

Mixer



Official Partner Fiera Milano

Booking

wine edition 2016

Il progetto

Booking Wine Edition è un prodotto editoriale unico, un vero e proprio strumento di servizio per i ristoratori.

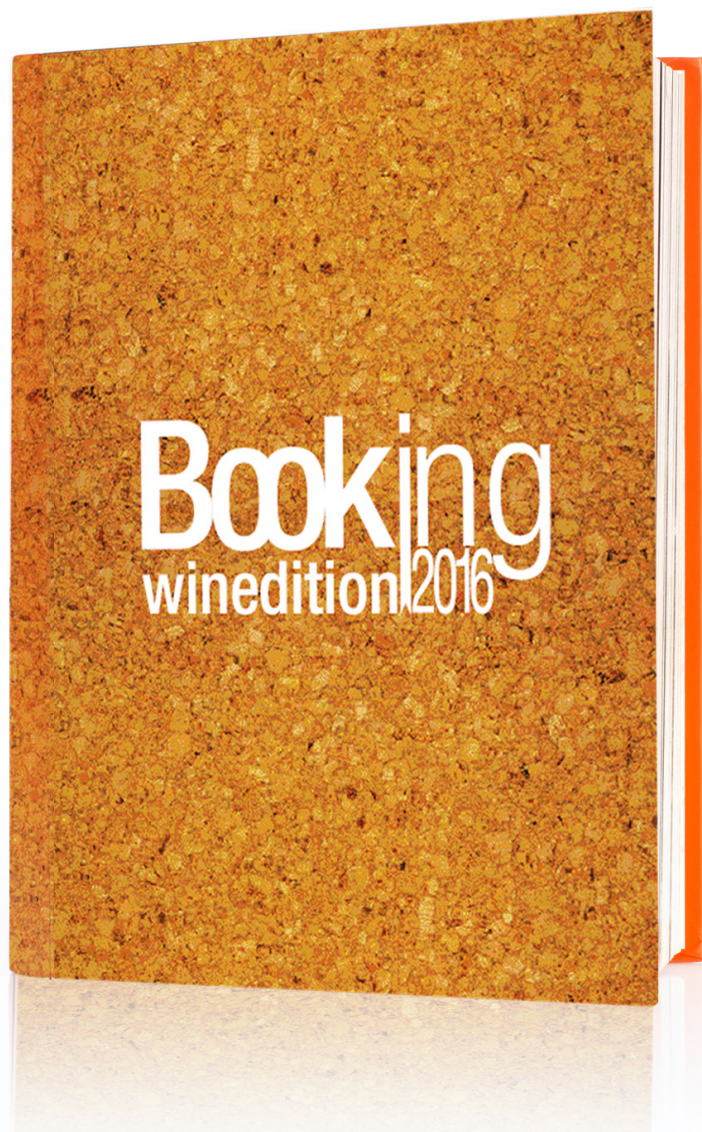
Un libro delle prenotazioni suddiviso per mesi e giorni che offre in più informazioni e curiosità sul mondo del vino.

Mixer, grazie al successo di pubblico della prima edizione, propone la 2° uscita, ancora più ricca di contenuti e novità. La Guida è un prodotto:

- ✓ ***indispensabile per la professione***
- ✓ ***efficace per gli investitori***
- ✓ ***utile e apprezzata per chi la riceve in dono***

The logo for 'Booking wine edition 2016' features the word 'Booking' in a large, bold, purple-to-pink gradient font. Below it, 'wine edition' is written in a smaller, grey font, and '2016' is in a larger, grey font. The entire logo is set against a white background.

Perché Wine Booking?



Perché chi opera nella ristorazione ha necessità di avere uno strumento di lavoro agile, completo, chiaro per ricordare le prenotazioni.

Perché chi vuole comunicare con gli esercenti ha necessità di mezzi nuovi e originali, di sicuro e quotidiano utilizzo.

Perché l'agenda è una vera e propria pubblicazione ricca di contenuti utili e curiosità per chi è attivo nel settore del food&wine.

Perché l'agenda offre suggerimenti e consigli per accogliere i sempre più numerosi ospiti con abitudini ed esigenze a volte insolite.

Le novità della seconda edizione

- Un panel selezionato di ristoratori che hanno utilizzato la Booking Wine Edition 2015 sta fornendo suggerimenti per renderla ancora più fruibile, utile e pratica.
- Le aziende che aderiscono all'iniziativa potranno selezionare fino ad un massimo di **15 ristoratori** top client e proporre **15 ricette abbinate al vino «giusto»**. Nel mese prescelto dall'azienda, sarà quindi possibile trovare le ricette gustose con l'abbinamento ideale, dove verrà dato risalto all'immagine e alle caratteristiche del vino.
- **Sommario** con le aziende che aderiscono alla Booking Wine Edition e i riferimenti che vorranno indicare (sito, social, tel ecc.).
- Una selezione della Booking Wine Edition, comprensiva delle rubriche e delle ricette con l'abbinamento vino, vivrà online come flip magazine (con anche le pubblicità delle aziende che hanno aderito all'iniziativa). Verrà quindi realizzata una campagna promozionale ad hoc, per tutto l'anno 2016, su Mixer e MixerPlanet per promuovere le ricette con l'abbinamento vino.
- Promozione della Booking Wine Edition
- Possibilità, per le aziende extrasettore, di realizzare dei **segnalibro** personalizzati.

Struttura

La pagina delle prenotazioni, ben strutturata, permette al ristoratore di annotare tutte le prenotazioni in modo chiaro ed efficiente.

- ❑ Brevi note forniranno curiosità e notizie utili
- ❑ Il ristoratore troverà suggerimenti e stimoli
- ❑ L'investitore comunicherà in maniera efficace
- ❑ Le immagini sempre assolutamente di qualità e di grande impatto potranno raccontare storie e realtà produttive di primo piano

Ricetta selezionata dall'azienda

Pagina apertura mese

Da ricordare

Eventi, Appuntamenti, Fiere

Note

Uno spazio ulteriore per i memo da tenere in mente quel giorno



Pagina agenda

Abbinamento Vino



Le 10 regole

Gli strumenti essenziali

Tastevin

Simbolo dell'Associazione Italiana Sommelier, si posiziona al collo con una catena, veniva usato per assaggiare il vino, è stato sostituito dal più comodo e pratico Tester (bicchiere da degustazione).

Caraffa, decanter e candela

Per "scaraffare" un vino che presenta sedimenti, quando la luce della candela mostra il deposito sulla parete della bottiglia si ferma la decantazione. Utile anche per ossigenare rapidamente i vini invecchiati.

Tecnometri

A punta per il bicchiere da assaggio e a cristalli liquidi, può essere adattato a ogni tipo di bottiglia (a pancia), per decantare, indica non solo la temperatura, ma anche quella di servizio del vino.

Ghiaccio

Secchiello alto più o meno come una bottiglia di materiale coibente, nel cui interno si trova un intercapedine, che contiene refrigeranti termici, per mantenere a lungo la freschezza della bottiglia.

Macchina erogatrice ad azoto

Dispositivo per l'erogazione del vino al bicchiere, utilizza un sistema ad azoto per la conservazione delle caratteristiche organolettiche del vino, consente di tenere una bottiglia aperta per circa 4 settimane.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Cavatappi

Tra i numerosi tipi, consiglia quelli con leva a cremagliera, i quali permettono con due soli movimenti di estrarre il tappo. Sono dotati di un coltellino sghignatto per tagliare le capsule.

Castello a vino

Permette di trasportare una bottiglia importante dalla cantina al tavolo e successivamente di aprirla, mantenendola in posizione orizzontale senza scuoterla con il rischio che si emulsionino i residui solidi.

Piñeta o tappo taper

Per il servizio degli spumanti la piñeta viene usata quando il tappo oppone qualche resistenza e non si vuole che si rompa, il tappo taper viene utilizzato per chiudere la bottiglia mantenendone la pressione.

Carrello dei vini

Si usa per il servizio dei vini al calor, ottimo per offrire una proposta per l'aperitivo o per un abbinamento. Grazie al carrello può permettere di effettuare la rotazione delle etichette presenti in cantina.

Drop salva gocciola

Permette tramite un sottile foglio con la giusta flessibilità (che aderisce perfettamente al lato interno della bottiglia) di versare il vino impedendone lo sgocciolamento.

Le 10 regole

Le annate migliori

Barolo	Barbaresco	Franciacorta	Barbaresco d'Asi	Amarone	Chianti Classico	Bruscello Montebello	Valtellina
1971	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1978	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1982	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1983	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1988	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1989	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1990	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1996	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1997	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1998	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1999	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2000	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2001	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2004	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2005	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2006	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2008	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2009	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2010	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2012	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****

Nobile Montepulciano	Sagrantino Montefalco	Tuscan	Montepulciano d'Abruzzo	Fiano di Avellino	Agrigiano del Valore	Vendicchio C. di Asi	Athina di Romagna
1971	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1978	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1982	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1985	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1988	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1989	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1990	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1996	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1997	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1998	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
1999	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2000	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2001	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2004	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2005	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2006	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2008	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2009	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2010	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****
2012	*****	*****	*****	*****	*****	*****	*****

Legende: * - mediocre, ** - discreta, *** - buona, **** - ottima, ***** - eccezionale
N.B. Per le vendemmie successive alla 2008, la classificazione è da considerarsi provvisoria.

L' affascinante mondo del vino è raccontato in modo spigliato, brillante ed esauriente grazie ad alcune "firme" prestigiose del settore, ai produttori più importanti, ai personaggi di successo della ristorazione italiana.

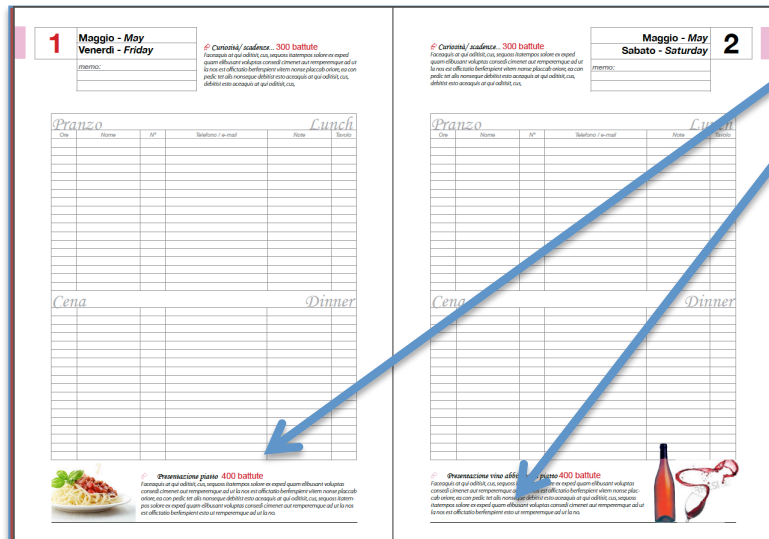
Sono pagine utilissime per arricchire la competenza di chi opera sul campo e ogni giorno si confronta con clienti e ospiti sempre più esigenti, competenti e curiosi.

La presenza delle aziende



Le aziende potranno comunicare grazie a diversi format:

- l'articolo publireddazionale rigorosamente predisposto da una redazione specializzata
- doppia pagina così composta: immagine del mese scelta dall'azienda e pagina pubblicitaria tradizionale



- l'immagine del prodotto nell'abbinamento vino/cibo

- la personalizzazione dell'agenda per singole aziende in funzione delle copie acquistate (tiratura minima 300 copie)



Booking wineedition 2016



Booking - Wine Edition non sarà solo una semplice agenda ma un vero e proprio strumento di informazione e lavoro.

Per questo Fiera Milano Media ha coinvolto nel progetto un gruppo di lavoro con competenze specifiche sul vino italiano e internazionale, sulle consuetudini a tavola nel mondo, sulle aree di produzione italiane, sulle migliori tecniche e gli accorgimenti di servizio.

Un vero e proprio team di professionisti, un Laboratorio di esperti guidati da Carlo Ottaviano, giornalista, già direttore di importanti gruppi editoriali e testate italiane e Guido Montaldo giornalista esperto in comunicazione del vino da 26 anni.



www.fieramilanomedia.it

Per maggiori informazioni: 02 49976514 oppure 335 7884503
pubblicita@fieramilanomedia.it

Fiera Milano Media S.p.a.

Sede Legale

Piazzale Carlo Magno, 1
20149 Milano, Italy

Sede Operativa e Amministrativa

S.S. del Sempione 28
20017 Rho (Milano)
Tel +39 02.4997.1
Fax +39 02.4997.6573

Sede di Roma

Piazza della Repubblica, 59
00185 Roma, Italy
Tel +39 06.845411
Fax +39 06.85301046

Dati societari

Capitale sociale Euro 2.803.300,00 i.v.
Registro Imprese, C.F. e P.I. 08067990153
CCIAA 1201667 socio unico Fiera Milano SpA
Direzione e coordinamento Fiera Milano SpA