

RASSEGNA STAMPA

Terzo trimestre 2024



30 settembre 2024



VINO & DESIGN Srl
Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia (RE)
www.vinoedesign.it



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

3° trimestre 2024



LA NOTIZIA IN BREVE

Il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena, si terrà la Champagne Experience, il più grande evento in Italia dedicato alle bollicine francesi, organizzato dalla Società Excellence. Tra i protagonisti spicca Vino & Design, leader nella distribuzione di vini d'eccellenza che presenterà una selezione esclusiva di champagne, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence di R&L LEGRAS. Fondata nel 1999 e con sede a Reggio Emilia, Vino & Design è rinomata per servire i migliori ristoranti ed enoteche italiani.

LE RINOMATE BOLLICINE DI VINO & DESIGN PER UN'IMPERDIBILE CHAMPAGNE EXPERIENCE

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere, dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è pronta a sorprendere gli appassionati con una **selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento** per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma riunisce **importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori**. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un **vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il catalogo di **Vino & Design è ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, tra cui le **nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le selezioni di **Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza**. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.



R&L LEGRAS

Tavolo n° 28

area Côte des Blancs con:

Champagne Grand Cru Brut.

Champagne Grand Cru Extra Brut.

Presidence

Vielles Vignes 2013.

Evanescence Grand Cru.



STÉPHANE BRETON

Tavolo n° 10

area Côte des Bar con:

Champagne Brut.

Champagne Rosé.

Champagne Millesime 2012.



La presenza di **Vino & Design** all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze **Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**. Attraverso la sua esperienza e visione, **Vino & Design** riesce a individuare e proporre **prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca. e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2005 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.
Vino & Design Srl - Via del Chionzo, 14 - 42122 - Reggio Emilia - www.vinodesign.it

borderline UFFICIO STAMPA COMMUNICATION & P.R. - T. +39 051 4450204 - T. +39 051 6232705 - press@borderlineagency.com
- M. +39 348 672546 - m.barboni@borderlineagency.com



LA NOTIZIA IN BREVE

Dal 5 al 13 ottobre 2024, la Milano Wine Week torna per la settima edizione, con eventi, masterclass ed esperienze immersive. Vino&Design, leader nella distribuzione di vini d'eccellenza parteciperà all'evento presentando la storica cantina ungherese Disznókő, celebre per il suo Tokaji 5 Puttonyos 2013, un pregiato vino dolce prodotto sin dal XV secolo e il Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.

LA TRADIZIONE DEL TOKAJI DELLA CANTINA UNGERESE DISZNÓKŐ ALLA MILANO WINE WEEK 2024 CON VINO&DESIGN

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della Milano Wine Week, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di masterclass, degustazioni ed esperienze immersive, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che affonda le radici nel XV secolo. Situa in Ungheria, è rinomata per la produzione del Tokaji, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókő, disposti in un unico corpo, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del Tokaji Aszú che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità. Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della muffa nobile che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza. Le varietà di uve più utilizzate sono il Furmint, apprezzato per la sua alta acidità, e l'Hárslevelű, noto per i suoi intensi profumi floreali. La produzione del Tokaji Aszú è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszú utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta. L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszú. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.



La partecipazione di Vino&Design alla Milano Wine Week 2024 rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la ricchezza e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő. In un contesto mondo del vino è in costante evoluzione, Vino&Design si distingue per la capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al consumatore un'esperienza sensoriale indimenticabile. Durante la Milano Wine Week, è possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti e partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.



VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2015 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Vino & Design Srl - Via del Chiosso, 4 - 42122 - Reggio Emilia - www.vinodesign.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTED BARBONI - M. +39.348.672545 - m.barboni@borderlineagency.com

T. +39.051.4450294 - T. +39.051.6213715 - press@borderlineagency.com



**TESTATE
ONLINE**

Agosto 2024



MARTAGRANDE

Home > Salute > FESTAVICO in Italia: Cantina Hatzidakis in una tre giorni di festa della gastronomia >

FESTAVICO IN ITALIA: CANTINA HATZIDAKIS IN UNA TRE GIORNI DI FESTA DELLA GASTRONOMIA



Posted On: Agosto 11, 2024

Avra Santorini ha portato l'azienda vinicola Hatzidakis al festival italiano di alta cucina FESTAVICO, che si è tenuto dal 10 al 12 giugno a Vico Equense, un piccolo villaggio vicino a Napoli, all'inizio della famosa Costiera Amalfitana.

Ideatore e "ideatore" dell'evento è lo chef Gennaro Esposito, premiato con due stelle Michelin, che anche quest'anno ha invitato 50 importanti chef stellati Michelin, provenienti da tutta Italia, che cucinano per beneficenza.

Durante FESTAVICO, tra gli altri atti ed eventi, si sono svolte le masterclass di tre Masters of Wine italiani, Gabriele Gorrelli, Andrea Lonardi e Pietro Russo. Nella seconda giornata di masterclass dedicata ai vini vulcanici, l'annata 2020 del DOP Santorini Skytali della cantina Hatzidakis è stata tra i dieci vini provenienti da terreni vulcanici selezionati per la presentazione, l'unico vino greco.



Nell'ultimo giorno del festival, i visitatori hanno avuto l'opportunità di degustare Aidani 2021, Santorini Familia 2022 e Nychteri 2020 della cantina Hatzidakis, offerti insieme ad altri vini dallo stand partner italiano della cantina "Vino & Design".

"Questa è un'eccezionale opportunità per l'azienda vinicola Hatzidakis, rappresentata da Stella Hatzidakis e Nektaria Vlachou (assistente enologa) per presentare il proprio lavoro, ma anche per mostrare Santorini e i suoi vini vulcanici nel migliore dei modi, in un evento di cucina raffinata, alla presenza di importanti giornalisti Italia", si legge in un comunicato della cantina.

Seguilo [atlantea.news](#) SU [Google Notizie](#) e tieniti aggiornato su tutte le notizie e gli articoli pubblicati.



Poldi Mazzi

"Appassionato di televisione. Evangelista di alcol per tutta la vita. Esperto di musica certificato. Scrittore impenitente. Specialista di Internet orgoglioso. Fan estremo di Twitter."



**TESTATE
ONLINE**

Settembre 2024



HORECA

IL PORTALE DEL "FUORIGASA" **NEWS.IT**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWORK

Modena Champagne Experience, l'evento punto di riferimento per i professionisti dell'Horeca

Champagne Experience 2024 a ModenaFiere: due giorni di degustazioni, masterclass e oltre 900 champagne. L'evento imperdibile per esperti e appassionati

EVENTI

Redazione 5 19 Sett 2024 - 08:20



EVENTI - Champagne Experience, il più importante e completo appuntamento in Europa dedicato alle famose bollicine francesi, celebrerà la sua VII edizione il 20 e 21 ottobre nei consueti spazi di **ModenaFiere**. L'evento è organizzato da **Società Italiana Distributori e Importatori Excellence srl**, realtà che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza.

Per due giorni, un numero molto rappresentativo di aziende provenienti dalla Champagne, composto da storiche Maison e piccoli vigneron, metteranno in degustazione tutte le ultime novità e gli ultimi millesimi a disposizione per i tanti professionisti del settore Horeca, che ormai si danno appuntamento a Modena per avere una fotografia aggiornata e completa dei vini prodotti in questa iconica regione francese, sempre più centrale e distintiva per gli assortimenti delle enoteche e le carte dei vini della ristorazione italiana.

Champagne Experience: i numeri dell'evento e il programma delle masterclass

"L'ultima edizione ha confermato il successo della manifestazione, con oltre 6000 accessi registrati nel corso della due giorni. Questo ci dà l'entusiasmo per migliorare ancora di più un format che va perfettamente incontro alle esigenze dei visitatori professionali" commenta Luca Cuzzoli, presidente di SIDI. "L'aspetto che più ci gratifica è la qualità complessiva che ogni anno riusciamo a mettere in campo dando l'opportunità di scoprire e approfondire la conoscenza delle bollicine d'oltralpe sia ai professionisti che al grande pubblico degli appassionati."

Per l'edizione 2024 di Champagne Experience potranno essere degustati oltre 900 champagne, che saranno come sempre suddivisi in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Aube, oltre alle maison classiche riunite in una specifica area. L'obiettivo rimane quello di offrire un'esperienza sensoriale coinvolgente all'interno di uno scenario utile, chiaro e ben organizzato negli oltre cinquemila metri quadrati del Padiglione A di ModenaFiere.

Durante la due giorni di Champagne Experience, inoltre, è previsto anche un programma di masterclass di alto livello, condotte da grandi professionisti del settore, che consentiranno di approfondire le peculiarità del terroir champenois. Si parte domenica 20 ottobre, dalle 12:30, con i primi quattro appuntamenti: "Da Chouilly a Mesnil-sur-Oger. Un viaggio in Côte des Blancs", "Il buio oltre il perlage", "Aube, Riceys e Montgueux. Da territori accessori a veri protagonisti" e "Qualità tra piccole e grandi maison. Perché la qualità non dipende dalle dimensioni". Lunedì 21 ottobre, invece, sono previsti due incontri, sempre a partire dalle 12:30: "Da Bouzy ad Ay. Un viaggio nella Montagne de Reims" e "Coteaux Champeois. Un'anima vivace della regione ma senza bollicine".

In esclusiva sul sito della manifestazione è partita la vendita degli abbonamenti e dei biglietti giornalieri, con fasce di prezzo differenti a seconda del periodo di acquisto.

Per informazioni dettagliate consultare: www.champagneexperience.it/biglietteria.

Leggi l'articolo anche su Foodybev.com e Canalevino.it

Eccellenza SIDI Srl: Società di capitali nata nel 2012 con l'obiettivo di promuovere la cultura della distribuzione, che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza: Sagna SpA, Gruppo Meregalli SpA, Cuzzoli Grandvini Srl, Pellegrini SpA, Balan Srl, Sarzi Amadè Srl, Vino & Design Srl, Teatrodell'Vino Srl, Proposta Vini Srl, Bolis Srl, Les Caves de Pyrene Srl, Premium Wine Selection PWS Srl, Ghilardi Selezioni Srl, Visconti43 SpA, Première Srl, AGB Selezioni Srl, Philharmonica Srl, Spirits & Colori Srl, ViteVini, Apoteca Srl, Cereeto Terroirs.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



CAFÈ 24

LA TV DEL NORD ITALIA

HOME TOP NEWS VENETO FRIULI VG **BELLUNO** MAI SENZA CHI SIAMO CONTATTI

Home / BELLUNO / PADOVA : Aperto Wine Next . Tra i protagonisti Joe Bastianich, Tony Gallo e 150 cantine d'eccellenza

BELLUNO FRIULI VG TOP NEWS VENETO

PADOVA : Aperto Wine Next . Tra i protagonisti Joe Bastianich, Tony Gallo e 150 cantine d'eccellenza

14 ore ago

284 2 minutes read



Lo organizzano Fiera di Padova e Team Veneto degli **Agenti Wine and Spirits** il 23 e 24 settembre al padiglione 11 con ingresso gratuito e in orario continuato 10 – 18.30. Oltre alle degustazioni di vini dell'eccellenza italiana, novità principale di questa 4ª edizione è la presenza di 13 Masterclass: una delle quali tenuta stamattina dal newyorkese **Joe Bastianich**, volto televisivo e famoso ristoratore (presente a **Wine Next** anche con il suo marchio di vini) che ha esordito ricordando alla platea di operatori le sue origini di esule istriano e i forti legami della sua gente con cibo e tradizioni: la sua lezione aveva per titolo **Il Vino come Passione. Un viaggio sensoriale e culturale con la cantina Bastianich tra i sapori e i profumi del Friuli-Venezia Giulia**.

Tra i 150 espositori di **Wine Next 2024** ci sono alcuni tra i migliori produttori vinicoli del Paese; e con loro una ventina tra distillerie e distributori di champagne e spirits che hanno a disposizione un bancone bar dove due barman professionisti dell'associazione Aibes preparano i cocktails. Questa edizione è inoltre arricchita da **Ho.re.tec**, preview di espositori di food, attrezzature e servizi dedicati al mondo della ristorazione: dalle attrezzature tecniche ai materiali di reception, inclusa la partecipazione della società **Sirvis** che mette in connessione digitalmente tutte le componenti Horeca (dal punto vendita al distributore, dagli agenti all'industria). La presenza **Ho.re.tec** dà un assaggio dei prodotti di alto livello presenti sul mercato italiano, in vista dell'edizione 2025.

Tra le curiosità le etichette di Tony Gallo e i vini nobili

Tony Gallo, Street artist padovano i cui grandi murales campeggiano in molte città italiane, ma anche in Germania, Gran Bretagna, Olanda e Svizzera, ha presentato due sue opere realizzate per le etichette delle bottiglie da litro **Spirito Bitter** e **Opera Aperitivo** del nuovo marchio padovano **Il Barista**, i cui aperitivi sono preparati dalle ottocentesche **Antiche Distillerie Mantovani** di Rovigo (presenti a Wine Next).

Tra le cantine dell'eccellenza italiana figurano in esposizione: **Bibi Graetz** di Fiesole, col premiato **Colore rosso 2022**; **Speri** di Verona con l'**Amarone** della Valpolicella classica; **MonteRossa** di Franciacorta con **Cabochon** ritenuto tra le più importanti bollicine italiane e primo nel 2015 tra 120.000 vini di 5.000 produttori; **Donna Fugata** di Marsala che è forse la cantina che riscuote più riscontro sui Social. Poi la grossetana **Monteverro**, i distributori di Champagne e vini internazionali **Vino&Design**, **Monsupello** dell'Oltrepò Pavese con **Nature** (90% Pinot nero e 10% Chardonnay), **Marilisa Allegrini** di Bolgheri col **Vermentino Solesole** (clone corso molto longevo) e con un **Brunello di Montalcino** selezionato. Ma i pezzi forti che i professionisti Horeca assaggiano nell'elegante padiglione 11 sono davvero tanti.

Le sei Masterclass di martedì 24: aperitivi, barolo e Champagne

Dopo le odierne **Masterclass** (lezioni sempre gratuite tranne **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs** di domani) gli incontri riprendono martedì alle 10.30 con **L'evoluzione del momento aperitivo**, tenuta da **Maurizio Caria** capo barman del Pedrocchi di Padova; alle 11 **Quel Famoso Sconosciuto** con **Luca Purelli**, sommelier professionista ed esperto di vini italiani e internazionali; alle 14 **Passeggiata in Borgogna con Philippe Pacalet** condotti da **Daniele Balan** titolare della distribuzione Balan e **Manuel Marconato**, Wine Specialist della stessa azienda. Alle 14 il giornalista del settore **Alberto Lupetti** intratterrà il pubblico sul tema **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs**, occasione unica per immergersi nel mondo affascinante di questa prestigiosa varietà di champagne. Alle 16.30 **Quattro passi a La Morra – verticale 4 annate Barolo Marcanasco Cantina Ratti** accompagnati da **Pietro Ratti** proprietario dell'omonima Cantina e per fine ore 16.30 una masterclass tenuta da **AIBES: Listen to my drink- quanto conta la storia dietro un cocktail e come ne migliora l'esperienza** di **Nicola Giacomazzo**.





la GAZZETTA dell'Emilia & dintorni...

Sei qui: Home / Dove andiamo?

/ Aperto Wine Next. Tra i protagonisti Joe Bastianich, Tony Gallo e 150 cantine d'eccellenza

Gazzetta dell'Emilia Redazione Contatti Pubblicità e Inserzioni Lavora con noi

Lunedì, 23 Settembre 2024 15:33

Aperto Wine Next. Tra i protagonisti Joe Bastianich, Tony Gallo e 150 cantine d'eccellenza In evidenza

Scritto da Redazione2



L'evento per professionisti prosegue martedì In Fiera a Padova

(Padova 23 settembre 2024) Aperta oggi in Fiera a Padova la due giorni di contrattazioni e degustazioni **Wine Next**, l'unico evento italiano a tema vino e spirits che si mette a disposizione dei soli operatori del settore Horeca. Lo organizzano Fiera di Padova e Team Veneto degli **Agenti Wine and Spirits** il 23 e 24 settembre al padiglione 11 con ingresso gratuito e in orario continuato 10 - 18.30. Oltre alle degustazioni di vini dell'eccellenza italiana, novità principale di questa 4ª edizione è la presenza di 13 Masterclass: una delle quali tenuta stamattina dal newyorkese **Joe Bastianich**, volto televisivo e famoso ristoratore (presente a **Wine Next** anche con il suo marchio di vini) che ha esordito ricordando alla platea di operatori le sue origini di esule istriano e i forti legami della sua gente con cibo e tradizioni: la sua lezione aveva per titolo **Il Vino come Passione. Un viaggio sensoriale e culturale con la cantina Bastianich tra i sapori e i profumi del Friuli-Venezia Giulia**.

Tra i 150 espositori di **Wine Next 2024** ci sono alcuni tra i migliori produttori vinicoli del Paese; e con loro una ventina tra distillerie e distributori di champagne e spirits che hanno a disposizione un bancone bar dove due barman professionisti dell'associazione **Aibes** preparano i cocktails. Questa edizione è inoltre arricchita da **Ho.re.tec**, preview di espositori di food, attrezzature e servizi dedicati al mondo della ristorazione: dalle attrezzature tecniche ai materiali di reception, inclusa la partecipazione della società **Sirvis** che mette in connessione digitalmente tutte le componenti Horeca (dal punto vendita al distributore, dagli agenti all'industria). La presenza **Ho.re.tec** dà un assaggio dei prodotti di alto livello presenti sul mercato italiano, in vista dell'edizione 2025.

Tra le curiosità le etichette di Tony Gallo e i vini nobili

Tony Gallo, Street artist padovano i cui grandi murali campeggiano in molte città italiane, ma anche in Germania, Gran Bretagna, Olanda e Svizzera, ha presentato due sue opere realizzate per le etichette delle bottiglie da litro **Spirito Bitter** e **Opera Aperitivo** del nuovo marchio padovano **Il Barista**, i cui aperitivi sono preparati dalle ottocentesche **Antiche Distillerie Mantovani di Rovigo** (presenti a Wine Next).

Tra le cantine dell'eccellenza italiana figurano in esposizione: **Bibi Graetz** di Fiesole, col premiato Colore rosso 2022; **Speri** di Verona con l'Amarone della Valpolicella classica; **MonteRossa** di Franciacorta con Cabochon ritenuto tra le più importanti bollicine italiane e primo nel 2015 tra 120.000 vini di 5.000 produttori; **Donna Fugata** di Marsala che è forse la cantina che riscuote più riscontro sui Social. Poi la grossetana **Monteverro**, i distributori di Champagne e vini internazionali **Vino&Design**, **Monsupello** dell'Oltrepò Pavese con Nature (90% Pinot nero e 10% Chardonnay), **Marilisa Allegrini** di Bolgheri col **Vermentino Solesole** (clone corso molto longevo) e con un **Brunello di Montalcino** selezionato. Ma i pezzi forti che i professionisti Horeca assaggiano nell'elegante padiglione 11 sono davvero tanti.

Le sei Masterclass di martedì 24: aperitivi, barolo e Champagne

Dopo le odierne Masterclass (lezioni sempre gratuite tranne **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs** di domani) gli incontri riprendono martedì alle 10.30 con **L'evoluzione del momento aperitivo**, tenuta da **Maurizio Caria** capo barman del Pedrocchi di Padova; alle 11 **Quel Famoso Sconosciuto** con **Luca Purelli**, sommelier professionista ed esperto di vini italiani e internazionali; alle 14 **Passeggiata in Borgogna con Philippe Pacalet** condotti da **Daniele Balan** titolare della distribuzione Balan e **Manuel Marconato**, Wine Specialist della stessa azienda. Alle 14 il giornalista del settore **Alberto Lupetti** intratterrà il pubblico sul tema **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs**, occasione unica per immergersi nel mondo affascinante di questa prestigiosa varietà di champagne. Alle 16.30 **Quattro passi a La Morra - verticale 4 annate Barolo Marcesasco Cantina Ratti** accompagnati da **Pietro Ratti** proprietario dell'omonima Cantina e per fine ore 16.30 una masterclass tenuta da **AIBES: Listen to my drink- quanto conta la storia dietro un cocktail e come ne migliora l'esperienza** di Nicola Giacomazzo. www.wine-next.it





• ATTUALITÀ

Aperto Wine Next Tra i protagonisti Joe Bastianich, Tony Gallo e 150 cantine d'eccellenza

Published 23 Set 2024 - 3 min read
By Carlo Liotti



Aperta oggi in Fiera a Padova la due giorni di contrattazioni e degustazioni **Wine Next**, l'unico evento italiano a tema vino e spirits che si mette a disposizione dei soli operatori del settore Horeca. Lo organizzano Fiera di Padova e Team Veneto degli **Agenti Wine and Spirits** il 23 e 24 settembre al padiglione 11 con ingresso gratuito e in orario continuato 10-18.30. Oltre alle degustazioni di vini dell'eccellenza italiana, novità principale di questa 4ª edizione è la presenza di 13 Masterclass: una delle quali tenuta stamattina dal newyorkese **Joe Bastianich**, volto televisivo e famoso ristoratore (presente a **Wine Next** anche con il suo marchio di vini) che ha esordito ricordando alla platea di operatori le sue origini di esule istriano e i forti legami della sua gente con cibo e tradizioni: la sua lezione aveva per titolo **Il Vino come Passione. Un viaggio sensoriale e culturale con la cantina Bastianich tra i sapori e i profumi del Friuli-Venezia Giulia**.

Tra i 150 espositori di **Wine Next 2024** ci sono alcuni tra i migliori produttori vinicoli del Paese; e con loro una ventina tra distillerie e distributori di champagne e spirits che hanno a disposizione un bancone bar dove due barman professionisti dell'associazione Aibes preparano i cocktails. Questa edizione è inoltre arricchita da **Ho.re.tec**, preview di espositori di food, attrezzature e servizi dedicati al mondo della ristorazione: dalle attrezzature tecniche ai materiali di reception, inclusa la partecipazione della società **Sirvis** che mette in connessione digitalmente tutte le componenti Horeca (dal punto vendita al distributore, dagli agenti all'industria). La presenza **Ho.re.tec** dà un assaggio dei prodotti di alto livello presenti sul mercato italiano, in vista dell'edizione 2025.

Tra le curiosità le etichette di Tony Gallo e i vini nobili

Tony Gallo, Street artist padovano i cui grandi murales campeggiano in molte città italiane, ma anche in Germania, Gran Bretagna, Olanda e Svizzera, ha presentato due sue opere realizzate per le etichette delle bottiglie da litro **Spirito Bitter** e **Opera Aperitivo** del nuovo marchio padovano **Il Barista**, i cui aperitivi sono preparati dalle ottocentesche **Antiche Distillerie Mantovani** di Rovigo (presenti a Wine Next).

Tra le cantine dell'eccellenza italiana figurano in esposizione: **Bibi Graetz** di Fiesole, col premiato **Colore rosso 2022**; **Speri** di Verona con l'**Amarone** della Valpolicella classica; **MonteRossa** di Franciacorta con **Cabochon** ritenuto tra le più importanti bollicine italiane e primo nel 2015 tra 120.000 vini di 5.000 produttori; **Donna Fugata** di Marsala che è forse la cantina che riscuote più riscontro sui Social. Poi la grossetana **Monteverro**, i distributori di Champagne e vini internazionali **Vino&Design**, **Monsupello** dell'Oltrepò Pavese con **Nature** (90% Pinot nero e 10% Chardonnay), **Marilisa Allegrini** di Bolgheri col **Vermentino Solesole** (clone corso molto longevo) e con un **Brunello di Montalcino** selezionato. Ma i pezzi forti che i professionisti Horeca assaggiano nell'elegante padiglione 11 sono davvero tanti.

Le sei Masterclass di martedì 24: aperitivi, barolo e Champagne

Dopo le odierne Masterclass (lezioni sempre gratuite tranne **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs** di domani) gli incontri riprendono martedì alle 10.30 con **L'evoluzione del momento aperitivo**, tenuta da **Maurizio Caria** capo barman del Pedrocchi di Padova; alle 11 **Quel Famoso Sconosciuto** con **Luca Purelli**, sommelier professionista ed esperto di vini italiani e internazionali; alle 14 **Passeggiata in Borgogna con Philippe Pacalet** condotti da **Daniele Balan** titolare della distribuzione Balan e **Manuel Marconato**, Wine Specialist della stessa azienda. Alle 14 il giornalista del settore **Alberto Lupetti** intratterrà il pubblico sul tema **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs**, occasione unica per immergersi nel mondo affascinante di questa prestigiosa varietà di champagne. Alle 16.30 **Quattro passi a La Morra - verticale 4 annate Barolo Marcanasco Cantina Ratti** accompagnati da **Pietro Ratti** proprietario dell'omonima Cantina e per fine ore 16.30 una masterclass tenuta da AIBES: **Listen to my drink- quanto conta la storia dietro un cocktail e come ne migliora l'esperienza** di Nicola Giacomazzo. www.wine-next.it

ATTUALITÀ



Carlo Liotti



NOTIZIE ▾ FVG ▾ VENETO ▾ TRENINO ▾ CULTURA ▾ EVENTI ▾ SPORT ▾ CONTATTI

Home ▸ Cronaca

Wine Next: l'evento imperdibile per gli operatori Horeca a Padova

Wine Next a Padova: evento esclusivo per professionisti con degustazioni e masterclass. Scopri i migliori vini e spirits italiani.

 Redazione — 23 Settembre 2024



PADOVA (23 settembre 2024) – È ufficialmente iniziato oggi in Fiera a Padova il tanto atteso evento **Wine Next**, una manifestazione che si distingue come l'unico appuntamento italiano dedicato esclusivamente agli operatori del settore Horeca. Questa due giorni di contrattazioni e degustazioni, organizzata da Fiera di Padova e dal Team Veneto degli Agenti Wine and Spirits, si svolge il 23 e 24 settembre presso il padiglione 11. L'ingresso è gratuito e aperto dalle 10 alle 18.30.

Un viaggio tra i vini d'eccellenza

Wine Next 2024 si presenta come un'opportunità unica per scoprire oltre 150 cantine d'eccellenza italiane. Tra i protagonisti di quest'edizione spiccano nomi prestigiosi del panorama vinicolo italiano, che offrono una selezione di vini di alta qualità. Questo evento rappresenta una piattaforma strategica per i professionisti del settore, offrendo la possibilità di incontrare i migliori produttori e di partecipare a degustazioni guidate.

Joe Bastianich: un maestro del vino

Una delle novità più attese di quest'anno è la presenza di **Joe Bastianich**, famoso ristoratore newyorkese e volto televisivo, che ha tenuto una delle Masterclass di apertura. Durante la sua lezione, intitolata "Il Vino come Passione", ha condiviso la sua esperienza con il pubblico, sottolineando le sue origini di esule istriano e i profondi legami della sua comunità con il cibo e le tradizioni. Con la sua cantina, Bastianich ha portato i partecipanti in un viaggio sensoriale attraverso i sapori e i profumi del Friuli-Venezia Giulia.

Le etichette artistiche di Tony Gallo

Tra le curiosità dell'evento, troviamo le opere di **Tony Gallo**, un street artist padovano i cui murales decorano molte città italiane e internazionali. Gallo ha presentato due delle sue creazioni, realizzate per le etichette delle bottiglie Spirito Bitter e Opera Aperitivo del nuovo marchio **Il Barista**. Questi aperitivi sono prodotti dalle storiche **Antiche Distillerie Mantovani** di Rovigo, anch'esse presenti a Wine Next.

Produttori d'eccellenza in mostra

L'evento è un'occasione imperdibile per gli appassionati e i professionisti del settore, con una selezione di cantine d'eccellenza tra cui **Bibi Graetz** di Fiesole, con il premiato Colore Rosso 2022; **Speri** di Verona, famosa per il suo Amarone della Valpolicella; e **MonteRossa** di Franciacorta, nota per il suo Cabochon, che ha ricevuto riconoscimenti a livello internazionale. Anche la cantina **Donna Fugata** di Marsala, molto apprezzata sui social, è presente con i suoi pregiati vini. Non mancano, inoltre, i distributori di Champagne e vini internazionali come **Vino&Design** e **Monsupello** dell'Oltrepò Pavese.

Ho.re.tec: un assaggio di innovazione

In aggiunta alle degustazioni, Wine Next 2024 è arricchita dalla presenza di **Ho.re.tec**, una preview dedicata agli espositori di food, attrezzature e servizi per il mondo della ristorazione. Gli operatori possono scoprire le ultime novità, dalle attrezzature tecniche ai materiali di reception. La presenza di aziende come **Sirvis**, che digitalizza le connessioni tra tutti gli attori del settore Horeca, è un elemento chiave per l'innovazione del settore.

Masterclass in programma martedì 24

La giornata di martedì 24 settembre si preannuncia altrettanto ricca di eventi. Le Masterclass inizieranno alle 10.30 con "L'evoluzione del momento aperitivo", tenuta da Maurizio Caria, capo barman del **Pedrocchi** di Padova. Seguirà, alle 11, "Quel Famoso Sconosciuto" con Luca Purelli, un esperto sommelier di vini italiani e internazionali. Alle 14, si terrà "Passeggiata in Borgogna", condotta da Philippe Pacalet e presentata da Daniele Balan e Manuel Marconato, Wine Specialist. Inoltre, il giornalista del settore **Alberto Lupetti** guiderà una Masterclass intitolata "Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs", un'occasione unica per esplorare il mondo affascinante di questa varietà prestigiosa. La giornata si concluderà con "Quattro passi a La Morra", una verticale di 4 annate del Barolo Marcanasco della Cantina Ratti, accompagnata dal proprietario Pietro Ratti. Infine, una Masterclass tenuta da AIBES dal titolo "Listen to my drink" esplorerà quanto conti la storia dietro un cocktail e come essa possa migliorare l'esperienza del cliente.

Wine Next rappresenta quindi un appuntamento fondamentale per i professionisti del settore, non solo per l'ampia gamma di vini e spirits offerti, ma anche per le opportunità di networking e apprendimento che l'evento garantisce. Per ulteriori informazioni, visitate il sito ufficiale:

www.wine-next.it



VINO E BIRRE

Home » Aperto Wine Next: tra i protagonisti Joe Bastianich,...



24/09/2024 09:45 | Redazione Agenfood | VINO E BIRRE

(Agen Food) – Padova, 24 sett. – Aperta ieri in Fiera a Padova la due giorni di contrattazioni e degustazioni **Wine Next**, l'unico evento italiano a tema vino e spirits che si mette a disposizione dei soli operatori del settore Horeca.

Lo organizzano Fiera di Padova e Team Veneto degli **Agenti Wine and Spirits** il 23 e 24 settembre al padiglione 11 con ingresso gratuito e in orario continuato 10 – 18.30. Oltre alle degustazioni di vini dell'eccellenza italiana, novità principale di questa 4ª edizione è la presenza di 13 Masterclass: una delle quali tenuta stamattina dal newyorkese **Joe Bastianich**, volto televisivo e famoso ristoratore (presente a **Wine Next** anche con il suo marchio di vini) che ha esordito ricordando alla platea di operatori le sue origini di esule istriano e i forti legami della sua gente con cibo e tradizioni: la sua lezione aveva per titolo **Il Vino come Passione. Un viaggio sensoriale e culturale con la cantina Bastianich tra i sapori e i profumi del Friuli-Venezia Giulia**.



Tony Gallo

Tra i 150 espositori di **Wine Next 2024** ci sono alcuni tra i migliori produttori vinicoli del Paese; e con loro una ventina tra distillerie e distributori di champagne e spirits che hanno a disposizione un bancone bar dove due barman professionisti dell'associazione Aibes preparano i cocktails.

Questa edizione è inoltre arricchita da **Ho.re.tec**, preview di espositori di food, attrezzature e servizi dedicati al mondo della ristorazione: dalle attrezzature tecniche ai materiali di reception, inclusa la partecipazione della società **Sirvis** che mette in connessione digitalmente tutte le componenti Horeca (dal punto vendita al distributore, dagli agenti all'industria). La presenza

Ho.re.tec dà un assaggio dei prodotti di alto livello presenti sul mercato italiano, in vista dell'edizione 2025.

Tony Gallo, Street artist padovano i cui grandi murali campeggiano in molte città italiane, ma anche in Germania, Gran Bretagna, Olanda e Svizzera, ha presentato due sue opere realizzate per le etichette delle bottiglie da litro **Spirito Bitter** e **Opera Aperitivo** del nuovo marchio padovano **Il Barista**, i cui aperitivi sono preparati dalle ottocentesche **Antiche Distillerie Mantovani** di Rovigo (presenti a Wine Next).

Tra le cantine dell'eccellenza italiana figurano in esposizione: **Bibi Graetz** di Fiesole, col premiato **Colore rosso 2022**; **Speri** di Verona con l'**Amarone** della Valpolicella classica; **MonteRossa** di Franciacorta con **Cabochon** ritenuto tra le più importanti bollicine italiane e primo nel 2015 tra 120.000 vini di 5.000 produttori; **Donna Fugata** di Marsala che è forse la cantina che riscuote più riscontro sui Social. Poi la grossetana **Monteverro**, i distributori di Champagne e vini internazionali **Vino&Design**, **Monsepello** dell'Oltrepò Pavese con **Nature** (90% Pinot nero e 10% Chardonnay), **MariLisa Allegrini** di Bolgheri col **Vermentino Solesole** (clone corso molto longevo) e con un **Brunello di Montalcino** selezionato. Ma i pezzi forti che i professionisti Horeca assaggiano nell'elegante padiglione 11 sono davvero tanti.

Dopo le **Masterclass** (lezioni sempre gratuite tranne **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs** di domani) gli incontri riprendono oggi alle 10.30 con **L'evoluzione del momento aperitivo**, tenuta da **Maurizio Caria** capo barman del Pedrocchi di Padova; alle 11 **Quel Famoso Sconosciuto** con **Luca Purelli**, sommelier professionista ed esperto di vini italiani e internazionali; alle 14 **Passeggiata in Borgogna** con **Philippe Pacalet** condotti da **Daniele Balan** titolare della distribuzione Balan e **Manuel Marconato**, Wine Specialist della stessa azienda.

Alle 14 il giornalista del settore **Alberto Lupetti** intratterrà il pubblico sul tema **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs**, occasione unica per immergersi nel mondo affascinante di questa prestigiosa varietà di champagne. Alle 16.30 **Quattro passi a La Morra – verticale 4 annate Barolo Marcanasco Cantina Ratti** accompagnati da **Pietro Ratti** proprietario dell'omonima Cantina e per fine ore 16.30 una masterclass tenuta da **AIBES: Listen to my drink- quanto conta la storia dietro un cocktail e come ne migliora l'esperienza** di Nicola Giacomazzo. www.wine-next.it



ARTICLE MARKETING

Settembre 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

Posted by *Borderline Agency*

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere. dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è **pronta a sorprendere** gli appassionati con una **selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento** per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori**. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un **vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il **catalogo di Vino & Design è ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER – Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS – Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Présidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON – Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di **Vino & Design** all'evento non è casuale, ma **conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**. Attraverso la sua esperienza e visione, **Vino & Design** riesce a individuare e proporre **prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi, Fiere e Sagre, Varie, Vino](#) » Blog article: [Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience | Comunicati stampa](#)

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

Borderline Agency

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere. dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è pronta a sorprendere gli appassionati con una selezione esclusiva di **bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience** è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori**. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un vasto programma di **degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti grazie a sessioni educative di alto livello**.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il catalogo di **Vino & Design** è **ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le selezioni di **Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza**. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER – Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS – Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Présidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON – Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di **Vino & Design all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**. Attraverso la sua esperienza e visione, **Vino & Design riesce a individuare e proporre prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde** rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

BorderlineAgency

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere. dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è **pronta a sorprendere**

gli appassionati **con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento** per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori**. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un **vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il **catalogo** di Vino & Design è **ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER – Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS – Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Presidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON – Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di Vino & Design all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS. Attraverso la sua esperienza e visione, Vino & Design riesce a individuare e proporre **prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

Pubblicata da: [Borderline](#)



L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere, dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è **pronta a sorprendere** gli appassionati **con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento** per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese.**

Il catalogo di Vino & Design è ampio e diversificato, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS.**

Le selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER - Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS - Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Presidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON - Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di Vino & Design all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS. Attraverso la sua esperienza e visione, Vino & Design riesce a individuare e proporre **prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità.**

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca. e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere, dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Bologna, 08/10/2024 ([informazione.it](#) - [comunicati stampa](#) - [fiere ed eventi](#))

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. Vino & Design, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è pronta a sorprendere gli appassionati con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, Vino & Design gioca un ruolo di primo piano. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese.

Il catalogo di Vino & Design è ampio e diversificato, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con particolare attenzione ai prodotti di alta qualità. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS.

Le selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.



CHAMPAGNE PALMER - Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS - Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Présidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON - Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di Vino & Design all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS. Attraverso la sua esperienza e visione, Vino & Design riesce a individuare e proporre prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.vinodesign.it>



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience >

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Prodotti

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere. dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è **pronta a sorprendere** gli appassionati **con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento** per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori**. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un **vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il **catalogo di Vino & Design è ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER - Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS - Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Présidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON - Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di **Vino & Design** all'evento non è casuale, ma **conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**. Attraverso la sua esperienza e visione, **Vino & Design riesce a individuare e proporre prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

by Borderline Agency | in Comunicati stampa

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere, dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è pronta a sorprendere gli appassionati con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla **Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento** per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori**. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un **vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il **catalogo** di Vino & Design è **ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER – Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS – Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Presidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON – Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di Vino & Design all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS. Attraverso la sua esperienza e visione, Vino & Design riesce a individuare e proporre **prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [COMUNICATI](#) [COME PUBBLICARE?](#) [CONTATTACI](#) [LOGOUT](#)

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

Posted by Borderline Agency

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer**. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, **Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais**.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca.**, servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, **presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio**.

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che **affonda le radici nel XV secolo**. Situata in Ungheria, è rinomata per la **produzione del Tokaji**, un vino dolce famoso in tutto il mondo, **frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo**. I vigneti di Disznókő, **disposti in un unico corpo**, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del **Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle **particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza**. Le **varietà di uve** più utilizzate sono il **Furmint**, apprezzato per la sua alta acidità, e l'**Hárslevelü**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024** rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del **Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő**. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile**. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi, Fiere e Sagre, Varie, Vino](#) » [Blog article: La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design | Comunicati stampa](#)

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

Borderline Agency

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.**

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.**

La cantina **Disznókő**, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che affonda le radici nel **XV secolo**. Situata in **Ungheria**, è rinomata per la **produzione del Tokaji**, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di **Disznókő**, disposti in un unico corpo, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del **Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle **particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza**. Le varietà di uve più utilizzate sono il **Furmint**, apprezzato per la sua alta acidità, e il **Hárslevelü**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di **Disznókő** è il **Tokaji Eszencia**, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design** alla **Milano Wine Week 2024** rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la **qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő**. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile**. Durante la **Milano Wine Week**, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde** rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.



Home

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

BorderlineAgency

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta **un'opportunità imperdibile per appassionati,**

professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer.** Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, **Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.**

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca.,** servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, **presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.**

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che **affonda le radici nel XV secolo.** Situata **in Ungheria, è rinomata per la produzione del Tokaji**, un vino dolce famoso in tutto il mondo, **frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo.** I vigneti di Disznókő, **disposti in un unico corpo**, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del **Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle **particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza.** Le **varietà di uve** più utilizzate sono il **Furmint**, apprezzato per la sua alta acidità, e l'**Hárslevelü**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024** rappresenta **un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő.** In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile.** Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

Publicata da: [Borderline](#)



L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e

consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.**

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca.**, servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, **presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.**

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che **affonda le radici nel XV secolo. Situata in Ungheria, è rinomata per la produzione del Tokaji, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókő, disposti in un unico corpo, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle **particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza. Le varietà di uve più utilizzate sono il Furmint, apprezzato per la sua alta acidità, e l'Hárslevelű**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024 rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő.** In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile.** Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Bologna, 08/10/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della Milano Wine Week, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di masterclass, degustazioni ed esperienze immersive, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che affonda le radici nel XV secolo. Situata in Ungheria, è rinomata per la produzione del Tokaji, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókő, disposti in un unico corpo, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del Tokaji Aszù che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della muffa nobile che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza. Le varietà di uve più utilizzate sono il Furmint, apprezzato per la sua alta acidità, e l'Hárslevelű, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.



L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di Vino&Design alla Milano Wine Week 2024 rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.vinoedesign.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

Borderline Srl (Leggi tutti i comunicati)

via Parisio 16

40137 bologna

borderline@borderlineagency.com



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókö alla MilanoWineWeek 2024 con Vino&Design >

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese **Disznókö** alla **MilanoWineWeek 2024 con Vino&Design**

Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Prodotti

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókö e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer**. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, **Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais**.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca.**, servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, **presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio**.

La cantina **Disznókö**, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che affonda le radici nel XV secolo. Situa in Ungheria, è rinomata per la produzione del Tokaji, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókö, disposti in un unico corpo, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del Tokaji Aszù che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle particolari condizioni climatiche dei fiumi **Bodrog e Tisza**. Le varietà di uve più utilizzate sono il **Furmint**, apprezzato per la sua alta acidità, e l'**Hárslevelü**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókö è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024** rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókö. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile**. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

by Borderline Agency | in Comunicati stampa

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta **un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori** di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer**. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, **Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais**.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca.**, servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, **presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio**.

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che **affonda le radici nel XV secolo**. Situata in **Ungheria**, è **rinomata per la produzione del Tokaji**, un vino dolce famoso in tutto il mondo, **frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo**. I **vigneti di Disznókő, disposti in un unico corpo**, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del **Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle **particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza**. Le **varietà di uve** più utilizzate sono il **Furmint**, apprezzato per la sua alta acidità, e l'**Hárslevelü**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024** rappresenta **un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő**. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile**. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

