



FIERA DEL VINO NATURALE A ZURIGO

La prima Fiera del vino naturale di Zurigo si tiene nel week-end dal 30 al 31 marzo 2019 in due spazi enogastronomici emergenti dell' ex quartiere industriale "Zurich West". Nel medesimo fine settimana si svolgono a pochi passi di distanza anche la tradizionale Expovina Primavera e il bici-evento Urban Bike Days.

La fiera è un' occasione per scoprire e degustare vini di territorio, allargare i proprio orizzonti e scoprire una nuova filosofia produttiva che parte dal rispetto per l'uva e per la terra, a diretto contatto con i vignaioli. I visitatori avranno la possibilità di fare le proprie ordinazioni ai commercianti e importatori. Nel corso della rassegna si potranno gustare diverse specialità; sarà in funzione anche un bar di ostriche e un sottofondo musicale allietterà l'atmosfera.

Contiamo di ospitare 50 produttori di vino dalla Svizzera, dall'Italia e dalla Francia, e i rispettivi importatori. I vini presentati dovranno soddisfare i seguenti criteri: Vini naturali a fermentazione spontanea a basso contenuto di solfiti (fino a 50 mg per i vini rossi e fino a 70 mg per i bianchi).

Ingresso 20.- CHF. Ammissione a partire dai 18 anni d'età (minori gratis sols se accompagnati).

Orari d'apertura della fiera-mercato: sabato 30 marzo dalle 10.00 alle 17.00, domenica 31 marzo dalle 11.00 alle 19.00. La manifestazione è organizzata negli spazi del ristorante les halles e dell'enoteca Steinfels: due locali che hanno dato nuova linfa ai magazzini dismessi di una cooperativa di alimentari. Sabato il ristorante rimarrà aperto fino alla 1.00 di notte e si potranno gustare proposte gastronomiche.

FIERA DEL VINO NATURALE A ZURIGO

Tagliando d'iscrizione per vignaioli e commercianti:

La fiera, organizzata nel fine settimana dal 30 al 31 marzo 2019 parallelamente ad altri due eventi che attirano nel quartiere "Zurich West" circa 20'000 visitatori, offre spazio per ca. 50 espositori.

I locali che ospitano la mostra-mercato, ricavati da magazzini dismessi di alimentari, si trovano in prossimità della stazione ferroviaria Hardbrücke e sono facilmente raggiungibili con i mezzi di trasporto pubblici. La location offre condizioni ottimali per presentare i vostri vini naturali ad un vasto pubblico in un'atmosfera rilassata. Ogni espositore avrà a disposizione lo spazio e le strutture necessarie per le degustazioni e per colloquiare con i visitatori.

Saremo presenti nei media e pubblicheremo la manifestazione attraverso media partner e azioni di volantinaggio. I produttori e gli importatori avranno a disposizione biglietti d'ingresso da distribuire ai propri clienti al prezzo di 3.- CHF. Bicchieri, stoviglie e unità di raffreddamento centrale saranno messi a disposizione, come pure bancarelle da mercato, tavoli da bar con acqua potabile, sputacchiere e ghiaccio.

Per il pernottamento sono disponibili a un centinaio di metri di distanza gli hotel Ibis Budget, Ibis o Novotel.

La partecipazione è riservata ai produttori e importatori di vini naturali a fermentazione spontanea e a basso contenuto di solfiti (fino a 50 mg per i vini rossi e fino a 70 mg per i bianchi). I orari d'apertura sono il sabato 30. marzo dalle 11.00 alle 17.00, la domenica 31. marzo dalle 11.00 alle 19.00. Il sabato si tiene la cena dei vignaioli al Prezzo 28.- CHF per persona, bibite incluso (prezzo di costo).

Tagliando d'iscrizione

Nome e cognome:

Azienda:

E-mail:

Telefono:

Per commercianti e importatori, numero di vignaioli:

E' possibile ricevere ordini diretti, la vendita diretta e il pagamento anticipato non è permessa e vietata, la degustazione deve essere gratuita.

Tassa d'iscrizione per importatori con più produttori: 300.00 CHF (al massimo 3 vignaioli)

Tassa d'iscrizione per produttori: 150.00 CHF

Dopo l'iscrizione riceverete una fattura e in seguito al pagamento il tagliando di partecipazione.

Siamo a disposizione per eventuali richieste di chiarimento ai seguenti recapiti:

Natur Wein Messe Zürich West c/o gysimarketing, Heinrichstrasse 267b, 8005 Zürich, 0041 78 667 41 62,

contact@gysimarketing.ch, parliamo tedesco, italiano, francese e inglese.