Il Messaggero
TUTTO IL GIORNO, TUTTI I GIORNI, ILMESSAGGERO.IT
PRIMA EDIZIONE - NAZIONALE
• Abbinamenti facoltativi (da aggiungere al prezzo del quotidiano): Nel Lazio, Marche, Abruzzo e Molise: con fascicolo "MINERALI e GEMME da tutto il Mondo" € 7,99; con fascicolo "Il Corpo Umano" € 6,99 con volume "CAPOLAVORI della letteratura straniera" € 8,50. Nel Lazio, Umbria, Marche, Abruzzo e Molise: con fascicolo "CARTE da GIOCO" € 7,99. • Prezzi promozionali: nella provincia di Macerata € 0,70. Nelle restanti province delle Marche € 0,50. • Tandem con altri quotidiani (non acquistabili separatamente): nelle province di Brindisi, Lecce e Taranto € 1,00. Nella provincia di Reggio Calabria con Tutto Mercato € 1,20. Nel Molise: Il Messaggero + Il Quotidiano del Molise € 1,00. Nella provincia di Reggio Calabria, Catanzaro, Vibo Valentia e Crotone Il Messaggero + La Gazzetta del Sud € 1,00
ANNO 132 - N° 286 € 1,00 Italia IL GIORNALE DEL MATTINO MERCOLEDÌ 20 OTTOBRE 2010 - S. IRENE DEL PORT.

BUONO

Il Tabano di Montecappone, delizioso sul crudo di mare

di FABIO TURCHETTI

Complimenti coi fiocchi a Luca Gardini, ventinovenne sommelier del ristorante milanese Cracco, che mercoledì scorso si è aggiudicato il titolo di migliore del mondo nella sua professione, in quel di Santo Domingo. Italia sugli scudi, quindi: anche ieri sera, presso l'hotel Quirinale di Roma, grazie all'associazione GoWine e al Consorzio Tutela Vini Soave, che hanno presentato al pubblico una degustazione che definire interessante è poco. "Tutti i colori del Bianco", infatti, ha dimostrato che la longevità non è prerogativa solo dei bianchi di Borgogna o della Mosella, ma anche del nostro Paese, con oltre cento vini in degustazione di cui ognuno rappresentato sia dall'annata recente, sia da un'altra più indietro negli anni: molte le grandi cantine presenti, in effetti, per un evento davvero succoso (www.gowinet.it). C'era anche Montecappone, brillante azienda marchigiana, con il suo Tabano (13 euro), dalle note accattivanti di glicine, gelsomino, ananas, mela, cedro e pesca. In bocca morbido e fresco al contempo, polputo ed esotico, sarà delizioso su un bel crudo di mare.