

VINI E DISTILLATI – Inebrianti anteprime romane

PUBLISHED ON 10 giugno 2016 10 giugno 2016 by Federico Blasi



(https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2016/06/inebrianti-anteprime-romane_1.jpg) Tre vini intorno al cor mi son venuti: questo il dionisiaco accostamento a una famosa poesia dantesca, un richiamo sorto spontaneo davanti al tris di etichette dell'azienda La Valentina assaggiate di recente nella Capitale.

Sarà stata la tiepida giornata di maggio o anche la ghiotta aria che si respira sempre da Settembrini, sta di fatto che è la prima cosa cui ho pensato. E, badate bene, che non è un vezzo letterario, ma un'inebriante sensazione suscitata dalla triplice alleanza proposta dalla casa vinicola per accompagnare un menu delizioso; che ha visto protagonisti prima due vini, un Trebbiano e un Cerasuolo d'Abruzzo 2015 (entrambi a Denominazione d'Origine Controllata), seguiti a ruota da un fuoriclasse come il Montepulciano d'Abruzzo Doc 2012. Vere chicche della maison vinicola abruzzese che, ogni anno a primavera inoltrata, dà appuntamento alla stampa romana chiamata a raccolta per assaggiare in anteprima alcuni dei suoi prodotti.



(https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2016/06/inebrianti-anteprime-romane_2.jpg)

Felice l'approccio iniziale con il Trebbiano: aspetto dorato, minerale e fruttato in prima battuta poi – una volta concessogli del tempo – bellamente virante verso profumi di camomilla e spezie dolci; non da meno sono state le emozioni regalate dal Cerasuolo, un vino dal colore ammaliante, di un rosa antico profondo, floreale al naso con tipici richiami di fragoline



(https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2016/06/inebrianti-anteprime-romane_3.jpg) di bosco, ritrovate sul palato in compagnia di una certa qual sapidità.

Per ultimo, ma non da ultimo, a coronamento, è arrivato il Montepulciano che ha detto la sua, mostrandosi nel bicchiere con un rubino intenso e fioriti connotati di rosa. Profumato di amarena ma anche, più preziosamente, di cacao e chiodi di garofano, è un vino seduttivo, un vero Don Giovanni della tavola, ammaliante con quel suo corpo possente ma allo stesso tempo arrendevole.

Non è un caso, infatti, che "Spelt" sia il prefisso di tutti e tre i vini, enoico attributo e segno distintivo che li connota; un nome longobardo che vuol dire 'farro', ma che è prima di tutto simbolo di un passato che richiama il territorio, in bottiglia come nello stemma del comune di Spoltore, l'angolo felice d'Abruzzo cui La Valentina appartiene di diritto.



(https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2016/06/inebrianti-anteprime-romane_4.jpg)

E' stato un vero piacere sentirli suonare come il Trio d'archi K 563 di Mozart, rispettivamente su un Dentice accompagnato da varie radici, con delle Linguine alla seppia, cicoria e limone candito, quindi su un Filetto di manzo, radicchio e alici. Li trovate in enoteca nell'ordine a 12, 13 e 17 euro. Non perdetevi.

Informazioni su questi ad (<https://wordpress.com/about-these-ads/>)

CATEGORIES CLARA IPPOLITO • TAGS 12, 13 E 17 EURO, AZIENDA LA VALENTINA, CAPITALE, CERASUOLO D'ABRUZZO 2015, CLARA IPPOLITO, TREBBIANO, TRIO D'ARCHI K 563 DI MOZART

Blog su WordPress.com. | Il tema Toujours.