

DEGUSTAZIONI, PRESENTAZIONI

B.eVi. “Emozioni Oltre il Gusto”

24 MINUTI AGO by CAMILLA GUIGGI

A Milano lunedì 13 febbraio, presso il Ristorante Fiori Chiari Plates, nella centralissima zona di Brera, conosciuta anche come il quartiere degli artisti, Sergio Bruno ha presentato ufficialmente ” B.eVi. Emozioni Oltre il Gusto “.

B.eVi. “Emozioni Oltre il Gusto” è la Società di distribuzione, nata dall'intraprendenza di Sergio, fondata nel 2016, che conta una decina di aziende e circa 40 referenze, frutto di una selezione accuratissima.

Ma facciamo un passo in dietro. Tutto nasce dal desiderio di un gruppo di amici, trainati dall'entusiasmo di Sergio Bruno, di trasformare la propria passione per il vino e la cucina tradizionale in un'attività volta alla promozione e alla diffusione della cultura enogastronomica e del territorio. Nel marzo 2009 viene lanciata l' iniziativa imprenditoriale di B.eVi.

Sergio Bruno

Col tempo nasce “Oltre la Cuvée”, un ramo di B.eVi., la struttura di vendita che copre alcune province del Veneto.

Sergio Bruno non si è fermato e la naturale evoluzione è stata la realizzazione di “B.eVi. Emozioni Oltre il Gusto”.

L'obiettivo della Società è poter realizzare eventi che, proposti con formule sempre nuove e innovative, riescano a mantenere costantemente viva l'attenzione del pubblico.

Ogni evento dovrà risultare unico e dovrà essere al contempo un efficace mezzo di comunicazione e promozione.

“B.eVi-Emozioni Oltre il Gusto”

Per riassumere “B.eVi-Emozioni Oltre il Gusto” è la distribuzione di Sergio Bruno, uno dei soci fondatori di “Oltre la Cuvée”, che ad un certo punto ha deciso di ampliare il lavoro attraverso una propria Società. Questo ha portato a un naturale ingrandimento sia nella rete di vendita sia nella gamma delle etichette. Attualmente nel



logo B.eVi. “Emozioni Oltre il Gusto”

“portafoglio” se ne contano circa 40, che fanno capo a una decina di Cantine ubicate in varie aree e denominazioni della Francia. “Oltre la Cuvée” resta la struttura di vendita che copre alcune province del Veneto. Lo scopo è diffondere nel territorio italiano delle perle di eccellenza vitivinicole di altri Paesi, in particolare modo la Francia, a cui successivamente si andranno ad affiancare altre realtà appartenenti a aree geografiche nelle quali Sergio crede molto. Tra queste, ad esempio, troveremo la zona della Mosella. Una delle prossime novità, ma non l’unica!

Ogni etichetta e zona verrà selezionata guardando sia attraverso la qualità che alla filosofia improntata alla territorialità.

Claudia Bondi PERLE & PERLAGE

Le etichette selezionate per la presentazione

Durante il pranzo di lunedì 13 febbraio si sono potute degustare alcune delle etichette scelte accuratamente da Sergio Bruno: **Crémant de Bourgogne di Paul Chollet**, immediato e piacevolmente setoso; **Champagne Jacques Picard**, Blanc de Blanc dove la finezza e tocchi di frutta matura sono la sua anima; **Champagne de Barfontarc**, Blanc de Noirs in cui frutta rossa, fragola e lampone la fanno da padrone; **Chablis Domaine Jean Claude Courtault 2014**, minerale e con un fruttato che va dalla susina bianca alla pesca noce; **Bordeaux Chateau Lamote Vincent 2014**, vellutato, potente ed elegante; **AlsaceEric Rominger Gewürztraminer 2015** intrigante e seducente come un nettare di rose.

Sergio Bruno

Sommelier AIS e appassionato di Birre Artigianali, laureato in Economia e Commercio, già dirigente presso Riello S.p.A. come Responsabile del Controllo di Gestione del Gruppo, oggi è Consulente Aziendale

Bordeaux Chateau Lamote Vincent 2014

Presentazione a cura di **PERLE & PERLAGE**



CAMILLA GUIGGI

