DALL'APPASSIMENTO DEI MIGLIORI GRAPPOLI DI CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE E MOLINARA NASCE UN VINO ELEGANTE E LONGEVO, DALLE COSIDDETTE NOTE AMANDORLATE, MATURATO IN BOTTI DI ROVERE

Amarone

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

File: ENOTECA **Data:** 15 febbraio, 2021 5:45 PM **Testata:** Sale&Pepe **Edizione:** 03_2021 **File:** E

RISOTTO ALL'AMARONE
E GRANA PADANO
pag. 106

l'abbinamento

L'AMARONE È UN GRANDE VINO DA CUCINA, LA SUA RICCHEZZA SAPRÀ GRATIFICARE COME POCHI ALTRI IL RISOTTO, DANDO ALLA RICETTA UN MAGNIFICO RESPIRO. IL **RHETICO** HA UN APPROCCIO IMPRONTATO ALLA DOLCEZZA E, SIN DAI PROFUMI, RIESCE A CONDIVIDERE L'EFFLUVIO DEL BURRO E DEL FORMAGGIO, TROVANDO IN BOCCA UN AVVENENTE PUNTO DI CONGIUNZIONE. **L'AMARONE DELLA MUSELLA** È PADRONE DI UN'ENERGIA SOTTERRANEA, QUELLA CHE SERVE PER GIOCARE L'INTERA PARTITA SENZA ESCLUSIONE DI COLPI: SE IL RISOTTO CI TRAVOLGE CON LA VOLUTTUOSA MANTECATURA, ALLA STOFFA DEL VINO IL COMPITO DI TRASFORMARLA E RESTITUIRNE INTATTA LA SINTESI. LA MEDESIMA COMUNIONE DI PERSISTENZE CARATTERIZZA L'INCONTRO DEL RISOTTO CON IL **CLASSICO DI TERRE DI GNIREGA**, QUI LA DIFFERENZA STA NELLA CAPACITÀ DI ESTRARRE DAL CIBO LA SUA BELLEZZA CAMPESTRE.

Un letargo attivo dei grappoli, questo distingue l'Amarone dagli altri grandi rossi del mondo. È l'appassimento, un passaggio che serve ad asciugare gli acini per concentrare le sostanze che compongono le uve fresche, a cominciare dagli zuccheri. Tale consuetudine ha una storia antica e in Valpolicella, nome di origine latina che significa "Valle dalle molte cantine", ci sono vestigia millenarie che confermano l'appassimento come pratica di emancipazione del carattere delle uve. Si prendono i grappolini esterni delle varietà Corvina, Rondinella, Corvinone e Molinara, dette "recie", e si stendono su piccole stuoie o in cassette di legno o di plastica. L'appassimento avviene nel "fruttaio", di solito il piano più alto della casa o comunque un luogo aperto su tutti i lati che può godere di una ventilazione continua.

Se si vuole fare il Recioto l'appassimento può durare fino all'inizio della primavera, per l'Amarone invece i grappoli parzialmente asciugati vengono pigiati poco dopo l'ultimo giorno dell'anno. Ma chi è nato prima, l'Amarone o il Recioto? Il vino ha sempre significato piacere, al punto che in talune epoche il suo valore corrispondeva al momento in cui andava servito, dunque più si avvicinava a un elisir maggiore era il suo pregio. Il Recioto ha avuto sempre una dolcezza generosa, talvolta la sua espressione era più vinosa e facile, non a caso veniva bevuto quasi mosto, effervescente e con la fermentazione ancora in corso. La sua ricchezza si faceva invecchiare a lungo, dando vita a un vino etereo, complesso e mediterraneo. Era riservato ai nobili che lo usavano come compendio di piatti e momenti unici. ***segue >***

_2021 **File:** ENOTECA **Data:** 15 febbraio, 2021 5:45 PM **Testata:** Sale&Pepe **Edizione:** 03_2021

SOUFFLÉ AL TALEGGIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

150 g di Taleggio – 80 g di farina 00 – 80 g di burro – 1/2 l di latte – 4 uova – 1 foglia di alloro – 3 rametti di timo – noce moscata – sale – pepe nero

1 Portate il forno a 180°. Scaldate il latte con la foglia di alloro e il timo fino al limite dell'ebollizione, spegnete, lasciate intiepidire ed eliminate le erbe aromatiche. Sciogliete il burro in una casseruola, unite la farina in una sola volta, mescolate con una frusta per evitare la formazione di grumi e, mescolando con un cucchiaio di legno, cuocete il roux per 2 minuti su fiamma bassa.
2 Versate a filo il latte caldo, unite una presa di sale e cuocete la salsa per 7-8 minuti, mescolando spesso. Levate la casseruola dal fuoco, private il taleggio della crosta, tagliatelo a tocchetti e unitelo alla salsa, mescolando finché si sarà sciolto. Coprite la salsa e lasciatela intiepidire.
3 Separate i tuorli dagli albumi, unite i primi alla salsa con una macinata di pepe e mescolate. Montate gli albumi e amalgamateli al composto, mescolando con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Imburrate 4 stampi da soufflé di 8 cm di diametro, quindi versatevi l'impasto e trasferiteli nel forno già caldo per 35 minuti. Serviteli appena fuori dal forno.

l'abbinamento

CUSTODIRE LA SENSAZIONE SOFFICE E VOLUMINOSA DEL SOUFFLÉ, QUESTO È IL COMPITO DI UN BRAVO SOMMELIER. LA NOSTRA SCELTA PREVEDE UN VINO CHE ACCOGLIE E CONTIENE, CHE TRASPORTA IL PIACERE DEL CIBO FINO IN FONDO, QUASI NON INTERFERISCE CON LA COMPONENTE DELICATA E SI PREOCCUPA SOLO DELL'INTENSA PERSISTENZA DEL TALEGGIO. IL **SANTICO** È IL PIÙ ACCURATO, IN VIRTÙ DELLA SUA MODERAZIONE DALLA QUALE EMERGE UN SENTORE DI CONFETTURA ADATTO AL RETROGUSTO DEL FORMAGGIO. IL **MORÒPIO** È UN AMARONE DALLA PERSONALITÀ PIÙ VIVACE, AL PUNTO CHE LA GENEROSITÀ ALCOLICA RIESCE A NASCONDERSI FINO ALL'EPILOGO PIENO E APPAGANTE. IL **ROSSON** METTE IN CAMPO UNA COMPLETEZZA CHE POTREBBE APPARIRE SOPRA LE RIGHE, MA GIÀ DAL SECONDO INCONTRO TRA CIBO E VINO RIVELA UN'IRRESISTIBILE TENEREZZA.

Quando il non completo appassimento delle uve portava alla quasi totale fermentazione degli zuccheri, si diceva che il vino diventasse "amaro" (per noi secco) con diverse gradazioni: dall'abboccato si andava all'asciutto, passando per l'affascinante definizione di "amandorlato". Questo è il moderno Amarone che dagli anni Trenta del Novecento comincia a prendere piede anche a livello internazionale e, nel giro di mezzo secolo, diventa il vino simbolo della sua zona. La Valpolicella, appunto, che in verità avrebbe una raffinata gradazione produttiva dalla quale cogliere diverse tipologie, in linea con le differenti vocazioni territoriali e di interpretazione. Il Consorzio omonimo infatti tutela le Doc che generano il Valpolicella in versione giovane e il Valpolicella Superiore, compresa la versione "Ripasso". E poi le Docg Amarone e Recioto, un sistema di selezione delle uve che determina una gerarchia qualitativa anche nel rispetto della diversa attitudine gastronomica. Vale la pena segnalare anche la distinzione territoriale tra la Valpolicella Classica, a nord ovest del capoluogo veronese, e la sezione della provincia a oriente della città, dove si parla di Valpolicella senza ulteriore indicazione.

In questi ultimi trent'anni la produzione si è concentrata sull'Amarone e ha "dimenticato" i Valpolicella e il Recioto. La nostra selezione, dunque, prende in esame gli esem-

File: ENOTECA **Data:** 15 febbraio, 2021 5:45 PM **Testata:** Sale&Pepe **Edizione:** 03_2021 **File:**

l'abbinamento

LA MATURITÀ DELLA CARNE, INTESA COME ETÀ DELL'ANIMALE E COME FROLLATURA, È DECISIVA PER DARE ALL'AMARONE LA POSSIBILITÀ DI ACCOSTARSI AL PIATTO SENZA SOVRASTARLO. IL RESTO È UN AVVINCENTE GIOCO DI POSIZIONI: DA UN LATO LA SALSA CON LA SUA MIMETICA E PERVASIVA SFUGGEVOLEZZA, DALL'ALTRO L'ETEREA SPIRITUALITÀ CHE NEL FARSI MATERIA RENDE OGNI ATTIMO INDIMENTICABILE. SOSTANZIOSO E MINERALE, IL VINO DI **CORTE SANT'ALDA** CONSEGNA UN ACCOSTAMENTO DA MANUALE, NITIDO E DIDASCALICO. IL **CLASSICO STROPA** RIBALTA I RUOLI: È IL SUO BOUQUET ETEREO LA CHIMERA DA INSEGUIRE, COSÌ CHE LA NUTRITA SPEZIATURA DELLA SALSA SI ESTENDA NONOSTANTE IL PODEROSO RITORNO DEL PROFUMO DI FRUTTA APPASSITA. IL **RAVAZZÒL** HA IL PREGIO DELL'ARMONIA, QUELLA RARA CONDIZIONE CHE VA OLTRE L'EQUILIBRIO E FA VIVERE OGNI VIBRAZIONE COME UNICA, SPECIALE, E AFFRONTA IL CIBO CON RISPETTO E PARTECIPAZIONE.

FILETTO DI BUE SCOTTATO CON SALSA DI GORGONZOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

4 fette da 150 g l'una di filetto di manzo – 1 cespo di insalata belga – 1 cespo di radicchio tardivo – 80 di gorgonzola – 1 dl di latte – 1 cucchiaio di senape dolce – 1 cucchiaino di salsa di soia – 30 g di burro – 1 spicchio d'aglio – 3 rametti di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Tagliate il gorgonzola a dadini, trasferitelo in un pentolino e unite il latte. Scaldate gli ingredienti su fiamma bassa finché il formaggio si sarà sciolto, unite la senape e la salsa di soia, mescolate e tenete in caldo.
2 Sciogliete il burro in una padella dal fondo spesso, unite lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato e 2 rametti di timo, poi eliminateli quando l'aglio inizierà a dorare. Salate e pepate la carne; poi cuocetela su fiamma vivace 2 minuti per lato.
3 Levate i filetti dal fondo di cottura, disponeteli nei piatti, mescolate la salsa al gorgonzola e versatela sulla carne. Guarnite a piacere con foglioline di timo e accompagnate con foglie di belga e radicchio tagliate a tocchetti e condite con 3 cucchiai di olio e una presa di sale.

plari di aziende che fanno dell'Amarone un soggetto da curare nella sua eccezionalità. In effetti, il rosso veronese deve il suo successo alla generosa e crepuscolare levità che corrisponde alla sua fisionomia ideale, lontana dalle versioni che puntano solo su una pressante densità tattile e su una morbidezza gustativa fine a se stessa.

La selezione dei grappoli migliori e la successiva modalità dell'appassimento fanno la differenza. Privo di un'adeguata serie di sottigliezze l'Amarone arriva sul cibo con un eccesso di vigore e non può "ascoltare" e accogliere la complessità, condizione fondamentale per proporsi come ministro della tavola.

Il suo campo ideale è quello dei formaggi stagionati, dove il fervore che lo anima seduce la pasta concreta, talvolta gessosa, e ne scioglie le migliori intenzioni. L'Amarone funziona sulle carni, in particolare gli umidi di lunghe cotture, o gli spezzatini cucinati in sughi piccanti, sui quali opera l'azione emolliente, mentre l'alcol amministra l'eventuale ritorno dell'untuosità, soprattutto se questa è generata dall'unione di grassi diversi, divenuti più complicati dopo la cottura. Una bellissima mediazione è tra un Amarone importante, maturo, che magari ha visto attenuarsi la leggera dolcezza degli inizi, con il carrello dei bolliti, soprattutto se accompagnati da salse pungenti e agrodolci.

_2021 **File:** ENOTECA **Data:** 15 febbraio, 2021 5:45 PM **Testata:** Sale&Pepe **Edizione:** 03_2021

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione

Amarone Classico Rhetico, Cantina Bolla, 045 6836555, € 25 È il vino più moderno dello storico marchio: maturato in barrique, ha una voluttuosa immediatezza da provare su un maturo Monte Veronese di malga.

Amarone Musella 045 973385, € 33 L'azienda di Maddalena Pasqua è contenuta in un bosco ed è condotta in biodinamica; il suo Amarone è forte e gentile, merita di cucinare e servire la sensuale ricchezza di un risotto.

Amarone Classico Terre di Gnirega 333 7701122, € 28 La cura nella selezione e nell'appassimento delle uve crea un vino di estrema eleganza, abile a incarnare il fervore dello spirito che su un brasato manifesta la propria morbida corporeità.

Amarone Classico Santico, Cantina Santi 045 6529068 € 27 Ottenuto solo con Corvina e Rondinella, è un Amarone dal carattere delicato: ha l'equilibrio per affacciarsi sulla fibra del manzo bollito accompagnato da una salsa agrodolce.

Amarone Classico Moròpio, Antolini Vini, 333 6546187, € 39 La vigna è a 350 metri di altezza, le varietà della Valpolicella sono appassite naturalmente, il vino ha una finezza viva e coinvolgente, da accostare allo stracotto d'asino.

Amarone Rosson Terre di Pietra, 328 0849020, € 60 Prodotto unendo uve della zona Classica e della zona allargata, è un Amarone ecumenico, ampio nei profumi, dalla stoffa setosa, ideale per la pungenza dell'anatra in salmì.

Amarone Corte Sant'Alda 045 8880006, € 60 Le uve derivano da tre vigneti; una scelta draconiana dei grappoli e l'appassimento naturale generano un vino di notevole spessore, all'altezza della migliore cucina di caccia.

Amarone Classico Stropa Monte dall'Ora, 045 7704462, € 80 Agricoltura, vinificazione e lungo affinamento naturali, conferiscono un potere emotivo al vino capace di distendersi pieno su un grana padano stagionato.

Amarone Classico Ravazzòl Ca' la Bionda 045 6801198, € 65 Nasce dal vigneto omonimo col contributo di tutte le quattro varietà, intenso nella sua munifica espansività odorosa e gustativa, fa sua una fonduta di formaggi veneti.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

L'AMARONE NON VA SERVITO OLTRE 16-18°, COSÌ L'ALCOL NON DIVENTA SOFFOCANTE E CONSENTIAMO ALL'EQUILIBRIO TRA PROFUMI, TANNICITÀ SETOSA, FRESCHEZZA E MINERALITÀ DI RENDERE AL MEGLIO NELL'AVVOLGENTE FLUSSO DEL SAPORE. IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOCG PREVEDE CHE L'AMARONE ESCA DOPO ALMENO 4 ANNI DI MATURAZIONE IN CANTINA IN CONTENITORI DI ROVERE. L'AFFINAMENTO PUÒ ANDARE POI DA 7-10 ANNI A OLTRE 50 PER I VINI PIÙ FINI E AUTOREVOLI. IL CALICE È CAPIENTE, MA SEMPRE SLANCIATO, COSÌ DA POTER COGLIERE ANCHE LE SFUMATURE PIÙ SOTTILI.

RISOTTO ALL' AMARONE E GRANA PADANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

240 g di riso Carnaroli – 1,2 litri di brodo di carne – 1 scalogno – 2,5 dl di Amarone – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, lasciatelo stufare dolcemente in una casseruola con la metà del burro e un cucchiaio di olio fino a quando diventa morbido, unite il riso e tostatelo nel condimento per 2 minuti.
2 Versate il vino poco alla volta e proseguite la cottura finché sarà evaporato. Unite il brodo bollente, poco alla volta, e continuate la cottura finché il riso risulterà al dente.
3 Regolate di sale, spegnete, unite il grana e il burro rimasto, profumate con una macinata di pepe nero e mescolate finché gli ingredienti si saranno ben amalgamati, coprite la casseruola e lasciate riposare per 2 minuti. Servite guarnendo a piacere con una fogliolina di salvia.

Piatti di Broste Copenhagen e Royal Dulton, ciotola insalata Luca Pedone ClayLab, posate 100FA, cocottine di Maxwell & William.
Indirizzi a pagina 122

File: ENOTECA **Data:** 15 febbraio, 2021 5:45 PM **Testata:** Sale&Pepe **Edizione:** 03_2021