Danilo Verone: “La tecnologia serve, ma sono sempre gli esseri umani a rendere la degustazione indimenticabile”

scritto da Veronica Zin | 13 Aprile 2026

Danilo Verone, direttore della Bottega Botlé® di Bologna, ha vinto il Premio Rewine alla seconda edizione del Best Wine Hospitality Manager 2026. Con oltre trent’anni di esperienza nell’hospitality, racconta come l’integrazione della piattaforma Rewine® abbia reso le degustazioni più coinvolgenti e accessibili, mantenendo sempre il calore umano al centro dell’esperienza enogastronomica.

Danilo Verone, per il suo modello di accoglienza ha scommesso sulla tecnologia come strumento di avvicinamento, non di distanza. E i numeri gli stanno dando ragione.

Con oltre trent’anni di esperienza nell’hospitality, dal gruppo Sheraton al fianco dello chef stellato Marcello Leoni, passando per alcune delle realtà più vivaci della ristorazione bolognese, Danilo è approdato il 24 aprile 2024 alla direzione della Bottega Botlé® di Bologna, **un nuovo format di accoglienza enogastronomica che fa della commistione tra digitale e umanità il suo tratto più distintivo**.

Il 4 febbraio 2026, nell’ambito della 50ª edizione della fiera Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza di Riva del Garda, Wine Meridian e Wine Tourism Hub gli hanno assegnato il **Premio Rewine**, riconoscimento dedicato a chi ha saputo **integrare in modo eccellente strumenti digitali e piattaforme innovative nell’esperienza di visita e degustazione.** Lo abbiamo intervistato per capire come funziona davvero questo equilibrio tra tecnologia e accoglienza.

Puoi parlarci del tuo background professionale e del tuo percorso nell’hospitality? Qual è il tuo ruolo attuale?

Lavoro nel mondo dell’enogastronomia da oltre trent’anni. Ho iniziato in contesti strutturati dell’hospitality internazionale, come il gruppo Sheraton, dove ho imparato quanto contino organizzazione, standard e attenzione al cliente. Nel mio percorso ho avuto anche l’opportunità di lavorare accanto allo chef stellato Marcello Leoni, ricoprendo il ruolo di responsabile del bistrot: un’esperienza molto formativa che mi ha permesso di approfondire ulteriormente il rapporto tra cucina, servizio e accoglienza.

Negli anni il mio percorso è diventato sempre più imprenditoriale. A Bologna sono stato socio e direttore di diverse realtà della ristorazione, tra cui il ristorante Gessetto nel cuore del centro storico, nato nel 2015 e diventato rapidamente un punto di riferimento in città. In

sette anni ha raccolto oltre 1.500 recensioni con una media di 4,8, con pochissime valutazioni negative: un risultato che nasce da lavoro quotidiano, costanza e cura dell'esperienza del cliente.

Dal 24 aprile 2024, giorno di apertura della Bottega Botlé® di Bologna, ricopro il ruolo di direttore del punto vendita. Il mio lavoro è guidare la squadra e garantire che ogni giorno il progetto si traduca in un'esperienza coerente per chi entra in negozio. **La Bottega è un luogo vivo, dove ogni giornata è diversa, e il mio compito è fare in modo che il team lavori con ritmo, attenzione e spirito di collaborazione, trasformando un'idea imprenditoriale in un'esperienza concreta per le persone che ci scelgono**.

In che modo l'integrazione di una piattaforma di *infotainment* ha cambiato il ritmo e il coinvolgimento dei visitatori durante le vostre degustazioni?

La piattaforma Rewine® è nata proprio dentro la Bottega Botlé®, quindi **è stata progettata osservando clienti reali e momenti reali di degustazione**. Questo ci ha permesso di testarla nel contesto più concreto possibile: il contatto diretto con le persone. Uno dei miei compiti era proprio quello di portare a termine questo test sul campo, offrendo risultati reali e misurabili sia sulla tecnologia sia sul modello della Bottega, che oggi rappresenta la base del futuro franchising.

La cosa più importante che abbiamo verificato è che la tecnologia non sostituisce l'operatore, ma finalmente lo aiuta a lavorare meglio. Questo è il punto centrale del nostro approccio: mantenere il rapporto umano al centro dell'esperienza, utilizzando l'innovazione come strumento per

rafforzarlo, non per sostituirlo. Le persone partecipano di più, si sentono più coinvolte e comprendono il vino con maggiore naturalezza. In altre parole, Rewine® avvicina le persone, non le allontana.

La degustazione diventa più dinamica, più chiara e anche più divertente. **La tecnologia accompagna il racconto, ma è sempre la persona a dare ritmo e calore all'esperienza**. Le recensioni ricevute e i risultati ottenuti dall'attività ci stanno dando una conferma molto concreta che la direzione è quella giusta.

Quali sono i contenuti digitali che gli ospiti apprezzano di più? Come vi aiuta la tecnologia a spiegare la complessità dei vostri vini in modo più immediato?

I clienti apprezzano soprattutto i contenuti che riescono a rendere il vino più comprensibile senza banalizzarlo. Il vino porta con sé territori, vitigni, tradizioni e storie che spesso possono apparire complessi, soprattutto per chi si avvicina a questo mondo con curiosità ma senza una formazione tecnica.

I contenuti digitali ci aiutano a raccontare tutto questo con un linguaggio più immediato e accessibile, mantenendo però intatto il valore culturale che ogni bottiglia porta con sé. Non si tratta di semplificare il vino, ma di renderlo più vicino alle persone. La parte interattiva è particolarmente apprezzata perché trasforma la degustazione in un momento di scoperta: le persone non si sentono giudicate se non conoscono un vitigno o un territorio, ma vengono accompagnate con naturalezza, passo dopo passo, in un percorso che stimola curiosità e partecipazione.

È proprio questo lo spirito della Bottega Botlé®: rendere il vino più accessibile senza perdere profondità, valorizzando allo stesso tempo la sua cultura enogastronomica e il piacere

della relazione che nasce attorno a un calice.

Come riesci a mantenere l’equilibrio tra il calore del racconto umano e il supporto tecnologico per offrire un’esperienza d’acquisto moderna e interattiva?

L’equilibrio nasce prima di tutto dal modo in cui lavoriamo con il team. La tecnologia è uno strumento molto utile, ma deve essere inserita dentro un metodo di lavoro chiaro. **Per questo la prima cosa su cui ci concentriamo è la capacità dell’operatore di leggere la persona che ha davanti: capire il livello di interesse, la curiosità, il tempo che ha a disposizione**.

A quel punto la tecnologia diventa semplicemente uno strumento che aiuta a raccontare meglio il vino. Rewine® rende alcuni passaggi più chiari e immediati, mentre l’operatore continua a guidare la degustazione con il dialogo e la relazione. Il risultato è un’esperienza più fluida, coinvolgente e naturale.

Probabilmente è proprio questa combinazione tra accoglienza umana e innovazione che ha portato la Bottega Botlé® di Bologna, a poco più di un anno dall’apertura, a raccogliere oltre 600 recensioni con rating 5.0. Un risultato raro che ci rende orgogliosi ma che, soprattutto, ci ricorda quanto sia importante continuare a lavorare bene ogni giorno.

Punti chiave

1. **Premio Rewine 2026 assegnato a Danilo Verone** per l’eccellente integrazione di strumenti digitali nelle degustazioni.

2. **La tecnologia non sostituisce l’operatore, ma lo aiuta** a lavorare meglio e a coinvolgere i clienti.
3. **Oltre 600 recensioni con rating 5.0** in poco più di un anno di attività alla Bottega Botlé® di Bologna.
4. **I contenuti digitali rendono il vino più accessibile senza banalizzarlo**, valorizzandone cultura e territorio.
5. **L’equilibrio tra umano e digitale nasce dalla capacità dell’operatore di leggere e guidare ogni ospite**.