

God save the wine: viaggio al centro del vino al Bristol



[Vino © shutterstock](#)

Non una semplice degustazione, ma un festival itinerante. 15 cantine propongono le loro etichette. Accompagnate da specialità gastronomiche liguri. Venerdì 5 giugno

[Genova](#) / [Bere & Mangiare](#) / [Notizie ed eventi](#)

Stampa

Condividi

Condividi

Tweet



[Gelati a Genova: fra tradizione e fantasia](#)



[L'aperitivo estivo? A Genova si prende in riva al mare](#)



[Birralonga: percorso nei caruggi con un bicchiere in mano](#)

Genova - Mercoledì 27 maggio 2015

Dopo Firenze, Verona, Milano, Bologna, Forte dei Marmi, Roma, **venerdì 5 giugno il Bristol Palace di Genova** ospita per la prima volta **God save the wine**, evento nato in Toscana.

Non una semplice degustazione, ma un vero e proprio **festival itinerante**: sulle terrazze dell'hotel un percorso sensoriale accompagnato da **specialità gastronomiche liguri**.

Questo *format* è stato ideato a Firenze da **Andrea Gori**, *sommelier e blogger* (inserito dalla rivista *The wine hub*, tra le 20 persone più influenti al mondo nel campo del vino) con le riviste *Firenze e Bologna Spettacolo* e *PromoWine* di **Riccardo Chiarini**. L'obiettivo è comunicare in maniera nuova l'esperienza enologica, sviluppando un rapporto informale tra produttori e consumatori e creando una rete, reale e virtuale, legata al mondo del vino.

Protagoniste di questa edizione genovese sono **15 cantine** che, a partire dalle 19.30, *vestiranno* le terrazze del Bristol Palace dando vita a un percorso sensoriale. Gli ospiti potranno così gustare i rossi e i bianchi, accompagnati da stuzzichini serviti a *buffet*.

E tra un assaggio e l'altro **Tre parole per dirlo**, una **chiacchierata attorno al vino** per scoprirne caratteristiche, imparare a riconoscerne le qualità, emozionarsi e gustarlo appieno.

Ecco i **vini protagonisti** di *God save the wine*:

- **[Arnaldo Caprai \(Montefalco, PG\)](#)**
Montefalco Bianco DOC 2014
Grecante Colli Martani DOC 2014
Cuvée Secrète Umbria Bianco IGT 2013
Montefalco Rosso DOC 2012
- **[Castelli del Grevepesa \(San Casciano, FI\)](#)**
Vermentino IGT Toscana Elianto 2014
Chianti Classico Clemente VII DOCG 2011
Chianti Classico Riserva Clemente VII DOCG 2010
Chianti Classico Grand Selezione Lamole DOCG 2010
- **[Agricola San Felice \(Castelnuovo Berardenga, SI\)](#)**
Il Grigio da San Felice Chianti Classico Riserva 2011
Il Grigio da San Felice Chianti Classico Gran Selezione 2011
Vigorello IGT Toscana 2010
- **[Argiano \(Montalcino, SI\)](#)**
Brunello di Montalcino DOCG 2009
Rosso di Montalcino DOC 2013
Solengo IGT Toscana 2012
NC 'Non Confunditur' IGT Toscana 2012
- **[Consorzio di tutela dei vini D.O.C Cortona \(Cortona, AR\)](#)**
Selezione Vini Cortona DOC e IGT del territorio 2013-2012-2011 e 2010
- **[Tenuta di Capezzana \(Carmignano, PO\)](#)**
Chardonnay IGT 2014
Trebiano IGT 2013
Vin Ruspo di Carmignano DOC Rosato 2014
Barco Reale di Carmignano DOC 2013
Villa di Capezzana Carmignano DOCG 2011 e 2006
Trefiano Carmignano Riserva DOCG 2009
Ghiaie della Furba IGT 2009

- **[Podere Assolati \(Castel del Piano, GR\)](#)**
Montecucco Rosso DOC 2013
Montecucco Sangiovese Riserva 2011
Montecucco Sangiovese DOC 2013
- **[Cantine Briziarelli \(Bevagna, Umbria\)](#)**
108 e 107 Rosè de Noir
Dunarobba bianco e rosso IGT Umbria
Vitruvio Montefalco Sagrantino DOCG
Unonovezerosei IGT
Montefalco rosso DOC
Rosso Mattone DOC
- **[499 Vino \(Camo, CN\)](#)**
Enigma Vino Bianco 2014
Langhe doc Freisa 2012 Coste dei Fre
- **[Valfaccenda \(Roero, CN\)](#)**
- **[Segni di Langa \(Ravinali, CN\)](#)**
- **Grignolino**
- **[Tenuta Santa Caterina \(Grezzano Badoglio - AT\)](#)**
Arlandino Grignolino d'Asti DOC 2013
- **[Tenuta la Fiammenga \(Cioccaro di Penango Penango - AT \)](#)**
Grignolino D'Asti DOC 2013
- **[Alemat \(Ponzano Monferrato - AL\)](#)**
Emilio Grignolino d'Asti DOC 2013

Menù

Involtini di bresaola con caprino e rucola
Torte salate di verdura
Mini Parmigiana di melanzane
Barchetti di pasta brize' gorgonzola e noci
Mini tartare di salmone con finocchietto selvatico e pepe rosa
Mini pinzimonio su foglia di insalata Belga e salsa verde leggera
L'angolo rustico di salumi e formaggi con mieli selezionati

Pennette Gamberi zucchine e zafferano
Strigoli trafileti al bronzo alla Ponentino

Mini panne cotte assortite
Pasticceria fresca Mignon

Approfondisci

Ingresso, degustazioni e buffet a **15 Euro** tutto compreso

Info e contatti: 334 6437355 – 055 212911

Prenotazioni via mail:

salesbristolpalace@duetorrihotels.com
info@firenzespettacolo.it
info@godsavethewine.com



C.S.