

Ideato dal principe Duccio Corsini, l'evento si terrà il 17 maggio a Firenze. Il ricavato destinato a una fondazione teatrale

All'asta benefica le bottiglie donate dai vip

Agnelli ha ceduto una magnum di Sassicaia 1988, Armani un rarissimo Imperiale

■ di Marco Gatti

L'anno scorso furono raccolti 132 milioni di vecchie lire (68.172 euro). Quest'anno, solo a scorrere i nomi e le annate di alcune bottiglie che saranno messe all'incanto, c'è da scommetterlo, saranno molti di più.

Si svolgerà il 17 maggio, al Teatro della Pergola di Firenze, la seconda edizione dell'Asta dei vini a favore della Fondazione Teatro del Maggio Musicale Fiorentino. L'evento, ideato dal Principe Duccio Corsini come momento inaugurale di "Alla Corte del Vino" - la prestigiosa esposizione (info: tel. 0577.848609) che per due giorni (18 e 19 maggio) vedrà 74 grandi produttori toscani presentare i loro vini nella suggestiva cornice di San Casciano Val di Pesa, nel cuore del Chianti -, quest'anno, si preannuncia davvero imperdibile per enofili e collezionisti.

Dopo la straordinaria donazione da parte di Bernard Arnault (patron del gruppo Louis Vuitton-Moët-Hennessy) dei due preziosi lotti di Château d'Yquem e Dom Perignon che, nella scorsa edizione, aveva fatto lievitare le quotazioni dell'asta, quest'anno il piatto è ancora più ricco. Tra le molte donazioni importanti da parte di produttori e privati, spiccano quelle di tre italiani e di un francese di fama internazionale. L'Avvocato Gianni Agnelli ha donato una magnum di Sassicaia 1988, una delle

migliori annate di sempre del celebre vino di Bolgheri.

Lo stilista Giorgio Armani ha messo a disposizione una rarissima bottiglia Imperiale da 6 litri di Sassicaia 1999, un pezzo quasi introvabile in grado di far impazzire gli appassionati di ogni latitudine. Roberto Cavalli, invece, abituato a vestire le grandi star internazionali, si è cimentato per la prima volta con il look di una bottiglia di vino. Sue l'etichetta ed il packaging che accompagneranno l'affascinante magnum di Sagrantino di Montefalco 25 anni 1998 di Arnaldo Caprai, un pezzo unico che sarà conteso tra "fashion victim" e collezionisti di bottiglie rare.

Ma oltre ad alcuni dei

migliori cru italiani - tra gli altri, i celebri vini "cult", Ornellaia e Masseto, della Tenuta Ornellaia di Mondavi-Frescobaldi, "I Sodi di San Niccolò" di Castellare di Castellina, il Tignanello dei Marchesi Antinori, il Brunello di Montalcino dei Conti Costanti, il Fontaloro della Fattoria di Felsina, i grandi vini della Tenuta di Trinoro, de Le Pergole Torte di Monteverdine e del Castello di Fonterutoli dei marchesi Mazzei di Castellina - tra i vini che saranno messi all'asta ci saranno anche stelle dell'enologia internazionale come due Magnum di Château Rauzan-Ségla 1995 (donate da Gérard Wertheimer, la cui famiglia è proprietaria del marchio Cha-

nel) oltre a splendide annate di Château Mouton Rothschild, Château Lafite, Château Margaux, Château Latour.

Per quanti, poi, approfittando dell'evento, vorranno concedersi qualche piacevole divagazione all'insegna del mangiar bene toscano, ecco qualche indirizzo dove trascorrere qualche ora di serena felicità gastronomica. In città, oltre ai celeberrimi ristoranti top, "Enoteca Pinchiorri" (tel. 055.242757) e "Cibreo" (tel. 055.2341100), sono interessanti la trattoria "Tre soldi" (tel. 055.679366), un localino piccolo e accogliente, dove in modo curato e familiare vengono proposte le buone specialità fiorentine e regionali, e "Pane e vino" (tel. 055.2476956), un locale ideale per gli amanti del tirar tardi a tavola, dove, oltre ai piatti della tradizione, si assaggiano insalata tiepida di fagioli e soppresata, mousse di fegatini di pollo, coniglio in porchetta, buoni formaggi. Grande la carta dei vini, esemplare per la selezione ed i ricarichi onesti.

Fuori porta, invece, sono raccomandabili due locali di Bagno a Ripoli, "Donnini" (tel. 055.630076) e "Cent'anni" (tel. 055.630122), una trattoria dove, in mezzo a un mare di olivi, vigne e cipressi, si gustano i piatti classici della cucina fiorentina, con chicche come i cappelletti ripieni di piccione, la trippa in umido e lo zucchetto con mousse di cioccolato.