

v i t a e *online*

Abbinamenti

31/07/2025

Di Paolo Valente

Cucina gourmet e vini della Valpolicella



Quando due interpreti di eccellenza nel loro settore si uniscono per abbinare il frutto del loro lavoro ecco che nascono delle esperienze uniche, dei momenti nei quali, al palato, si provano sensazioni di piacevolezza e armonia.

In questo caso i due interpreti sono lo chef Giancarlo Morelli, patron dell'omonimo ristorante di Milano, capace di coniugare la cucina contemporanea alle solide radici della tradizione, e la cantina Cesari, storica azienda di Fumane in Valpolicella, in grado di esprimere vini classici ma dallo stile moderno.

In una cena con abbinamento, le preparazioni di Morelli sono state accompagnate dai vini che meglio descrivono il percorso di qualità che dal 1936 caratterizza i prodotti di Cesari.

Piatti contemporanei nelle preparazioni che riservano grande attenzione alle materie prime di stagione e vini che, partendo dai vitigni tradizionali del territorio, propongono espressioni moderne e dalla spiccata gradevolezza.

Gli antipasti

Il primo antipasto, *Carciofo in doppia cottura, foglie di capperi, mentuccia e Vermentino* è stato presentato in abbinamento al Garda DOC Bianco Centofilari 2023, Cesari. Il vino, garganega e chardonnay vinificati in acciaio, all'olfatto si destreggia tra sentori di frutta, erbe di campo e fiori. Al palato emerge la decisa sapidità e la freschezza che rimanda ad agrumi gialli; discreta la persistenza.

Lo sappiamo, il carciofo presenta sempre dei problemi di abbinamento: problemi che, in questo caso, sono stati brillantemente risolti. L'accostamento è risultato centrato grazie alla nota leggermente affumicata del piatto che si è legata bene al vino, capace di pulire la bocca e supportare il cibo. L'accento acido presente nel piatto non ha disturbato l'abbinamento.



Il secondo antipasto prevedeva *Petto d'anatra, tamarindo, pastinaca e mandarino*; un piatto complesso tra i quali si evidenzia la nota amaricante determinata dalla cottura alla griglia. In abbinamento il Lugana DOC Centofilari 2023, Cesari. Pieno e rotondo già al naso ricco di frutta a pasta gialla e agrume accompagnato da erbe selvatiche, questo Lugana che sosta sulle fecce fini per tre mesi, abbina sapidità e acidità alla struttura, chiude il sorso con una nota di liquirizia in bastoncino.

In questo caso, a livello gustativo, l'aromaticità del piatto ha prevaricato il vino che comunque è riuscito a svolgere la sua funzione preparando il palato al boccone successivo, anche grazie alla presenza nel piatto di falde di mandarino.



I primi piatti

Il primo piatto, *Ravioli ripieni di zuppa di cipolle, Raspadura lodigiana e doppio consommé all'aceto di Xeres*, vede la presenza di aceto, altro elemento che difficilmente si riesce ad abbinare al vino che in questo caso era un Valpolicella Classico DOC 2023, Cesari. Dal luminoso colore rosso rubino, al naso emerge una nota aromatica che rimanda a essenze balsamiche e a numerose spezie, ai fiori viola e rosa. Vivace al palato dalla buona freschezza, mostra un tannino fine e sottile; schietto ed energico nella discreta persistenza. Il piatto è risultato molto interessante nella sua interezza e complessità; l'aceto di Xeres lo ha però fornito di una nota acida che non ha reso armonico l'abbinamento con il vino che, servito giustamente fresco, ha visto un'eccessiva esaltazione delle sue durezze.



Il secondo primo piatto, *Riso Carnaroli al fieno e pepe lungo, animelle di vitello e pino mugo* è stato abbinato al Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2022, Cesari. Corvina, corvinone, rondinella e molinara come nei più classici uvaggi della Valpolicella, questo vino, elegante, fonda il suo olfatto sulla frutta rossa matura. La lunga persistenza è supportata dall'acidità che conferisce verticalità e tensione.

Abbinamento particolarmente riuscito nel quale le note aromatiche della preparazione, ed in particolare del pino mugo, si sono immediatamente integrate con quelle del vino. La complessità e la lunga persistenza gustativa del piatto, accompagnata da una sensazione dolce data dalla caramellizzazione delle animelle, ha reso cangiante il profilo del piatto anche nell'abbinamento che si è, comunque, dimostrato sempre azzeccato.



Il secondo

Il seguente piatto preparato dallo chef Giancarlo Morelli è stato un *Filetto di manzo alla brace e purè di patate al tartufo* a cui è stato abbinato l'Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2020, Cesari. Corvina, corvinone e rondinella; maturazione in botti di rovere di Slavonia per dodici mesi. Rosso rubino dalle sfumature giovanili, si presenta al naso fragrante e ricco di frutta nera con accenni tostati. Vibrante al palato dalla buona struttura e lunga persistenza che chiude, classico, con note di frutta nera e un finale vagamente amaricante.

La succulenza della carne, insieme all'aromaticità del tartufo nel morbido purè e alla setosità della salsa, ha trovato abbinamento perfetto con il vino che è riuscito a completare ed equilibrare il piatto.



Per concludere

Per finire il *Carrello dei formaggi* è stato proposto in abbinamento al Veneto IGP Rosso Justo 2021, Cesari. Un vino dall'impronta contemporanea prodotto in acciaio da uve corvina e merlot e caratterizzato da note di frutta matura con accenni speziati e balsamici. Deciso al palato e con un tannino presente ma morbido, si giova della piacevole freschezza che si dipana nella persistenza.

Un abbinamento evidentemente condizionato dalla tipologia dei vari formaggi che, a seconda delle loro caratteristiche, si sono rivelati più o meno in equilibrio con il vino. Globalmente l'abbinamento è risultato corretto.



Ancora una volta il gioco o, meglio, l'arte dell'abbinamento si rivela fondamentale per poter apprezzare nel migliore dei modi pietanze e vini. Un'arte di cui il sommelier dovrebbe conoscerne e applicarne le regole, non senza un guizzo di fantasia e personalità.

<https://vitae.aisitalia.it/cucina-gourmet-e-vini-della-valpolicella/>