

A OGNI RICETTA IL VINO DA ABBINARE

Un compito "difficile" quello di abbinare dei vini a piatti in cui il protagonista è il cioccolato... Ma l'istinto e la fantasia di Franco Ziliani, che non deludono mai, hanno permesso abbinamenti assolutamente da provare



degust@ti dal **BLOGGER**

VINO di VINO
il blog di Franco Ziliani

Franco Ziliani, milanese, scrive di vino dal 1984 e nella sua carriera ha collaborato con diverse riviste italiane ed estere. È ideatore e curatore di due wine blog, Lemillebolleblog - www.lemillebolleblog.it, dedicato al mondo delle bollicine, e Vino al vino - www.vinoalvino.org, lanciato nel 2006, dove propone uno sguardo critico sul mondo del vino italiano e internazionale, con uno stile controcorrente. È partner del sito www.oggi.it.



1 Trento Doc Methius brut riserva 2008 Dorigati

Per questo risotto, caratterizzato da accostamenti un po' particolari, ho pensato a un metodo classico, un Trento Doc strutturato che abbia fatto un po' di affinamento in legno. Barra dritta dunque sul Methius 2008 riserva di Dorigati, affinato cinque anni sui lieviti, con una parte dello Chardonnay (c'è anche Pinot nero) passato in legno. Salato, minerale, con una bella vena agrumata precisa e fresca nei profumi e una spalla ben sostenuta e piena.
Da abbinare a: Risotto al cacao e mascarpone

2 Brunello di Montalcino Poggio al Vento 2006 Col d'Orcia

Anche se c'è la laccatura al cioccolato, il cinghiale è una carne selvatica che emerge comunque con un intenso sapore. Abbinamento d'obbligo a un Brunello di Montalcino di quelli top: il Poggio al Vento 2006 che in questo momento è perfetto per ricchezza, equilibrio, morbidezza setosa dei tannini, consistenza elegante e persistenza lunga. E con profumi che evocano la patria del cinghiale, la macchia mediterranea.
Da abbinare a: Bocconcini di cinghiale laccati al cioccolato

5 Querciantica Visciole Velenosi

Per l'abbinamento a questi dolci vi porto nelle Marche e precisamente nell'Ascolano, dove oltre alle famose olive ripiene si fanno ottimi vini, tra cui, figlio di una tradizione antichissima, il vino di visciole, ottenuto con vino e ciliegie selvatiche lasciate macerare intere e schiacciate con lo zucchero. Nasce qualcosa di unico, profumato di piccoli frutti di bosco e amarene, morbido e succoso al palato, eppure fresco e vivo.
Da abbinare a: Torta al cioccolato con amarene, Brownies ai mirtilli rossi

3 Gewürztraminer Nussbaumer 2013 Cantina Tramin

Anche in questo caso un abbinamento forse un po' folle, con un nobile vino bianco decisamente aromatico dell'Alto Adige, il Gewürztraminer, espressione dello splendido vigneto Nussbaumer della Cantina Produttori di Termenon sulla Strada del Vino. Giallo oro squillante, profumi complessi, speziati, di rosa e ginger, agrumi e frutti tropicali, e un gusto pieno, largo, saporito, ravvivato da una fresca acidità. Provare per credere.
Da abbinare a: Crêpes al cacao con gorgonzola e noci

6 Valle d'Aosta Moscato Passito Les Abeilles 2009 LesCrêtes

Saliamo fino in Valle d'Aosta, ad Aymavilles (a nord del capoluogo) per un vino di rara eleganza ottenuto dalla varietà aromatica a bacca bianca Muscat Petit Grain, della famiglia dei Moscati. Vendemmia tardiva delle uve a novembre dopo appassimento in pianta, per un vino oro squillante, profumi fragranti, agrumati, di nocciola fresca, fiori e fieno di montagna, miele di acacia, incisivo al gusto, freschissimo, con una vena di mandorla finale.
Da abbinare a: Bicchierini arancia e cioccolato, Praline deliziose

4 Igt Salento Graticciaia 2010 Agricole Vallone

La presenza del Marsala sembrerebbe impedire qualsiasi abbinamento, ma vi consiglio di tentare la "sfida" con un fuoriclasse della viticoltura del Salento, il Graticciaia, un Negroamaro in purezza che vede le uve lasciate in appassimento qualche mese in fruttajo su "graticci" di canne. Intensamente profumato di prugne secche e liquirizia, ha un gusto avvolgente, carnoso, di grande intensità, vellutato e caldo. Un capolavoro.
Da abbinare a: Filetto di manzo con salsa al cioccolato e Marsala

7 Moscato d'Asti 2014 Soria

Anche in questo caso rischiamo un po', perché la presenza del liquore alla ciliegia complica le cose. Credo però che la ricchezza, abbinata alla freschezza, di questo vino che ho appena scoperto, giustifichi la scelta di un Moscato d'Asti. Questo di Soria è ricco, profumato di salvia, nocciola e fiori bianchi, e soprattutto pieno, grasso, ben strutturato, ma ricco di nerbo e con una coda lunga persistente al palato.
Da abbinare a: Millefoglie al cioccolato bianco e alchechengi