



VENERDÌ

God save the wine la via popolare all'assaggio dei grandi vini

*All'Hotel Bristol arriva il format ideato da Gori
Prende il nome da una canzone dei Sex Pistols*

Lucia Compagnino

Che cosa hanno in comune i Sex Pistols con una degustazione di vino? Più cose di quello che sembra, a partire dal titolo dell'evento, come spiega il sommelier Andrea Gori che venerdì alle 19.30 sarà all'Hotel Bristol di via XX Settembre con il suo format "God save the wine".

«Il titolo si ispira, anche nella grafica, al disco "God save the Queen" dei Sex Pistols» spiega «e come la band punk voleva rompere gli schemi nella musica e nella società inglese, così noi vogliamo smontare l'approccio spesso troppo formale e ingessato che si ha al mondo del vino».

Gori, che a Firenze gestisce la trattoria di famiglia Da Burde, parteciperà anche alla serata a ingresso libero in programma domani alle 18 alla Terrazza Colombo del grattacielo di piazza Dante "Tutto il Gavi a Genova" con un workshop dedicato al rapporto fra i

bianchi piemontesi e la Liguria, seguito alle 19 dalle degustazioni. Sul tavolo 70 etichette, dalle produzioni docg al Gavi istituzionale con l'etichetta dedicata a Fausto Coppi dell'artista genovese Enrico Bafico.

Ma torniamo alla serata di venerdì: «Sarà dedicata alla vendemmia, i rappresentanti delle aziende presenti ci racconteranno come sta andando questo momento delicatissimo che si svolge dal 10 agosto a novembre, non solo a settembre come si pensa» aggiunge Gori.

«La serata sarà più una festa fra amici che una cerimonia con il vino sull'altare» prosegue «tendenza che mette soggezione e allontana le persone. Presenterò anche il mio libro "Manuale di conversazio-

Il sommelier sarà anche ospite alla Terrazza Colombo domani per un workshop sul Gavi

ne sui grandi vini rosa»: vini da riscoprire, raccontati in modo sintetico e accessibile, che vanno incontro alla voglia di leggerezza del pubblico e si abbinano a qualsiasi piatto».

Molti quindi i rosa da degustare: il Vin Rosa di Maggio dei colli fiorentini, che si sposa con il baccalà alla livornese, il Pink Label de I Balzini, perfetto con i crostacei. E molte anche le bollicine: dallo Champagne Piper Heidsieck di Reims al Philipponnat. Presenti anche il passito di Pantelleria e vini dell'arcipelago Toscano fra cui il bianco Igt dell'azienda Arrighi fermentato in anfore di terracotta. Per un totale di una cinquantina di tipi diversi, affiancati da una raffinata selezione di finger food, due primi caldi e spiedini di frutta al cioccolato. La serata al Bristol costa 29€.—

**Prenotazioni: 055 212911
info@godsavethewine.com**



► 11 settembre 2019



"God save the wine" è un format ideato dal sommelier Andrea Gori che gira per l'Italia. Qui l'edizione all'Obica di Firenze

