

# **A Lecce i Tre Bicchieri 2021, i migliori vini “targati” Gambero Rosso**

LECCE – Lunedì 14 giugno, a Lecce, l’edizione 2021 di Tre Bicchieri, la degustazione dei migliori vini d’Italia secondo il Gambero Rosso. È l’appuntamento più prestigioso tra quelli targati Gambero Rosso. Ogni anno segue l’uscita della Guida Vini d’Italia, che seleziona e premia i migliori vini del Belpaese. Le etichette premiate con il massimo punteggio – Tre Bicchieri, appunto – partecipano alla grande degustazione che si tiene in occasione della presentazione della guida. Solo tre altre città, sedi delle Academy Gambero Rosso – Torino, Napoli e Lecce – ospitano, a seguire, lo stesso evento. Di norma tra novembre e dicembre. Le circostanze, quest’anno, hanno costretto a un posticipo che fa arrivare l’atteso appuntamento, giunto a Lecce alla sua quarta edizione, in piena bella stagione.

Divenuto ormai riferimento per i professionisti e gli appassionati, infatti, l’evento Tre Bicchieri, si terrà quest’anno il 14 giugno, circondato dalla luce e dalle alte temperature che caratterizzano il Salento in questo periodo dell’anno.

I cortili e i saloni del Chiostro dei Domenicani, splendida dimora storica sulla via per San Pietro in Lama, a Lecce, ospiteranno (ore 17.30– 18.30 ingresso riservato a stampa e operatori di settore; ore 18.30–22.30 apertura al pubblico di appassionati) oltre trenta cantine da tutt’Italia, tutte fregiate del titolo più ambito dalla guida Gambero Rosso, nonché da ulteriori premi speciali. Sarà presente, ad esempio, l’etichetta valdostana premiata come “bianco dell’anno”. Non mancheranno i prestigiosi vini toscani – tra cui il rinomato “Solaia” dell’azienda Antinori -, veneti, come l’acclamato

Amarone, o le bollicine Franciacorta e Trento DOC. E un'ampia gamma di eccellenze da ogni regione d'Italia. Ben rappresentata la Puglia, che nella Guida 2021 ha confermato pressoché tutte le etichette premiate negli scorsi anni e visto avanzare il Primitivo "Gioia del Colle" tra le new entry.

Daranno il benvenuto agli eno-appassionati e alle aziende premiate l'Amministratore delegato di Gambero Rosso, Luigi Salerno, e la responsabile dell'Academy Gambero Rosso Lecce, Fiorella Perrone.

Come sempre, ai vini in degustazione si abbineranno prodotti e preparazioni gastronomiche selezionati, che ancora una volta valorizzano principalmente la Puglia con le sue risorse d'eccellenza.

Straordinarie le partnership gastronomiche che accompagneranno la degustazione: Oyster Oasis con le ostriche "San Michele" e la "Corba Rossa" del Gargano; lo chef Donato Episcopo – già stella Michelin e resident chef del Chiostro dei Domenicani – con tre preparazioni esclusive dedicate all'evento: ballotina croccante di Ostrica del Gargano, dragoncello e ribes rosso; cannolo Wonton, indivia, ciliegia ferrovia in conserva e battuto di Corba rossa del Gargano; frisella, spuma di mortadella, caciocavallo podolico, ricci e Tartufo del Salento; Mezzo Spirito con panini, pucette e pizzetti ripieni di mortadella, e i drink di Sartoria degli Spiriti; Longino&Cardenal, con il Company Chef Giorgio Guglielmetti, che per l'occasione realizzerà due finger: crostino con burro a latte crudo e acciughe del Mar Cantabrico; croissant con Paleta de Bellota Admiracion; Makani by Cooki con la sua coreografica composizione di sushi; Borgia Tartufi con la vasta e sorprendente gamma di tartufi del Salento: il mastro pasticciere e gelatiere Gianni Martucci con l'anteprima assoluta del "pasticciotto gelato".

Una vera festa di gusto, dunque, che riparte da Lecce.

Ingresso: 40 euro. Info e prenotazioni:  
[lecce@cittadelgusto.it](mailto:lecce@cittadelgusto.it); telefono 349 5771660 /333 7676899