

NEBBIOLO CONTRO SANGIOVESE E IL MATCH DEI SUPERTUSCAN



DOMANI AL PALAZZO DELLE STELLINE NON PERDETEVI: QUESTE DUE SFIDE: BAROLO-BRUNELLO (ALLE 12.30) E RIPARBELLA-BOLGHERI (ALLE 16.30). L'ISCRIZIONE COSTA 40 EURO

WINE LIST AWARD

Le migliori carte dei vini d'Italia

- Il premio che caratterizza «Bottiglie Aperte» è il Wine List Award dedicato ai ristoranti con le migliori carte dei vini d'Italia. Questi i «laureati» 2016 scelti dalla giuria presieduta da Federico Gordini.
- STELLATO: Antica Osteria Cera (Lughetto, Venezia).
- D'ALBERGO: Set del Mandarin Oriental (Milano).
- CARNE: Il Marchese del Grillo (Fabriano).
- PESCE: Assunta Madre (Roma e Milano).
- ETNICO: Iyo (Milano).
- WINE BAR: Trimani (Roma).

# Bottiglie aperte Tre giorni a Milano di sfide «Orizzontali»

● Da domani a lunedì al Palazzo delle Stelline, tra assaggi e masterclass per «capire» le etichette i vitigni e le annate

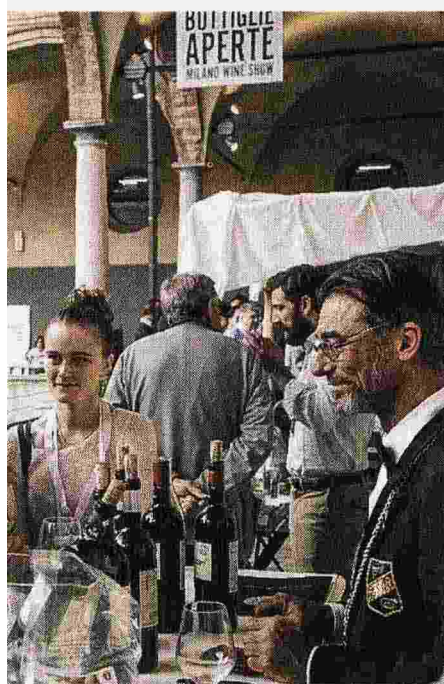
Pier Bergonzi

Milano è il primo mercato italiano del vino. Alberghi, ristoranti, grande distribuzione e piccole raffinatissime enoteche... Intorno al Duomo si stappano ogni anno milioni di bottiglie. E il paradosso è che nella città che fa da trampolino ai mercati del mondo manca una grande evento enologico. Ci prova «Bottiglie Aperte», la manifestazione ideata e organizzata da Federico Gordini, 35 anni, milanese che nel 2012 ha vinto il premio «Giovane imprenditore dell'Anno» della Confcommercio. Giunta alla quinta edizione, «Bottiglie Aperte» continua il suo percorso di crescita e quest'anno può vantare la presenza di oltre 150 aziende vinicole (non solo italiane) che avranno l'occasione di far conoscere i

propri vini da domani a lunedì al Palazzo delle Stelline di Corso Magenta 61.

**FINESTRA** «Bottiglie Aperte», aprirà una finestra sul meraviglioso mondo dello Champagne, ma avrà come campo centrale le tradizionali «Verticali» (annate diverse della stessa etichetta) e le «Orizzontali» (stesse annate di etichette diverse) che caratterizzano l'appuntamento milanese (iscrizioni e programma completo sul sito [www.bottiglieaperte.it](http://www.bottiglieaperte.it)). L'intero ricavato andrà alle vittime del terremoto del Centro Italia grazie all'aiuto del Corpo Italiano Di Soccorso Dell'Ordine Di Malta.

**ES E DOM** Ci sono occasioni davvero interessanti, come la masterclass dedicata all'Es di Gianfranco Fino (domani alle 18) o lo speciale Dom Perignon condotto dal bravissimo Andrea Grignaffini domenica alle 12.30 o la colossale antologica



Un momento dell'edizione 2015 di Bottiglie Aperte

dello champagne orchestrata da un esperto di bollicine francesi come Marco Tonelli (domenica alle 16.30) o la carrellata sui grandi Bianchi d'Italia condotta da Sissi Baratella lunedì alle 13.

**CONFRONTO** Ma c'è grande curiosità sul confronto Barolo-Brunello (domani alle 15). Lo stesso discorso vale per la sfida tra l'emergente Riparbella e la leggendaria Bolgheri. Federico Gordini con l'aiuto dello staff di «Gardini Notes» ha selezionato alcune delle bottiglie più prestigiose. Per il Barolo ecco Palladino, Elvio Cagno e Boroli, ma il Brunello di Montalcino risponde con nomi altrettanto elevati: Podere Le Ripi, Ciacci Piccolomini d'Aragona e Marroneto... «In realtà non è una gara - spiega Luca Gardini, il campione del mondo ecco sommelier 2010 - E' invece l'occasione per confrontare due realtà straordinarie e due vitigni come Nebbiolo e Sangiovese che sono pilastri della nostra enologia. Degustare e mettere eventualmente in relazione quei vini consente di capire quanto sia decisivo il territorio per definire, nelle sfumature, la grandezza di un vino. I più allenati capiranno la differenza tra il tannino giovane che dà rotondità al Barolo e una freschezza mentolata al Brunello. Ognuno darà poi il proprio giudizio e sceglierà il suo preferito. Lo stesso discorso vale per i vini Riparbella, la zona che regala spettacolari Cabernet Franc, grazie anche al grande lavoro di Luca D'Attoma, e la tradizione di Bolgheri che è la culla dei più titolati bordolesi d'Italia».