Tartufo bianco e bollicine, si replica. Dopo l'effervescente abbinamento di un anno fa, quando la trifola delle Crete senesi fu abbinata allo Champagne di Hautvillers, la Mostra del Bianco proporrà anche per il 2007 a San Giovanni d'Asso una inebriante occasione di accoppiamento. Protagonisti per un week end, il 17 e 18 novembre, saranno - oltre al tartufo - i vini di Franciacorta. Vini di classe, ricchi di charme, gentili ed esuberanti al tempo stesso: come le donne, o meglio come le Donne del Vino. Sarà l'omonima Associazione Nazionale, presieduta da Pia Donata Berlucchi, ad animare un doppio appuntamento di conoscenza e perché no, anche di sfida. Sabato 17, alle ore 21.15, nel salone delle degustazioni del Castello di San Giovanni d'Asso il pubblico potrà partecipare alla degustazione guidata dal titolo inequivocabile: “Il Diamante delle Crete si sposa con il Franciacorta”. L'indomani mattina, domenica 18, lo stesso Castello ospiterà la singolare sfida di abbinamento: sei pietanze a base di tartufo, ognuna accompagnata da un diverso vino, sfileranno per il palato di una giuria che, nel pomeriggio (ore 16), ne decreterà la migliore simbiosi.
Protagonisti della due giorni altrettanti cuvée, ognuno 'figlio' di una diversa donna del vino. In lizza il Cesonato di Michela Muratori; la Boscaiola di Giuliana Cenci; il Brut Cuvée n.4 di Maddalena Bersi Serlini; Il Mosnel Brut di Lucia Barzanò; il Castelveder Brut di Camilla Alberti e il Brut Rosée Berlucchi, presentato da Matilde Rizzo. Un parterre di lusso e variegato, caratterizzato da 3 uvaggi Chardonnay al 100 per cento (Cesonato, Bensi Serlini, Castelveder), e da una gradazione variabile tra gli 11.5 gradi del Castelveder ed i 13 del Cesonato. Una passerella he si annuncia inebriante, ed alla quale il pubblico potrà prendere parte prenotandosi per tempo (info tel 0577 719510 – www.terresiena.it). Nicoletta Consumi - DEApress