



WINENEWS – 20 MAGGIO 2017

## **PER BARACK E MICHELLE OBAMA UN VIAGGIO FANTASTICO NEL VINO ITALIANO, RIPERCORRENDO IN 10 ANNATE LE TAPPE PIÙ IMPORTANTI DELLA VITA DELL'EX COPPIA PRESIDENZIALE USA, NEL "DREAM TASTING" DI FILIPPO BARTOLOTTA CON LA CENA DEL SUPERCHEF MASSIMO BOTTURA**

Un viaggio "fantastico" nel vino italiano, ripercorrendo attraverso 10 annate di bottiglie cult le tappe fondamentali e più importanti della vita insieme, personale e politica, dell'ex coppia presidenziale Usa: calice alla mano, secondo quanto riporta WineNews, uno dei siti più cliccati dagli amanti del buon bere, è questo il dream tasting "The Amazing Italian Wine Journey" regalato a Barack e Michelle Obama nel loro viaggio in Toscana, questa sera e nella cena offerta a Borgo Finocchietto a due passi da Montalcino a dai vigneti di Brunello, dai padroni di casa Linda Douglass e dall'ex Ambasciatore Usa in Italia John Phillips, per pochi ed intimi amici della coppia (12 commensali, tra cui Richard Parsons, uomo d'affari, ex consigliere economico del Presidente e produttore di Brunello a Il Palazzone, dal 2006) e preparata dallo chef italiano n. 1 al mondo Massimo Bottura, come anticipato nei giorni scorsi, nella quale i grandi vini non potevano certo mancare. Il "cerimoniere" è Filippo Bartolotta "The Grape Trotter", giornalista, critico (con Diploma Wine and Spirit Education Trust of London), eclettico promotore de Le Baccanti - che organizza Luxury food & wine vacations and day tours per americani in Italia, e per italiani in Usa (con clienti d'eccezione come Dustin Hoffman e Emma Thompson) - e del "dream tasting" per gli Obama al quale lui stesso ha partecipato, conosciuto in una charity dinner in Usa organizzata da Alice Waters, vice presidente Slow Food, pioniera oltreoceano dell'educazione alimentare e ispiratrice del celeberrimo orto voluto da Michelle alla Casa Bianca. Le etichette? Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005 e Apollonio Rosè 18 Fanali 2014, **un Oddero Barolo 1961** ed un Col d'Orcia Brunello di Montalcino 1964 - anni di nascita, rispettivamente, di Barack e Michelle - e, a seguire, un Caprai Sagrantino di Montefalco 25 anni 2010 ed un Cecchi Coevo 2011 che hanno scandito un "Wine Journey"; per la cena, Gravner Ribolla 2008, Tasca d'Almerita Tascante Buonora 2016, Tenuta San Guido Sassicaia 2009 ed il Castello di Ama Chianti Classico Riserva 2008.



Come un sogno che diventa realtà - "dream" è una parola cara all'ex Presidente Usa, dalla campagna elettorale all'autobiografia "Dreams from My Father: A Story of Race and Inheritance" (1995) - il viaggio nel vino italiano degli Obama, ancora una volta e attraverso l'ex primo cittadino americano, testimonia l'intramontabile passione del popolo a stelle e strisce per il vino italiano ed i suoi territori, che da sempre vede le colline di Toscana come una meta dei desideri.

# ODDERO

L'amore degli americani per i grandi vini italiani va oltre la bottiglia (il made in Italy agroalimentare negli Stati Uniti ha raggiunto nel 2016 il record storico di 3,8 miliardi di euro, cresciuto del +78% negli otto anni dell'amministrazione Obama, con il vino a tirare la volata), e affonda le sue radici nella storia, le cui vicende, da una parte all'altra dell'Oceano continuano ad intrecciarsi, da quando secoli fa Philip Mazzei, antenato di quella che sarebbe diventata una delle famiglie più importanti proprio del vino toscano, amico del "predecessore" di Obama, Thomas Jefferson, arrivò in Virginia e piantò le prime viti europee in Usa, ai nuovi imprenditori appassionati, molti vip, che, da ogni settore, ancora oggi scelgono di investire sogni e finanze tra i vigneti di Toscana per produrre il loro vino. E tra un impegno e l'altro, visite, incontri e conferenze attorno al cibo e alla Obama Foundation, anche Barack e Michelle Obama hanno scelto di ritagliarsi una vacanza di privacy e relax a Borgo Finocchietto, la residenza di lusso di Phillips, che per loro ha organizzato la cena con Bottura, confermando la passione per il Belpaese tante volte passata per la tavola sotto l'Amministrazione Obama, "salutisticamente" rivoluzionaria in tema di cibo.

Anche la storia personale e politica della ex coppia presidenziale americana non poteva che esser ripercorsa attraverso il vino, grazie ad un viaggio pensato per gli Obama e i loro ospiti commensali, suddiviso tra l'aperitivo e la cena, tra una portata e l'altra del celebre chef tre stelle Michelin dell'Osteria Francese di Modena, in "un menu molto italiano - ha detto Bottura - con le 5 stagionature del Parmigiano mio piatto celebre. Poi la Chianina. Il tortellino, ma come dolce. E per dessert, una creazione leggera a base di fiori". Il tutto sullo sfondo della campagna toscana e dei vigneti di Montalcino, dove Michelle ha trascorso qualche ora tra un gelato, shopping e un tour dei luoghi storici della città, dalla Piazza principale alla Fortezza.

