

VIACIALDINI

Vini Colli Berici e Formaggio Asiago

Vini Colli Berici e Formaggio Asiago, un felice incontro a Vinitaly. Vini autoctoni e tipicità del prodotto, sentori che si amalgamano bene.

di Michele Luongo



Il Consorzio Vini Colli Berici e Vicenza, unitamente al Consorzio Valpolicella, a Vinitaly hanno organizzato un ricco programma d'iniziativa per la promozione dei prodotti del territorio e la degustazione dei vini, incontrando appassionati e stampa.

Al Padiglione 8, allo Stand 15, il cui allestimento richiama una moderna osteria, martedì 15 aprile, Andrea Monico, coordinatore marketing del

Consorzio Colli Berici e Vicenza, nel sottolineare l'importanza di coinvolgere nella comunicazione organismi nazionali e internazionali, riferiva che i Colli Berici, si trovano proprio al centro del Veneto. Su questi Colli si producono grandi vini rossi e sono molti i produttori, sia locali che di altre aree vitivinicole, che hanno scelto di coltivare qui, le loro uve a bacca rossa. Un territorio che si esprime al meglio attraverso quattro varietà: Tai Rosso, Cabernet, Merlot, Carmenere.

"Andar per malghe con i grandi veneti: Colli Berici e Valpolicella incontrano il formaggio Asiago DOP (<http://www.asiagheese.it/it/>), Prodotto della Montagna", è il titolo dell'incontro; Luca Cracco del Consorzio Asiago DOP, ha spiegato l'importanza della stagionatura dei formaggi che è eseguita sempre con particolare cura e della variazione del sapore che ne deriva.

Un piacevole confronto, Vini autoctoni e tipicità del prodotto: quattro formaggi selezionati dal Consorzio Formaggio Asiago DOP abbinati a due vini dei Colli Berici e due della Valpolicella. La degustazione inizia con Colli Berici, Tai Rosso, Gherigòson, 2015, dell'azienda Costalunga, abbinato all'asiago pressato. Bel vino e di facile beva, ottimo l'abbinamento del formaggio.

Si prosegue con il Valpolicella Ripasso Superiore, Campi Magri, 2013, dell'azienda Corte Sant'Alba, abbinata all'Asiago dell'allevato mezzano. Il formaggio ne esalta l'intensità e la persistenza del Ripasso.

Colli Berici, Merlot, Cicogna, 2013, dell'azienda Cavazza, abbinata all'Asiago d'allevato vecchio. Vino di buona struttura, rotondo, in bell'armonia con l'Asiago.

Si conclude con l'Amarone della Valpolicella Classico, Corte Manara, 2010, dell'azienda Manara, abbinata all'Asiago d'allevato stravecchio, si sentono forte i tannini, la stagionatura del formaggio, lo amalgama bene.

Degustazione molto interessante, sia per la maggiore conoscenza di una realtà vitivinicola dei Colli Berici e Valpolicella con le loro innumerevoli diversità tra i produttori, sia per l'importanza emersa dell'abbinamento del cibo a un calice di vino