È partita la giostra dei wine bar ad Expo

dsc-0107-8c7035aa

"I locali di nuova concezione che ruotano intorno al vino sono un aspetto della rivoluzione dei consumi nel nostro Paese". Così Paolo Massobrio, patron del Golosario, ha esordito alla prima tappa della giostra dei wine bar, che si è tenuta ad Expo nel Padiglione Vino - A taste of Italy. Tutto esaurito nella terrazza del Padiglione del Vino, dove la prima case history è stata quella di HIC Enoteche 2.0 di Milano che ha presentato i suoi HiCellar, ma anche un modello di spazio non troppo grande capace tuttavia di aggregare una community attorno al vino attraverso una filosofia 2.0. *"L'idea è quella di far vedere dei modelli di convivialità nati attorno alla straordinaria ricchezza della varietà del vino italiano, che possono essere esportati anche all'estero"*, dicono Paolo Massobrio e Marco Gatti, che condurranno gli incontri in questi sei mesi.

DSC_0095Dal Golosario, dunque, sono stati scelti 20 modelli innovativi fra enoteche, pubbliche e private, e wine bar. Ogni incontro prevede poi la degustazione e il focus su due vini. La prima puntata è stata un omaggio al Pinot nero dell'Oltrepò Pavese, presentato dal Distretto dei vini dell'Oltrepò.

Risale al 21 aprile la data della primissima apertura dell'enoteca più innovativa del mondo: Hic Enoteche 2.0. Senza insegna, senza comunicazione e facendo tutto di corsa, gli ideatori sono riusciti a presentare il negozio ad amici, conoscenti e gente di passaggio a gran velocità. Alla curiosità di vedere il locale si è aggiunto lo stupore dei clienti al nuovo sistema di comunicazione e proposizione: l'HiCellar. Autonomia di scelta, scoperta, gioco, arredamento tutto in un unico espositore. Da quel giorno l'enoteca e la sua "filosofia" hanno incontrato tanta gente, tanti complimenti e nuovi clienti.

[gallery columns="6" ids="77271,77270,77268,77263,77265,77266,77267,77262,77261,77260,77259,77253,77255,77257,77258"