

16 dicembre 2022

AVVINAMENTI E QUELLA SOTTILE DIFFERENZA SCRITTA SU UN LIBRO

#lepaginedelvino - Quando arriva in redazione il comunicato, immediatamente ti nasce un sorriso. Perché il mondo del vino ti fa incontrare persone che restano nel cuore e nella mente, creatività e sentimento, razionalità e memoria, proprio come quando un calice di vino di carattere entra nella tua vita e non ti lascerà mai più.

Così succede quando incontri di nuovo un comunicatore, docente e sommelier, scrittore, come Daniele Sottile, del quale scriviamo qui su **Lepaginedelvino**, per dare notizia di un suo nuovo progetto. **Da un libro ad un evento**. Il progetto che raccontiamo ha **una differenza molto... Sottile** da tanti altri. Perché è cultura e **passione per il vino**.

Il progetto è di valorizzazione vinicola ed è stato ideato proprio da lui, dal sommelier Daniele Sottile: va in scena **a Milano da giovedì 9 a lunedì 13 febbraio 2023** e si intitola Avvinamenti, il naturale proseguimento dell'esperienza editoriale del suo ideatore che nel 2020 ha pubblicato l'omonimo libro - e vedrà protagonisti a Milano **produttori vinicoli provenienti da tutta Italia**, selezionati da Sottile stesso e dal suo team di esperti.

Nelle 5 giornate di febbraio 2023 Avvinamenti proporrà una fitta e coinvolgente agenda di occasioni dove le Cantine e i loro vini saranno al centro dell'attenzione permettendo tanto agli appassionati quanto ai professionisti di sperimentare, imparare e aggiornarsi grazie a momenti continui di incontro, confronto, convivialità: **cocktail, brunch,**

cene, masterclass, sempre con ricercati abbinamenti cibo vino e altre esperienze multisensoriali all'insegna della contaminazione tra enogastronomia, arte e cultura.

Non mancherà **un grande banco d'assaggio** – domenica 12 dedicato agli appassionati, lunedì 13 riservato agli operatori – in cui saranno presenti personalmente i produttori.

Dove? A Milano. In via Tortona 31, nel cuore del distretto milanese del design, in uno splendido spazio contemporaneo nato dal recupero di un ex opificio con al suo interno bistrot, cucine e infrastrutture digitali di ultimissima generazione. **Un luogo che proprio a partire da febbraio 2023 diventerà la casa di Avvinamenti**, continuando a proporre anche nei mesi a seguire momenti di intrattenimento e cultura sempre legati ai vini delle Cantine partner del progetto.

*Dopo l'uscita del mio libro – **dice Daniele Sottile** – in molti mi hanno chiesto di dare rappresentazione pratica a quello spirito di valorizzazione del vino che avevano apprezzato nel volume, traducendolo in occasioni da condividere: ci abbiamo lavorato tanto insieme ai miei partner e amici **Luca Carraro e Sergio Ronchi**, entrambi con una solida esperienza nel mondo dell'enogastronomia e degli eventi.*

La formula vincente è la cultura, non smettere mai di raccontare il vino: *Con Avvinamenti riteniamo di aver realizzato qualcosa di speciale e soprattutto di aver trovato una formula che darà respiro e continuità al progetto, arricchendolo di **proposte di valore** che svilupperemo lungo tutto l'anno e che siamo certi saranno apprezzate sia dai produttori vinicoli nostri partner che da tutti gli amanti del vino che ci seguono sempre con entusiasmo.*

Da oggi su www.avvinamenti.it è attiva la piattaforma di acquisto dei biglietti per le diverse esperienze in calendario.

TRE DOMANDE COMUNICANDO IN PIENA RIVOLUZIONE



DANIELE SOTTILE UN COMUNICATORE DEL VINO

Daniele Sottile si definisce **un comunicatore del vino**. Sommelier Ais e Assaggiatore Onav dal 2003, docente presso Eataly e il Politecnico di Milano dal 2016, presso Congusto Gourmet Institute dal 2022 e collaboratore di Grande Cucina, Italian Gourmet, La Cucina Italiana.

La passione per il vino e l'esperienza pluridecennale lo hanno portato a varcare palcoscenici di prestigio in mondi come l'alta moda e il design e a organizzare e condurre eventi in collaborazione con ristoranti, hotel, teatri, musei, istituzioni. **A novembre 2020 ha pubblicato il suo primo libro Avvinamenti** in cui con una buona dose di ironia ha raccontato la storia, la geografia e la degustazione del vino in un itinerario coinvolgente tra incontri di sapori, esperienze, emozioni, territori.

Daniele, come sta cambiando il modo di comunicare il vino?

Il vino negli ultimi 10 anni sta vivendo una vera e propria rivoluzione sotto ogni aspetto. Così come è cambiato il profilo del consumatore, i produttori devono assolutamente stare al passo e non perdere questa opportunità di raggiungere più persone possibili attraverso forme di

comunicazione innovative, ma non superficiali. Un incidente di percorso sono secondo me i troppo numerosi "sedicenti" influencer dell'ultimo minuto.

Molti affermano che con la super tecnica e specializzazione, sia pure alta, abbiamo perso un po' il senso normale del vino... è vero? Cosa ne pensa?

Se con senso del vino normale si intende "il vino del contadino", allora non credo che la tecnica abbiamo danneggiato questo senso. Credo che la ricerca e i risultati che l'uomo ha raggiunto, in sintonia con la storia che ciascun produttore si porta dietro (alcuni persino secoli di storia), non possa che essere un valore aggiunto per questo meraviglioso universo.

Le masterclass, le verticali, eventi ed esperienze di degustazione ai massimi livelli multisensoriali: ma il vino deve stare da solo sul piedistallo e nel calice oppure è meglio che ci sia un abbinamento perfetto?

È un'ottima domanda. Per rispondere porto questa riflessione: chi beve il vino senza un accompagnamento gastronomico? Intendo dire, senza proprio nulla di nulla. E ancora: chi, amante del vino, si gusta pietanze sfiziose e prelibate o semplici piatti della tradizione familiare e regionale accostandoli solo ad acqua o bibite? Il vino valorizza il cibo, il cibo esalta il vino... se l'abbinamento non è improvvisato. Io credo questo.