

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetto](#)

CORRIERE DELLA SERA
Cucina

DiVINI

NEWS RICETTE HEALTHY FOOD FUDWEEK FOODREPORTAGE TASTE OF MILANO CIBO A REGOLA D'ARTE BLOG AWARD FOOD ISSUE BLOG LIBRI CUCINA TV
SCUOLA



L'uomo che ha fatto bere 9 vini agli Obama

21/05/2017 | di LUCIANO FERRARO

“Perché questi vini italiani mi piacciono così tanto?”. Lo ha chiesto l'ex presidente degli Stati Uniti sabato sera, dopo averne bevuti nove, assieme a Michelle, in un giro d'Italia enoico. L'ex first lady è stata incantata dal vino più “difficile”, la Ribolla di Josko Gravner, dal color arancio, vinificato come un rosso, che arriva dalle anfore di Oslavia, sul Collio friulano.



Gli Obama con Filippo alla degustazione

cerca nel blog

Cerca



Notizie, dettagli, percorsi, successi e scivoloni del vino (soprattutto italiano) e di chi lo produce

DIVINI



Luciano Ferraro, 57 anni, capo redattore del Corriere della Sera. Da Veronelli negli anni '80, ha imparato che dietro a ogni vignaiolo c'è una storia da raccontare.

Autore di alcune guide alle enoteche d'Italia, ai tempi in cui non esistevano i wine bar.

DIVINI / CATEGORIE

Bere forte
Cantine
Critici e guide
expo
Gli eventi
Gli inganni
Il vino e la politica
L'export
La birra
Le leggi e il vino
Non solo vino
Senza categoria
sommelier

DIVINI / PIÙ LETTI

- 1 I cento migliori italiani (secondo Wine Spectator)
- 2 L'uomo che ha fatto bere 9 vini agli Obama
- 3 E Obama sceglie bollicine trentine e vini del Nord

L'uomo che ha fatto bere 9 vini agli Obama è Filippo Bartolotta, toscano di 45 anni. Obama gli ha chiesto: "Come faccio a riconoscere l'età di un vino?" E lui glielo ha spiegato. Al termine della degustazione, Michelle ha baciato Filippo: "Abbiamo imparato tanto", lo ha ringraziato.



Il tavolo della degustazione

"Ho lavorato da tempo a questa serata – racconta Filippo, che organizza, con la sua agenzia, viaggi ed esperienze con cibo e vino – nel 2013 ho conosciuto Alice Waters, la cuoca di Berkeley che ha ispirato l'orto di Michelle. Poi sono entrato in contatto con l'ambasciatore John Phillips". Che lo chiamò nella sua tenuta alla cena preparata da Massimo Bottura, a Borgo Finocchieto, tra Buonconvento e Montalcino nel Senese. "Fino a tre giorni prima era tutto segreto, ma io avevo già iniziato a preparare la squadra da far scendere in campo, vini dalle Dolomiti alla Sicilia, dal Piemonte alla Puglia (la notizia della degustazione era stata anticipata da Winenews, ndr). Ho scelto le annate pensando alle date degli Obama: sono andato nelle Langhe per due bottiglie di Barolo Oddero del 1961, l'anno di nascita dell'ex presidente. E ho scelto il 1964, l'anno di Michelle, del Brunello di Montalcino Col d'Orcia. E il Sassicaia 2009, quando è stata assegnato a Obama il Nobel per la pace. Poi è stato deciso che sarebbe venuto Bottura a cucinare. Ma i vini li avevo già scelti, ho eliminato il Sagrantino dall'abbinamento con il cibo e lo ho presentato alla degustazione. E' stato tutto molto rilassato, dopo il nervosismo iniziale per i problemi di sicurezza. La foto con Bottura? L'ha scattata il capo della Digos".

4 I 50 migliori vini d'Italia, vince un Barolo

5 Vino, i nuovi 50 migliori d'Italia

DIVINI / ULTIMI COMMENTI

[...] che di solito a un evento professionale non si avverte. Le parole del mese scorso di Ange

18.04 | 07:02 [Lettore Anonimo](#)

Mi piace Chiara e il suo vino. Aggiungo al suo invito a comprare il Sagrantino anche il mio invito a

15.04 | 18:17 [Lettore_13303206](#)

[...] nota di inconfondibile unicità al prodotto finale, che non a caso è entrato nella classi

01.04 | 14:01 [Lettore Anonimo](#)

Articolo molto interessante. Sarei curiosa di sapere cosa sceglierebbero se andassero a cena in Enot

20.03 | 12:29 [undefined](#)

Ci sono piccole realtà poco note che producono vini di grande spessore, gusto e qualità. Tra le

19.03 | 07:53 [Lettore_13417564](#)

DIVINI / ARCHIVIO

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

« APR



La tenuta dell'ambasciatore

La prima mezz'ora è stata dedicata alla degustazione. "Michelle è stata molto attenta. E' una appassionata di vini, ha ascoltato e fatto domande. Abbiamo iniziato con il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005. Poi tutti gli altri: Rosè 18 Fanali 2014 di Apollonio , un pezzo di storia dei rosati italiani; il Barolo Oddero 1961 e il Brunello Col d'Orcia 1964, il Sagrantino di Montefalco Caprai 25 anni 2010 e il Coevo 2010 di Cecchi. Barolo e Brunello avevano le etichette coperte, quando ha assaggiato e ha scoperto che si trattava di un vino di 56 anni Michelle ha detto che anche i grandi uomini rimangono giovani come questi vini. Bottiglie perfette, nessuna traccia di ossidazione. Il Barolo con profumi di petalo di rosa e tartufo, il Brunello più terroso, ma con la delicatezza del frutto".



Il tavolo della cena

Alla cena sono stati serviti il Ribolla 2008 Gravner, Tascante Buonora 2015 di Tasca d'Almerita (dall'Etna), Sassicaia 2009 di Tenuta San Guido, il Chianti Classico Riserva 2008 di Castello di Ama.