustando i vini delle aziende che hanno dato vita all'Associazione (Caminella, Casa Virginia, Cascina Lorenzo, Eligio Magri, Sant'Egidio, Sassi della Luna, Tellurit, Valba). L'evento è realizzato con il patrocinio di Onav, Slow Food e Ais, associazioni da sempre vicine alla cultura del vino, che lavorano quotidianamente per valorizzare i prodotti del territorio. Sette Terre offre l'ingresso gratuito all'evento ai soci di queste associazioni, secondo il seguente calendario:

- 9 Settembre, degustazione in collaborazione con Onav
- 10 Settembre, degustazione in collaborazione con Slow Food
- 16 Settembre, degustazione in collaborazione con Ais

|   |  |
|---|--|
|  | Caminella S.p.A. - 035 94 31 39<br>Via Carlo Alberto 13<br>24030 Cavale Sesto        |
|  | Tel: 0345 491111 - 0345 22 40 011<br>Via Cavallotti 1<br>24015 Villa d'Adda          |
|  | Cascina Lorenzo - 045 30 02 502<br>Via Carlo Alberto 17<br>24030 Casa Virginia       |
|  | Eligio Magri - 035 40 28 800<br>Via Carlo Alberto 17<br>24030 Casa Virginia          |
|  | Sant'Egidio - 035 39 41 22<br>Via Fontana della Vite<br>24020 Sesto San Giovanni 103 |
|  | Sassi della Luna - 035 37 59 503<br>Via Fontana della Vite<br>24020 Cavale Sesto     |
|  | Tellurit - 0345 491111<br>Via Fontana della Vite<br>24030 Cavale Sesto               |
|  | Valba - 0345 491111<br>Via Fontana della Vite<br>24020 Cavale Sesto                  |

Per accedere gratuitamente, è necessario presentare la tessera personale, valida per l'anno 2016. Il costo dell'ingresso ai non soci, amici, simpatizzanti e cultori del vino è di 10 euro. Tutti i partecipanti riceveranno in omaggio un taccuino di degustazione personalizzato. Sette Terre è l'Associazione dei Viticoltori Indipendenti di Bergamo, un gruppo nato con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la produzione vitivinicola

della Bergamasca, seguendo uno sviluppo ecocompatibile. Le cantine che fanno parte del gruppo condividono la necessità di ricerca per dare massima espressività ai vini e alla loro identità, partendo dai sette profili dei suoli che caratterizzano i vigneti della zona collinare della bergamasca. L'Associazione ha sottoscritto uno statuto per condividere parametri produttivi importanti, compreso il taglio del carico d'uva per pianta, per garantire la qualità

del vino prodotto.

---

## **Moscato di Scanzo, tutto pronto per la Festa. Che pensa anche ai terremotati**

Dall'8 all'11 settembre torna la manifestazione dedicata al celebre passito e ai prodotti locali. Il ticket solidale sosterrà la ricostruzione dei comuni colpiti dal sisma. Tra gli ospiti il cabarettista Pucci

---

## **Calici di Stelle, degustazioni e osservazioni del cielo nel borgo di Calepio**

Venerdì 5 agosto l'appuntamento con la manifestazione promossa in tutta Italia dal Movimento turismo del Vino e dalle Città del Vino, in occasione della notte di San Lorenzo. Un tour tra

bottiglie e tipicità regionali al costo di 15 euro

---

## **Ad Ardesio un fine settimana DiVino**

Sabato 6 e domenica 7 la mostra mercato tra le vie, le piazze ed i cortili del centro storico. Di scena selezionati produttori di vino e specialità alimentari accompagnati da spettacoli, concerti, degustazioni

---

## **Da Ghisalba a Nocera Umbra per rilanciare le birre “trappiste”**

Giovanni Rodolfi è l'anima delle Birre di San Biagio, una delle poche artigianali d'ispirazione monastica prodotte in Italia. «Qui ho trovato tutte le condizioni per valorizzare le risorse del territorio». Tra i progetti anche la creazione di un laboratorio birrario con sconfinamenti nella zitolgia

---

# **Birre “trappiste” made in Italy, a Bergamo e San Paolo d’Argon due serate per degustarle**

Al Caffè della Funicolare di Città alta e al ristorante Florian Maison le bottiglie del Monastero di San Biagio di Nocera Umbra, dove il maestro birraio è bergamasco

---

## **Bergamo e l’aperitivo, ecco i must dell’estate**

Lo Spritz domina la classifica dei più bevuti stilata dai gestori. I più modaioli sono Hugo e Moscow Mule, ma classici e vintage mantengono fascino. Tra gli stuzzichini spazio a proposte vegan e salutiste. E al buffet si preferisce più spesso il servizio al tavolo