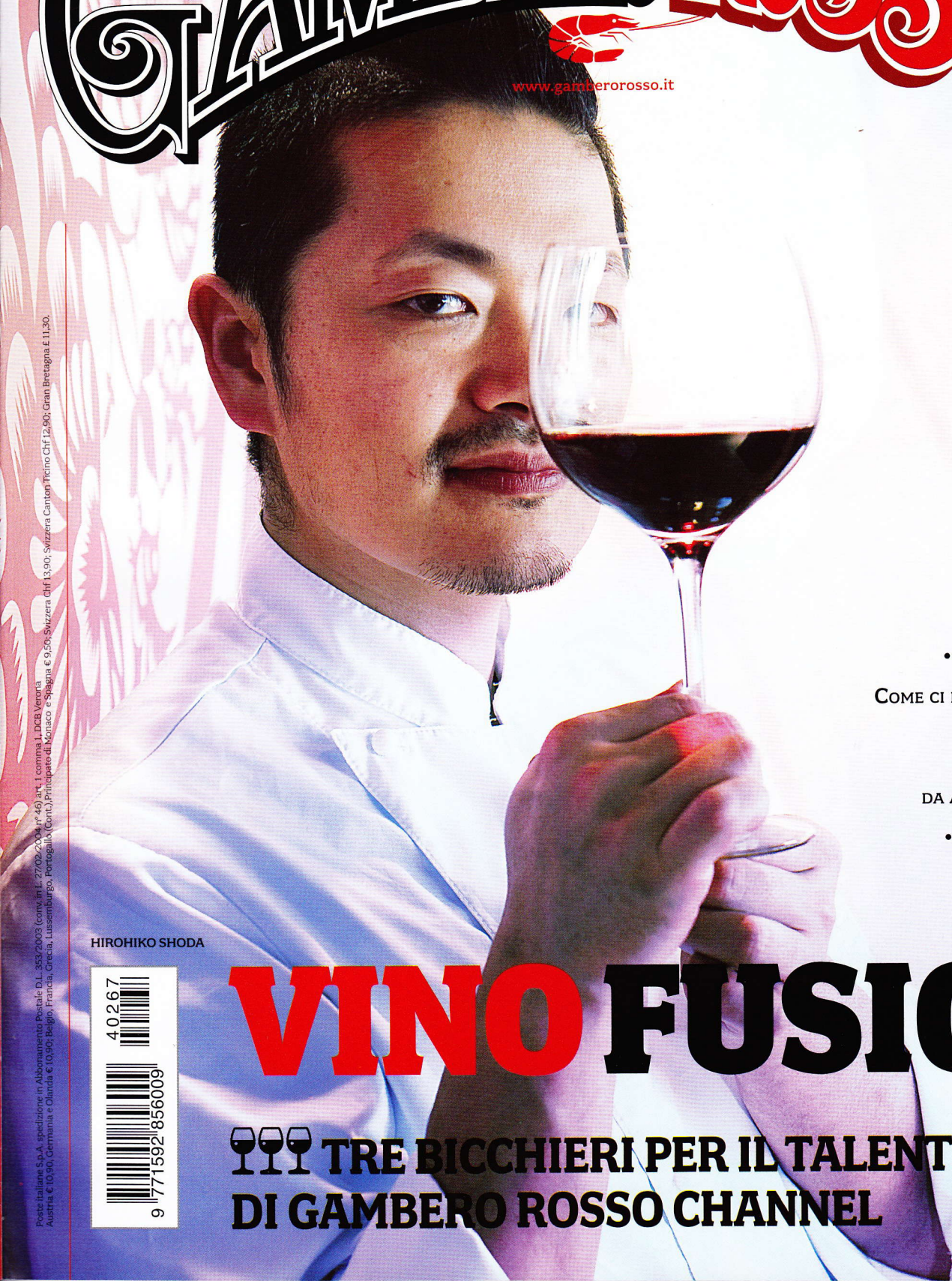


GAMBERO ROSSO



www.gamberorosso.it



• **SPECIALE VINITALY**
MERCATO & GDO
COME CI BEVONO ALL'ESTERO
LE ANTEPRIME

• **TRAVEL**
AUSTRALIA
DA ADELAIDE A SIDNEY

• **GRANDI VERTICALI**
MONTEFIORENTINE
CA' RUGATE

HIROHIKO SHODA

VINO FUSION

**TRE BICCHIERI PER IL TALENT
DI GAMBERO ROSSO CHANNEL**

Solo su
sky | Canale
411

Poste Italiane s.p.a. - spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona
Austria € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Conf. 12,90; Gran Bretagna £ 11,50.



3°

2°

1°

IL PODIO

Rossi e dolci, ecco i vini che meglio si avvicinano al cibo degli dei. Giocano insieme zuccheri e tannini che prolungano il gusto del cacao

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE PRIMO AMORE 2007 **Peruini**

9 Di un rosso intenso quasi violaceo, si presenta al naso con una grande complessità aromatica, fatta di uvetta, spezie e frutti rossi disidratati; caldo e morbido in bocca, è allo stesso tempo potente ma non invadente, grazie ai suoi tannini nobili. **L'ampia struttura aromatica del vino viene arricchita dal cioccolato che ne prolunga anche la permanenza sul palato: camminano avvinghiati, emozionano.**

PORTO GRAHAM'S DIECI ANNI Tawny

9 Splendido il color mattone che regala nette sensazioni di frutta secca e note tostate; perfetto in richiamo al palato dove si riscontrano le medesime sensazioni. **Un incontro suadente, da manuale. Una lunga unione sul palato dove il vino liquoroso abbraccia il cioccolato facendo uscire il classico terzo sapore: canditi, arancia, cannella, con una leggera nota affumicata che rende tutto ancora più sfizioso.**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA VILLA ARVEDI 2010 **Bertani**

8 1/2 Evidente l'annata fresca di questo Valpolicella, molto equilibrato ed elegante, con tannini morbidi e note di frutto non troppo esuberanti e virgole mentolate. **Bell'equilibrio tra dolce e amaro, connubio in cui si insinua con dolcezza il frutto, che rende il tutto molto armonico. Prolungata la permanenza in bocca di tutti i sapori, che lasciano la bocca perfettamente pulita**



SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO 2008 Raina

Frutti di bosco e liquirizia la fanno da padroni in questo calice rosso dai riflessi violacei, estremamente equilibrato tra tannini e glicerina, che lasciano sempre il ruolo da prima donna alla frutta rossa. **Un abbinamento decisamente autunnale in grado di richiamare, prima nel naso e poi in bocca, la nocciola e la castagna, in un abbraccio che vira dall'arancio all'ocra, come una coperta morbida e avvolgente. Non estremamente complesso ma molto piacevole.**

SERENADE PASSITO MOSCATO GIALLO 2008 Kellerei Kaltern Caldaro

Nettare dorato nel bicchiere, che rivela al naso sentori di frutta esotica, albicocca e frutta secca; in bocca è un'esplosione delicata di sapori, dolce e sapido insieme, equilibrato e persistente. **Uno dei più grandi vini dolci d'Italia, che nell'abbinamento con il cioccolato riesce a non fare la prima donna, bensì a mettersi a servizio del gusto: insieme riescono ad esprimersi senza bisticciare creando un terzo sapore molto intrigante giocato sulla scorza d'arancia.**



A.A. TERLANO PINOT BIANCO CLASSICO 2004 Cantina Terzano

Il giallo paglierino della nascita lascia spazio ad un ocra dorato, dove spiccano sentori di mela cotogna e pera, fiori gialli e frutta secca, con sfumature minerali e sapide. **Una prova, un errore, una scoperta. Chiamiamolo come vogliamo, fatto sta che questo Pinot Bianco leggermente in là negli anni e leggermente marsalato esce bene con il cioccolato. L'effetto in bocca è quello di un after eight, con un finale di caffè tostato davvero piacevole.**

GRAPPA DI LAGREIN Psenneh

Distillato morbido e rotondo, molto equilibrato, in cui sono percepibili già al naso sentori di frutti rossi tipici del Lagrein con sfumature di cioccolato. **Grande pulizia in bocca grazie anche ai 43 gradi di alcool in grado di detergere al meglio il palato. Un abbinamento che non regala grandi sensazioni né in termini di gusto né di emozioni ma molto gradevole e forse anche quello meno stancante.**



TRENTO BRUT METODO CLASSICO 2010 Letrari

Un classico blend di Chardonnay e Pinot Nero per una bollicina in perfetto stile Letrari: mela, ananas, agrumi, nocciole tostate, foglie di alloro. Fragrante, armonico e persistente. **Un buon incontro, pulito ed elegante, che non conquista immediatamente ma dopo 2 o 3 secondi dall'entrata in bocca: la sensazione è paragonabile a quella di assaggiare una scorza d'arancia o di cedro candito avvolto dalla cioccolata. Palato ordinato.**

ROSSESE DI DOLCEACQUA 2012 Terre Bianche

Un sorso succoso e intenso, con note di sottobosco e di piccoli frutti rossi, con spezie mediterranee e una ventata di Mar Tirreno che sostiene il tutto con leggerezza e persistenza. **L'effetto è quello di masticare un Mon chery, con un frutto rosso non troppo presente inizialmente e una forte sensazione alcolica, nonostante i 13% del Rossese. Bella la percezione amara del cacao nel finale.**



VELHO BARREIRO CACHACA Hofer

Distillato brasiliano, nella sua classica bottiglia ambrata con etichetta gialla e rossa. Note erbacee e fruttate, che vanno dalla mela verde alla pera alla buccia di limone. Rotonda, fresca e croccante. **Un abbinamento che divide la platea, che non convince completamente il palato ma certamente interessante e da sperimentare. L'alcool del calice sembra sedersi sul cioccolato, che lo smorza, aprendo la porta alle note affumicate.**

RECIOTO DI SOAVE CLASSICO LE SPONDE 2009 Coffe

Garganega in purezza di un giallo dorato brillante che si esprime morbidamente già al naso. Una macedonia di frutta a polpa gialla con albicocche, cachi, fichi secchi e papaia, con un tocco agrumato e una spolverata di caffè. **L'unione sembra funzionare bene, i due si prendono per mano ma dopo pochi secondi scatta la separazione consensuale: il Recioto prosegue il suo cammino mentre il cioccolato vira, prendendo la sua strada.**



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO VIGNA NOVALI RISERVA 2010 Moncaro

Verde, sia allo sguardo che all'olfatto che al gusto: giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si esprime con fiori di campo e mandorle amare, che ritroviamo poi in bocca. **Tecnicamente doveva essere un abbinamento da codice rosso e invece no. Potrebbe incuriosire infatti questa sensazione amarognola, mentre meno piacevole sono la nota acida e la sensazione granulosa nel finale.**

BARBARESCO RABAJÀ 2010 Bruno Rocca

Splendida espressione del Barbaresco, che si presenta con una veste vellutata color rosso granato. Sono le note balsamiche a dominare prima il naso e poi il palato, accompagnate da frutti rossi, spezie e cuoio. Solida e avvolgente la beva, con tannini morbidi e sontuosi. **Peccato, poteva essere un'unione da favola. Ma la grande personalità del vino non lascia spazio alla cioccolata che riesce a tirar fuori solo i tannini.**

