

SAN VALENTINO, VINI CHE FANNO BENE ALL'AMORE

04 feb 2014 — **Alberto del Giudice**

Amare con l'Amarone, trasgredire con i vini della Borgogna, promettere eterna fedeltà con un gioiello delle terre siciliane. Brindare a champagne. L'importante è farlo bene, anche sei notti su sette



Il Frappato di Valle dell'Acate

Amore e Amarone

Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta esercitano su di voi un'influenza positiva. Sono le uve che compongono l'Amarone e scaldano i vostri cuori. Come una lunga storia d'amore, l'Amarone è impegnativo, ma anche il frutto di una lunga passione coltivata stagione dopo stagione. Non è mica un vino quindi per

scappatelle o estemporanee evasioni. Lungo è l'affinamento, profondo e spesso il legame che crea.

Amarone della Valpolicella Classico D.o.c. 2009 Allegrini

Baci oro Barolo

Come è possibile che il millesimo bacio che vi scambiate è ancora come fosse il primo? Qui gli astri non c'entrano affatto, ma se mai la vostra capacità di rendere unico ogni momento trascorso insieme. E non ci riferiamo a quelle noiose e mielose Coppiette che si sbaciucchiano la mattina presto in un vagone gremito di pendolari. Parliamo di quel romanticismo che si nutre solo di esperienze e condivisioni davvero speciali e insieme semplici ed esclusive. Come appunto un Barolo prezioso come un gioiello, una bottiglia per amanti esigenti.

Barolo Bussia Riserva Oro di Parusso

Il gusto della fedeltà

Non siamo qui per farvi la morale. Ma certamente la fedeltà è una virtù e come tale tanto più difficile da coltivare. Come quel vino che un giorno abbiamo scoperto per caso, magari proprio durante un viaggio in una terra antica. Un vino che ci ha regalato un sorriso e che abbiamo condiviso e continuato a ricordare, cercare, e ogni tanto lo ritroviamo e lo beviamo di nuovo insieme. La fedeltà non si nutre quindi solo di noiosa pazienza, di sopportazione reciproca ecc. Ma se mai di piaceri anche piccoli e quotidiani condivisi e con il tempo irrinunciabili.

Il Frappato Doc di Valle dell'Acate

Due

Pare che in amore "2" sia il numero perfetto. Anche se non tutti sono d'accordo. Oggi qualcuno, si affida persino a complicati algoritmi. Con il risultato, tuttavia, di ritrovarsi alla fine da solo. E allora torniamo alla forma più tradizionale e insieme intramontabile per brindare insieme. Una bottiglia di champagne e due bicchieri. Già doverla condividere con una terza persona sarebbe un peccato. Lei ti vuole tutta per sé e tu pure desideri lei tutta per te.

Champagne Piper-Heidsieck Rosé Sauvage

"Tu chiamale se vuoi emozioni"

... cantava Lucio Battisti, un po' depresso. Molte donne amano, infatti, uomini tenebrosi, fragili e tormentati. Ma condividere un'emozione non vuol dire per forza farsi del male a vicenda. Ecco quindi un antidoto efficace, un nettare effervescente per inaugurare una notte più lussuriosa che romantica. Di quelle che l'emozioni prima ancora che sbocciare dal cuore, affiorano sulla pelle e ci trasportano chissà dove.

Champagne G.H. Mumm Le Rosé Time.

Serata a tre

A volte glielo leggi negli occhi: non vuole sempre fare le stesse cose, ma desidera trasgredire e ti chiede di sorprenderla. Be', quella di San Valentino può essere la sera giusta, quella in cui non entrambi osate più del solito. Concedetevi quindi non una, ma addirittura tre bottiglie che non conoscono le mezze misure, ma mirano sempre a esprimere il meglio. Prendetele ad esempio.

*Corton-Charlemagne Grand Cru 2011 *Henri Boillot*; Volnay 1er Cru - Les Fremiets 2010 *Henri Boillot*; Bourgogne 2011 *Henri Boillot*.*