

God Save The Wine

Comune Genova

Presso Bristol Palace

Provincia Genova (GE)

Data 05/06/2015

Ora 19:30

Categoria [Eventi Enogastronomici](#)



- [festival](#)
- [tradizione](#)
- [vino](#)
- [tour](#)
- [degustazione](#)
- [cucina](#)
- [gioco](#)
- [inaugurazione](#)
- [buffet](#)
- [formaggi](#)
- [expo](#)
- [salumi](#)
- [pasta](#)
- [cantine](#)
- [enogastronomia](#)
- [doc](#)
- [spettacolo](#)
- [cultura](#)
- [villa](#)
- [prenotazioni](#)

- [gustare](#)
- [gastronomiche](#)
- [agricola](#)
- [arte e cultura](#)
- [consorzio](#)



Nell'anno di EXPO 2105, GOD SAVE THE WINE - dopo lo straordinario successo dell'evento a Milano - prosegue il suo tour nelle grandi città italiane.

A Genova il debutto del nostro festival per l'inaugurazione delle terrazza estiva del prestigioso Hotel Bristol Palace <http://www.hotelbristolpalace.it/> nel cuore della capitale ligure.

Venerdì 5 giugno al Bristol Palace di Genova *God Save The Wine*

Non una semplice degustazione ma un vero e proprio festival itinerante che si propone come "Manifesto per un Terza Via del Vino".

Nelle terrazze dell'hotel 15 selezionate cantine, per un originale percorso sensoriale, tra tradizione e innovazione, accompagnate da specialità gastronomiche liguri d'eccellenza.

Scoprire, conoscere, condividere ed emozionarsi con il vino. Dopo Firenze, Verona, Milano, Bologna, Forte dei Marmi, Roma, **venerdì 5 giugno**, il **Bristol Palace di Genova** della compagnia **DueTorriHotels** ospita per la prima volta l'appuntamento con il festival itinerante **God Save The Wine** nato in Toscana.

Un approccio al vino all'insegna della semplicità, e dedicato a tutti: è la formula di questo format 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 **15 cantine nazionali** che **a partire dalle ore 19.30** "vestiranno" le terrazze del Bristol Palace, dando vita ad un percorso sensoriale tra tradizione e innovazione, gioco e informazione, sintesi di passione, competenza e leggerezza: gli ospiti potranno così gustare il piacere intenso dei grandi **rossi** e la freschezza dei **bianchi**.

Ad accompagnare la degustazione, le eccellenze gastronomiche del Hotel **Bristol Palace**, servite su diversi punti buffet.

E tra un assaggio e l'altro "**Tre Parole per Dirlo**", una rilassante ed informale **chiacchierata attorno al vino**, per scoprirne caratteristiche, imparare a riconoscerne le qualità, emozionarsi e gustarlo appieno: un modo originale per descrivere i grandi vini italiani.

Il gruppo alberghiero **DueTorriHotels** conferma quindi anche a Genova il suo ruolo di promozione e attrazione di eventi di prestigio nella città, offrendo i propri spazi alle cantine presenti, e come luogo di valorizzazione della cultura enogastronomica made in Italy, patrimonio di inestimabile valore per il prestigio di cui gode nel mondo.

Vini Protagonisti con le delizie della cucina del Bristol Palace

ARNALDO CAPRAI (Montefalco, PG)

www.arnaldocaprai.it

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)

www.castellidelgrevepesa.it

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)

www.agricolasanfelice.it

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)

www.argiano.net

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)

www.cortonavini.it

Selezione Vini Cortona DOC e IGT del territorio 2013-2012-2011 e 2010

TENUTA DI CAPEZZANA (Carmignano, PO)

www.capezzana.it

Chardonnay IGT 2014

Trebbiano 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)

www.assolati.it

Montecucco Rosso DOC 2013

Montecucco Sangiovese Riserva 2011

Montecucco Sangiovese DOC 2013

CANTINE BRIZIARELLI (Bevagna, Umbria)

www.cantinebriziarelli.it

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)

www.499vino.it

Enigma Vino Bianco 2014

Langhe doc Freisa 2012 Coste dei Fre

Valfaccenda (Roero, CN)

www.valfaccenda.it

Segni di Langa (Ravinali, CN)

www.segnidilanga.it

GRIGNOLINO**Tenuta Santa Caterina (Grezzano Badoglio - AT)**

www.tenuta-santa-caterina.it

Arlandino Grignolino d'Asti DOC 2013

Tenuta la Fiammenga (Cioccaro di Penango Penango - AT)

www.fiammenga.it

Grignolino D'Asti DOC 2013

Aleamat (Ponzano Monferrato - AL)

www.alemat.it

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 trafilati al bronzo alla Ponentino

Mini panne cotte assortite
Pasticceria fresca Mignon

INGRESSO, DEGUSTAZIONI E BUFFET 15 EURO TUTTO COMPRESO

Info e contatti: 334 6437355 - 055 212911

Prenotazioni

salesbristolpalace@duetorrihotels.com

info@firenzespettacolo.it

info@godsavethewine.com

via

mail:

RICEVERETE CONFERMA SCRITTA