

Lounge 180° Wine

Lounge "180° Wine" | Il salotto B2B del Vinitaly 2013

7 Aprile 2013

18.30-22

Hotel San Marco | Verona

Iron3 e Comunicare il Vino, organizzano una lounge per operatori, giornalisti, nazionali ed esteri, ed aziende vinicole.

Un momento d'incontro informale durante il quale fare networking, per conoscere e farsi conoscere dagli addetti ai lavori.

Nelle sale dell'Hotel San Marco di Verona, un numero limitato di aziende potrà partecipare a questo momento di unconventional business; un dopo Vinitaly durante il quale relazionarsi con gli operatori in un contesto rilassato e divertente.

Torna dal 7 al 10 aprile, Vinitaly, il Salone Internazionale del Vino e dei Distillati, che rappresenta un punto di riferimento indiscusso per il settore enologico sul panorama internazionale. Oltre 4.000 espositori e 140mila visitatori, provenienti da 120 Paesi, partecipano a questa manifestazione.

Nelle giornate di Vinitaly, a Verona sono presenti produttori, distributori, importatori, tecnici enologi, ristoratori che desiderano trovare un luogo d'incontro e di confronto, nuove opportunità di business sia all'interno della manifestazione che all'esterno.

Le occasioni per fare networking non si presentano solo durante l'orario di manifestazione ma anche dopo, con incontri, aperitivi, cene e lounge.

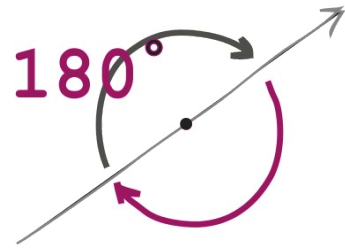
Nell'ottica di ottimizzare il tempo e le risorse investite partecipando a questa impegnativa manifestazione, con 180° Wine Lounge vogliamo creare un ulteriore momento di incontro e di confronto in un contesto informale.

180° è un progetto di

Iron3 Comunicare il vino

info@iron3.it info@comunicareilvino.it

www.iron3.it www.comunicareilvino.it



Nelle sale dell'**Hotel San Marco**, nel cuore di Verona, gli operatori, siano produttori o buyers, giornalisti o altri operatori della filiera, potranno incontrarsi, conoscersi, in un momento di totale relax.

Nella lounge, gli operatori avranno la possibilità di conoscere le aziende ed assaggiare i loro prodotti; grazie all'assistenza di sommelier, i produttori potranno dedicarsi agli operatori e giornalisti in un clima rilassato.

Verranno allestite isole di assaggio che verranno gestite da personale qualificato che potrà essere affiancato dal produttore stesso.

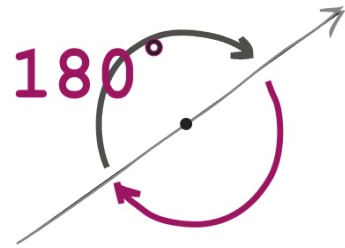
Alla lounge verranno invitati esclusivamente operatori della filiera:

- importatori e buyers esteri
- agenti
- direttori commerciali
- Responsabili Sell-In e Sell-Out GDO
- catene di ristoranti, distributori
- rivenditori/dettaglianti,
- Hotel Manager
- Food&Beverage Manager,

Gli operatori potranno accedere alla lounge esclusivamente su invito.

**180° è un progetto di
Iron3 Comunicare il vino**

info@iron3.it info@comunicareilvino.it
www.iron3.it www.comunicareilvino.it



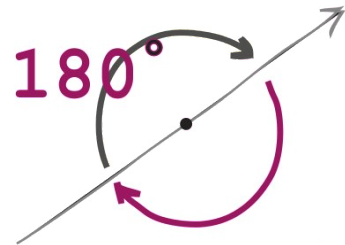
Per rendere la serata momento ancor più informale, verrà proposto uno **spettacolo teatrale** dal titolo "**Come diventare sommelier in 50 minuti**".

Lo spettacolo pone l'accento sugli eccessi degli appassionati di vino.

Leonardo Romanelli e Andrea Gori spiegano come fare a seguire un corso di sommelier, raccontando vizi, curiosità ed amenità legate agli eno-appassionati.

Leonardo Romanelli, scrittore, giornalista, educatore nel campo del vino e del cibo ha scritto questa commedia, che lui stesso interpreta, dove prende in giro, bonariamente, il mondo a cui appartiene. La scusa è quella di insegnare a degustare i vini, attraverso le regole fondamentali che vengono comunicate nei corsi di degustazione, ma il discorso poi si allarga e mette in luce quali sono i tic che caratterizzano gli appassionati, che con gli amici si dimostrano soloni in grado di stupirli, attraverso parole roboanti, atteggiamenti cattedratici, gesti quasi ridicoli. In tutto questo ha come compagno di viaggio **Andrea Gori**, che interpreta se stesso nelle vesti del sommelier.

Durante lo spettacolo, **Romanelli e Gori**, 'racconteranno' **15 vini con 3 aggettivi** così da far approfondire la conoscenza ai presenti.



Condizioni di partecipazione

- Contributo di 350.00€ (IVA esclusa), che include 3 inviti;
- Numero di etichette presentabili limitato a 5;
- Numero massimo di aziende che possono aderire 50
- termine ultimo di adesione, 25/03/2013