Fuori Bottiglie Aperte, Milano diventa una città a misura di vino

vinovip-2015-le-colture-veronica-ruggeri-alberto-ruggeri-750x375-9315f24a

La quinta edizione di Bottiglie Aperte – Milano Wine Show, che torna dal 1 al 3 ottobre al Palazzo delle Stelline di Milano, presenterà una novità importante, il **Fuori Bottiglie Aperte**. Consiste nella creazione di un circuito di locali e ristoranti, che dal 26 settembre al 3 ottobre ospiteranno attività tematiche legate alle aziende espositrici di Bottiglie Aperte, componendo un network esterno alla manifestazione di grande impatto comunicativo.

Ogni locale verrà abbinato ad una delle cantine partecipanti, selezionato dalla azienda stessa grazie al contributo della rete vendita e quindi degli agenti di zona che hanno il polso della situazione sulla piazza di Milano e in particolare nelle zone dove le serate sono più calde e frequentate dalla movida, come Garibaldi, Moscova, Breara, Navigli-Ticinese, Tortona, Sempione, Montenero-Premuda, Muratori-Orti, Ravizza, Raffaello Sanzio, Isola.

Le serate e attività promosse nei locali saranno abbinamenti con i migliori vini delle aziende, da un singolo piatto ad un menù completo per la ristorazione; mentre saranno proposte mini-verticali nelle enoteche e wine bar; infine saranno intriganti gli aperitivi ideati per il mondo dei cocktail bar, dove saranno chiaramente protagoniste, bolle e bollicine. Un affascinante wine show che si sta ancora completando, nella definizione delle serate, ma del quale abbiamo “rapito” alcuni spunti d’eccellenza.

“Abbiamo scelto per le serate di Fuori Bottiglie Aperte una location intrigante -spiega Alberto Ruggeri, titolare de Le Colture, cantina di Valdobbiadene - il Timé di via San Marco a Brera, perché pensiamo che i nostri Valdobbiadene Docg e bollicine, trovino in questo ristorante artistico, il cui logo è disegnato dall’artista Jean Michel Folon, una perfetta coreografia per essere degustati. Il Timè uno spazio quasi minimalista, ma molto accogliente si presta all'arte (sono diverse le mostre in esposizione) e si sposa alla perfezione con l'applicazione culinaria che ogni piatto rivela. D'altronde anche la nostra attività di vignaioli è artistica, uno straordinario patrimonio d’esperienza, costituito da piccoli e grandi segreti produttivi; profonda conoscenza del territorio e delle sue uve, sensibilità innata

per la salute della vigna ed inesauribile passione”.

Quando il vino sceglie il ristorante. Il Pino di Biserno, prodotto dalla Tenuta di Biserno (Marchese Ludovico Antinori) è un vino prezioso che riflette il *terroir* unico di Bibbona (Maremma). “Si potrà degustare in una serie di indimenticabili abbinamenti – spiega Antonello Calandri, direttore vendite della Compagnia del Vino – al Ristorante Solferino. Un locale storico aperto fin dl 1909 al centro di Milano, accanto alla sede del Corriere della Sera. Una location elegante dove l’eccellenza si scopre in cucina, grazie all’esperienza di chef rinomati quali Savino Antonacci e Francesco Centaro e in una cantina che conserva vini raffinati e di qualità, all’altezza di un ristorante che con tale nuovo impegno, ambisce ad innalzare il proprio livello qualitativo nel panorama della ristorazione milanese ed italiana. Una palcoscenico importante per conoscere e degustare il nostro più importante vino rosso”.

La Bottega Moscatelli sempre a Brera, da storica vineria e bottiglieria si è trasformata in moderna enoteca e wine bar, oggi specializzata in aperitivi e merende con i prodotti della panetteria Pattini & Marinoni (situata accanto) insieme ad ottimi vini. “Abbiamo scelto questo luogo d’incontro degli appassionati del vino milanese- spiega Patrizio Gorini, direttore vendite – come il “teatro” durante il Fuori Bottiglie Aperte, dove si esibiranno i vini della Cantina di Caldaro (Kellerei Kaltern). Il Pinot nero classico, un palpabile senso di bellezza e grazia incantevole. Coniugazione tra potenza e delicatezza che polarizza la vostra attenzione sbarazzandosi in un sol colpo dei pregiudizi verso il colore e il Pinot bianco Vial, dove le tracce del mare sono incastonate nella roccia calcarea di questo vigneto e rimane nel ricordo sapido del suo finale. Sono l’espressione della terra altoatesina intorno al lago di Caldaro”.