

Amarone della Valpolicella Classico

Ravazzol 2013 di Ca' La Bionda

Una carezza. Ecco che cos'è quest' Amarone. Di media preferisco l'esperienza che sconsiglia ed elettrizza, ma alle volte è giusto farsi coccolare.

Non mi capita spesso di ordinare Amarone al ristorante, e, quando lo faccio, è perché ho voglia del calore, delle morbidezze che tante volte si rifuggono in nome della sperimentazione, della ricerca a tratti forzosa dell'emozione imprevista, della "scossa" che ti mette il cervello a soqquadro. Raramente questo vino si presta ad esperienze di quel genere: le note date dall'appassimento tendono, in molti casi, a limitarne le varianti espressive. Se, però, al frutto baldanzoso fa da spalla una materia stratificata, una complessità data da uva e affinamento e non dal metodo, il risultato è qualcosa che rilassa, mette a proprio agio, senza però scadere nella noia mortale.

Non suggerisco l'abbinamento che ho tentato: non è con la carbonara di Volpetti - buona, ma quasi esilina rispetto al vino - che va a nozze. Se avete gusti forti, la "pastissada de caval" è l'abbinamento più classico per il Classico. Se, invece, siete delicatini di palato come il sottoscritto, andate di costata di manzo e non ve pentirete.

Punteggio: 92/100

Raffaele Mosca