



## Peccati di gola

E' il momento di lasciare in cantina i rossi più corposi e in generale i vini a più alto tenore alcolico, per orientarsi invece verso bollicine fragranti, bianchi secchi o abboccati che assicurino freschezza e bevibilità, o anche rossi di minor corpo facilmente abbinabili a un gran numero di piatti. In linea con le richieste del momento, due eventi in programma in questi giorni si propongono di far incontrare i consumatori con diverse selezionate etichette. Il primo, "God save the Wine", si svolgerà **venerdì 24 giugno** (dalle 19.30) a Genova, sulla terrazza dell'Hotel Bristol Palace, nello scenografico palazzo Liberty di Via XX Settembre. Il banco d'assaggio, organizzato sotto la regia di Andrea Gori, sommelier e blogger fra i più noti nel mondo del vino, proporrà oltre ai vini, che in questo caso non escluderanno rossi importanti, anche specialità gastronomiche di nicchia e assaggi di primi piatti e dessert. Prestigiose le griffe invitate: dagli Champagne (Philipponat e Franck Pascal) ai metodo classico nazionali, come Berlucchi e Bellavista, ma anche le nuove bollicine da autoctoni, come il brut della cantina sarda Deidda o il blanc de blancs Ottosoldi da Cortese di Gavi.

**Dai bianchi piemontesi de L'Astemia pentita** e dai Friulani e Pinot grigi di Zorzetting ai Vermentini e ai rosati di Bolgheri (Petra) e della Maremma (L'Andana). Senza dimenticar, appunto, i grandi rossi, come Nebbiolo e Barolo, Sangiovese e Merlot, Chianti, supertuscan come il Ruit Ora di Caccia al Piano, autoctoni friulani come Refosco dal peduncolo rosso e Schioppettino. Ingresso: 23 euro (tutto compreso) Prenotazioni: 055 2129 11 oppure via mail: [info@godsavethewine.com](mailto:info@godsavethewine.com). Il secondo evento, "Vino a spasso, un vino per l'estate", si svolgerà a Rapallo, sabato 24 giugno, dalle 17 alle 22,30: degustazione itinerante per le vie del borgo, di enoteca in enoteca. Sette le postazioni: Enoteca Big Market di via Mameli, Cantina du Pusu di via Venezia, Cantine d'Italia di via Mazzini, Il Ghiottone di via Maggiocco, Parlacomemangi di Piazza Martiri della Libertà (chiosco della Musica), Bloody Mary di via alla Torre civica, Pumà di San Michele di Pagana.

Ogni enoteca metterà a disposizione una batteria di vini di qualità al prezzo popolare di 3 euro compresa una "tapa". Nella scelta gli enotecari daranno particolare spazio a vini che ben si adattano alle temperature e alle scelte gastronomiche dell'estate. Guido Porrati di Parlacomemangi, ad esempio, proporrà, insieme all'assaggio di Polpo & Patate di Saverio Pennisi, un **Vermentino Nero sui lieviti 2016 Frizzante Toscana Igp**, un Bianco e un Rosato delle Terre Siciliane di Barraco, un bianco calabrese di casa Comerci, oltre a un Primitivo del Salento della Tenuta Macchiarola. Ci sarà anche un "grande vino" (5 euro al calice più tapa): il Sass Bianc 2013, una Nosiola dell'azienda Vilar. Giovanni Tassara, dell'enoteca du Pusu, proporrà invece Naolta, una Glera (il vitigno del Prosecco) sur lie di Silvia Fiorin, un Franciacorta brut della Cascina Clarabella, il Sassaia, affascinante bianco di Angiolino Maule, pioniere dei vini naturali, Pein dell'azienda Cornice, un blend di rossi targato Liguria. Vino top: il Grillo Verde Terre Siciliane Dos Tierras 2016 di Pierpaolo badalucco, uvaggio di Grillo e Verdejo, pestato e pressato con i piedi e fermentato naturalmente.