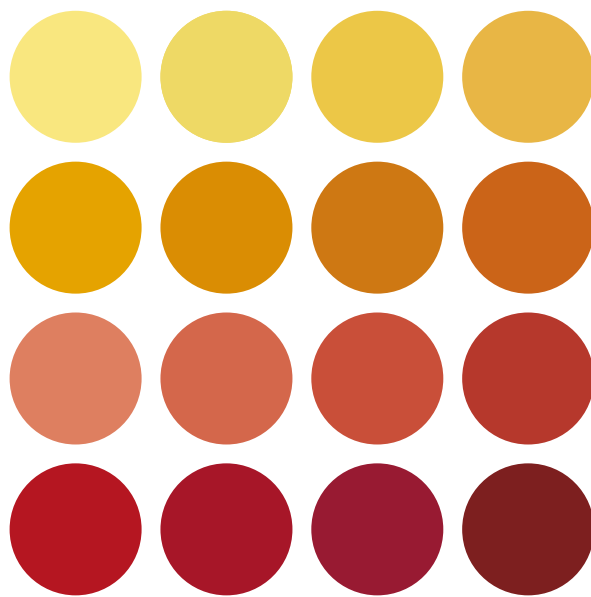




Provincia
di Milano
Settore cultura



LIVE WINE 2015

SALONE INTERNAZIONALE
DEL VINO ARTIGIANALE
PALAZZO DEL GHIACCIO
VIA G.B. PIRANESI 14
MILANO 21-23 FEBBRAIO



VINI DI VIGNAIOLI-VINS DE VIGNERONS





Febbraio 2015, a Milano arriva **LIVE WINE**.

Inaugurando la stagione dei grandi eventi che caratterizzeranno il prossimo anno, EXPO 2015 in primis, **LIVE WINE** è un'occasione aperta a tutti per conoscere i grandi vini di qualità artigianale e naturale del mondo.

Vignaioli dai quattro angoli del pianeta vitivinicolo internazionale si riuniscono a Milano per far sapere che i vini buoni esistono, sono tutti unici e possono dare forti emozioni.

“Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita” sono i temi che EXPO 2015 promuove con maggiore enfasi e sono temi che da sempre distinguono il lavoro del vignaiolo consapevole.

Lontani dall'omologazione che la moderna enologia ha portato nel vino, lontano dai disagi ambientali, organolettici e digestivi che la tecnologia ha introdotto in vigna, in cantina, e nei nostri organismi, **LIVE WINE** è la dimostrazione che nel mondo si fanno vini di qualità senza intervenire con ingredienti enologici che correggono il gusto e non vengono indicati in etichetta.

LIVE WINE è più che un salone del vino, è anche **LIVE WINE NIGHT**, una festa dei vignaioli che esce allo scoperto, portando a Milano tre giorni in cui in città si potranno assaggiare vini autentici e conoscere di persona chi li produce partecipando attivamente ai vari eventi che li vedranno protagonisti nelle enoteche, nei ristoranti, e nei locali selezionati per l'iniziativa.

Un salone quindi, ma anche un fuori-salone a cui tutti possono partecipare consultando il sito e la guida cartacea agli eventi sparsi per la città.



I NUMERI

Sabato 21, domenica 22 e lunedì 23 febbraio 2015

1 città, Milano, crocevia facilmente raggiungibile da buona parte dell'Europa. Una grande città cosmopolita, ma di limitata estensione, che vanta una provincia con il PIL pro capite più alto d'Italia.

3 giorni, sabato, domenica e lunedì, di assaggi, degustazioni a tema, lezioni, scoperte, incontri, confronti, perfino aste benefiche, per non finire mai di sorprenderci di fronte alle molteplici emozioni che il vino può trasmettere.

Più di 200 vignaioli provenienti da tutta Europa che avranno l'occasione di fare assaggiare le loro opere ad appassionati, curiosi e operatori del settore. Un'occasione unica per conoscere di persona chi sta operando sul serio per restituirci il gusto della biodiversità.

3800 metri quadri dedicati a vini e alimenti di qualità artigianale e naturale, prodotti unici che solo l'attenzione e la cura dell'uomo attento al suo suolo e al suo ambiente sanno creare. Una rassegna internazionale delle migliori e più autentiche produzioni territoriali.

11 associazioni internazionali, che da anni portano avanti con tenacia le loro idee, racconteranno i loro percorsi e le loro conquiste per ottenere vini sempre migliori per i nostri organismi, per i nostri palati, per la nostra terra.

12 paesi rappresentati con Italia e Francia in testa e poi Spagna, Portogallo, Grecia, Germania, Repubblica Ceca, Austria, Svizzera, Slovenia, Georgia e Ungheria. Il vino buono non ha confini e si muove unito.

Oltre 200 vitigni, dalle varietà autoctone più inconsuete alle più internazionali, un patrimonio mondiale della natura e dell'umanità.

Decine di eventi serali sparsi in giro per la città: nelle enoteche, nei ristoranti, nei vari locali dove i vignaioli diventano protagonisti.



I VINI

Le fiere del vino artigianale e naturale non mancano di certo, né in Italia, né all'estero, e per fortuna è così. **Tante manifestazioni sparse in giro per i paesi europei servono a diffondere la cultura del vino vero**, quello che non ha bisogno di additivi e manipolazioni per essere reso più conforme a un gusto prestabilito. **Il vino dei vignaioli naturali.**

Ciò che accomuna i vignaioli naturali sono il legame e il rispetto del territorio, le cui caratteristiche uniche ritroveremo nel vino. Perché questo sia possibile non vengono usati in vigna diserbanti, concimi di sintesi, pesticidi, ma solo zolfo e rame. In cantina, non si ricorre a pratiche enologiche invasive e all'utilizzo di lieviti selezionati dall'industria, e i solfiti aggiunti sono usati in dosi minime o, in molti casi, completamente assenti.

Il non utilizzo di chimica in vigna e di additivi in cantina, ha come risultato un vino più sano che è espressione massima del territorio, della varietà dell'uva, dell'annata e del lavoro dell'uomo.

Ad oggi il vino è l'unico alimento per il quale non è previsto l'obbligo di indicazione di ingredienti e additivi in etichetta. Purtroppo la normativa vigente ne permette l'uso di svariate decine senza doverli dichiarare, alcuni dei quali di derivazione animale.

Nel vino definito "naturale", che non ha un disciplinare, vogliamo trovare al massimo due ingredienti: uva, anidride solforosa.

L'anidride solforosa è oggi l'unico ingrediente con l'obbligo di dichiarazione in etichetta attraverso la dicitura **CONTIENE SOLFITI**. Questa dicitura generica non aiuta a riconoscere le immense differenze di dosaggio, con provati effetti sulla salute e sul gusto, che possono esserci tra un vino e un altro.



LE ASSOCIAZIONI

LIVE WINE nasce per diffondere con grande enfasi il concetto di vino artigianale e naturale e la sua conoscenza.

Oggi 200 vignaioli sono solo una piccola parte del **grande movimento internazionale che sta trasformando il vino** da prodotto unicamente consumistico ad alimento genuino dalle molteplici varietà espressive.

Una piccola parte che viene invitata a Milano a far conoscere il suo lavoro, a un pubblico sempre più vasto, attraverso una fiera e attraverso vari eventi fuori dalla fiera.

Un grande movimento internazionale che è rappresentato da diverse associazioni, ognuna impegnata a divulgare gli aspetti che più la caratterizzano all'interno del mondo del vino.

Tra queste importanti associazioni troviamo quella che promuove l'agricoltura biodinamica, quella che rifiuta qualsiasi additivo compresa l'aggiunta di solfiti, quella che certifica la serietà del suo operato sottoponendo i vini dei suoi associati ad analisi chimiche che ne verifichino l'autenticità, quella che unisce i viticoltori naturali di un determinato territorio e così via.

Tutte utili e necessarie per poter portare avanti un tema unico: il vino come espressione non solo di un territorio, o di una varietà d'uva, ma anche dell'uomo che lo produce attraverso scelte personali e motivate a ottenere **la massima qualità organolettica con il minimo intervento**.

Tutte queste associazioni per la prima volta riunite in un unico spazio per far conoscere la propria voce e il proprio impegno a un pubblico non solo di appassionati.



IL SALONE

Più di 200 vignaioli appunto, disposti per aree geografiche nelle grandi sale ospitanti, in maniera da risultare facilmente individuabili.

Ognuno viene segnalato sulla guida che viene consegnata all'ingresso insieme al calice personalizzato con il marchio **LIVE WINE** e il catalogo degli espositori.

Ogni cantina è riconoscibile da un pannello dove viene indicato un numero di tavolo, la nazione di provenienza, il nome dell'azienda agricola, la regione e il comune di appartenenza, l'eventuale associazione alla quale aderisce.

Uno spazio apposito viene riservato alle associazioni che possono illustrare il proprio percorso e le proprie intenzioni anche attraverso l'assaggio di vini di produttori presenti alla manifestazione.

Una sala separata, con vista sul salone, è dedicata alle attività collaterali: degustazioni a tema, convegni, aste, proiezioni.

Sono previsti **spazi riservati dove espositore e compratori possono trattare privatamente.**

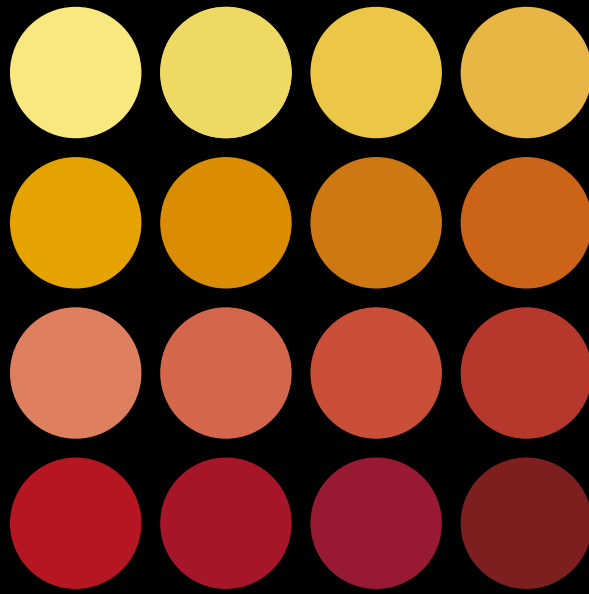
Wi-Fi su tutta l'area espositiva.

Punti ristoro per poter godere di pietanze calde o fredde di qualità.

Durante la giornata di domenica viene organizzata un'area **bambini** con una persona addetta all'intrattenimento.



Provincia
di Milano
Settore cultura



LIVE
WINE
NIGHT

EVENTI FUORI SALONE CON I VIGNAIOLI
MILANO 20-22 FEBBRAIO 2015



In collaborazione con VINI DI VIGNAIOLI-VINS DE VIGNERONS



In tutta la città, le sere di **venerdì 20**, **sabato 21** e **domenica 22 febbraio**, decine di micro eventi **LIVE WINE NIGHT** a cui può partecipare chiunque lo desideri.

In occasione del Salone Internazionale del Vino Artigianale che prende luogo nei giorni di sabato 21, domenica 22 e lunedì 23 febbraio, e che ospiterà più di 200 produttori naturali provenienti dai vari angoli del pianeta vitivinicolo, la città va in festa con tanti piccoli eventi serali con la partecipazione diretta dei vignaioli.

I produttori che durante il giorno hanno dato assaggio dei loro vini all'interno del salone **LIVE WINE** vengono invitati nelle enoteche, nei locali, nei ristoranti selezionati ad essere protagonisti delle serate **LIVE WINE NIGHT**.

Consultando il catalogo di **LIVE WINE NIGHT** o visitando il sito www.livewine.it si possono individuare i singoli eventi che prevedono la partecipazione di uno o più produttori e che sono facilmente localizzabili attraverso una mappa (interattiva sul sito e sui telefoni predisposti).

Ogni locale selezionato **LIVE WINE NIGHT** è segnalato esternamente con un espositore che lo contraddistingue e lo rende facilmente riconoscibile.

LIVE WINE NIGHT esce dal salone per andare incontro alla città a dimostrare che il vino è migliore quando è fatto dalle persone e non dalle tecnologie.