

Calici
& calici

di LUCA
BONACINI



LE DIECI BOTTIGLIE ALLA CENA CON OBAMA

HA APPENA parlato davanti a seicento enologi italiani, quando incontriamo Filippo Bartolotta, 45 anni toscano, balzato agli onori delle cronache per aver selezionato e servito i dieci vini che hanno degustato i coniugi Obama, sulle colline senesi, pochi mesi fa. Un episodio che ha dato a lui e ai vini italiani un'enorme visibilità internazionale. Una laurea in Economia e Commercio, con una tesi sul vino, due diplomi internazionali, è motivational speaker, collabora con Decanter Magazine e ha fondato l'agenzia Le Baccanti, dove guida i wine lovers (anche Dustin Hoffman) alla scoperta del vino italiano. E inevitabile chiedergli come è andata la cena con Obama: «Fino a tre giorni prima era tutto segreto, ma erano mesi che preparavo la squadra che avrebbe rappresentato l'Italia alla cena per sedici persone nella villa dell'ambasciatore americano. Ho scelto le annate pensando alle date degli Obama: sono andato nelle Langhe per due bottiglie di Barolo Oddero del 1961, annata straordinaria in tutta Europa, e anno di nascita dell'ex presidente. Ho scelto il Brunello di Montalcino Col d'Orcia 1964, annata strepitosa e anno di nascita di Michelle. Il Sassicaia 2009, perché era l'anno in cui venne 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. Erano tutti molto rilassati, dopo il nervosismo iniziale per i problemi di sicurezza. La prima mezz'ora è stata dedicata alla degustazione. Michelle era molto attenta, da 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. Alla cena – continua Bartolotta – sono stati serviti il Ribolla 2008 Gravner, il Tascante Buonora 2015 di Tasca d'Almerita (dall'Etna), il Sassicaia 2009 di Tenuta San Guido, il Chianti Classico Riserva 2008 di Castello di Ama». E alla fine della serata? «Tutti a giocare a bocce nel giardino dell'ambasciatore».

