di **Eros Teboni**
Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

L'Italia del vino: le variazioni della Valpolicella

Pubblicato il 01 Febbraio 2021 | 10:31

Un territorio in cui troviamo grandissimi esempi di vini slanciati e fini, dotati di eleganza e dinamismo che vanno ad accompagnare la tradizione culinaria e gastronomica veneta.

La **Valpolicella** è forse una delle regioni italiane che probabilmente vengono spesso accompagnate da un velo dogmatico che riporta il pubblico a collegare la stilistica il sapore dei vini ad una percezione di potenza e grandezza, molto spesso lasciand da parte l'eleganza e la finezza ma prendendo più che altro in considerazione la **dolcezza** il **corpo**. Come ben sappiamo, invece, possiamo trovare **grandissimi esempi di vini slanciati e fini, dotati di eleganza e dinamismo** che perfettamente vanno ad accompagnare la grande tradizione culinaria e gastronomica veneta.

I piatti sono di Matthias Kirchler, cuoco del ristorante "1964" dell'Amonti & Lunaris Wellnessresort a Cadipietra, in Alto Adige.

Prezzo medio: 75 euro
Abbinamento: *Dry aged Tomahawk, burro all'erba, salsa bbq e sauce hollandaise*

Un piatto di tale intensità ha bisogno di un vino altrettanto prestante, proprio per questo la scelta è ricaduta automaticamente su un amarone. L'amarone di Zymè riesce ad attirare la nostra attenzione fin da subito, guardando il suo colore e la sua densità, un rosso rubino fitto contornato da una sfumatura ambrata, dovuta alla lieve ossidazione cercata in fase di vinificazione. I profumi riempiono il bicchiere di frutta matura, cioccolata, caffè, cacao amaro con una punta di vaniglia e un ricordo di cannella. Al palato cremoso e intenso, tannini morbidi e fitti, amarena stile "Mon Cheri", un finale mentolato con un ricordo sapido e leggermente astringente stile cioccolato fondente. L'abbinamento è eccezionale, consiglio vivamente carni con frollature importanti per questa tipologia di vino.

© Riproduzione riservata