



2° God Save The Wine all'Hotel Bristol Palace

2° God Save The Wine all'Hotel Bristol Palace : Negli eventi dedicati al vino, gli hotel di prestigio assumono un ruolo sempre più importante. Location storiche e di gran classe con ampi ed eleganti saloni, ossia esclusive vetrine per presentare e valorizzare il meglio dell'enologia italiana. Tra le varie e più recenti iniziative enoiche, quella denominata God Save The Wine tenutasi il ventitré giugno scorso nello storico Hotel Bristol Palace di Genova che, con la terrazza estiva, diventa un'ideale oasi per godersi in completo relax cocktails, pranzi e cene in queste torride giornate estive. Un evento curato da Andrea Gori, che non è solo degustazione, ma un festival itinerante che iniziato a Milano è poi passato nelle altre grandi città. Quest'anno, dopo aver ospitato la manifestazione al Grand Hotel Majestic già Baglioni di Bologna il Gruppo Duetorrihotels ha riaperto le porte dell'Hotel Bristol Palace, recentemente entrato a fare parte del prestigioso network internazionale di hotel e resort di alto livello "Preferred Hotels & Resorts". Protagoniste dell'evento dieci cantine di vaglia che hanno proposto alle centinaia di visitatori, oltre cinquanta vini delle tre più importanti regioni vitivinicole, come Toscana, Piemonte e Umbria. Un ventaglio completo di vini per tutti i gusti, spaziante da Champagne e spumanti ai bianchi secchi, dai rosati ai rossi giovani e invitanti, a quelli di gran longevità e, dulcis in fundo, ai passiti, di cui molti Docg. Un tour enologico che ha toccato Friuli, Piemonte, Lombardia, Toscana, Sardegna e Champagne. Non solo. Su innumerevoli tavolini distribuiti nel grande salone e salette, troneggiavano invitanti golosità salate e dolci, realizzate dagli chef del Bristol. Il tutto a soli 23 euro a persona. Accoglienza e servizio eccellenti coordinati dal barman e maitre Paolo Gianni, validissimo braccio destro del direttore Giovanni Ferrando. Le golosità della cucina del Bristol a € 23,00 Tartare di ricciola con agrumi e pepe rosa Battuta di fassone con senape di Digione Caponata di melanzane Mini cocktail di scampi Forma di Grana Padano con le sue composte Cascata di prosciutto crudo di San Daniele Spiedini di melone e feta Insalata di farro con verdure e mandorle tostate Torta baciocca I primi caldi: Strozzapreti al ragù di pescatrice e pistacchi Risotto con asparagi e guanciale sfumato al Gavi Fantasia di dessert Mini panne cotte multicolor Mini tiramisù dello chef Pasticceria fresca mignon Trofeo di frutta fresca I dieci produttori e i loro vini: Bellavista - Erbusco - www.bellavistawine.it Alma Gran Cuvée Franciacorta Docg, Teatro alla Scala Brut vendemmia 2011, Curtefranca Vigna Uccellanda 2012, Berlucchi - Corte Franca - www.berlucchi.it Berlucchi '61 Franciacorta Saten, Berlucchi '61 Franciacorta Brut. Caccia al Piano - Bolgheri - www.cacciaalpiano.it Bolgheri Doc Ruit Hora 2014 L'Astemia Pentita - Barolo - www.astemiapentita.it Barolo Cannubi Docg 2013, Langhe Doc Nebbiolo 2015, Adorabile vino rosè, Armonico vino bianco Moon Import - Genova - www.moonimport.it Champagne Philipponat Brut, Champagne Brut Nature Huence Franck Pascal, Champagne Blanc de Blancs d'Ay Millesimato 2007 Chardonnay, Cantina Deidda Marzari Cuvée Brut da uve autoctone sarde, Ottosoldi Blanc de Blancs Gavi Docg Extra Brut. Petra Wine - Suvereto - www.petravine.it Hebo IGT Toscana 2014, Queregobbe Merlot Igt Toscana 2013, Sangiovese 2015 Belvento, Vermentino 2016 Belvento Podere dell'Anselmo - Montespertoli - www.forconi.net Chianti Montespertoli Docg 2015, Chianti Montespertoli Docg Riserva 2013, Chianti Montespertoli Docg Vendemmia 1997, Pax Toscana Igt 2014, Terre di Bracciatina Igt Toscana 2014, Terre di Bracciatina Igt Toscana 2016, Rosato Igt 2015, Vin Santo del Chianti 2007. Sparla & Gherardi - Lastra a Signa - Tel: 0558728192 Champagne Philippe Gamet Blanc de Noirs, Ronchi Pichi Vino aromatizzato, Dolce di Beppe Rosso con Aleatico, I biscottini di Prato. Tenuta L'Andana - Castiglione della Pescaia - www.landana.it Vermentino Acquagiusta 2016, Rosato Acquagiusta 2016 Zorzettig - Cividale del Friuli - www.zorzettigvini.it Pinot Grigio FCO Doc 2016, Friulano FCO Doc Myò Vigneti di Spessa 2015, Refosco dal Peduncolo Rosso FCO Doc 2016, Schioppettino FCO Doc 2015