

# VIACIALDINI

## De Buris, l'amarone Family Tommasi

**De Buris, Amarone della Valpolicella Classico, DOC, Riserva, annata 2008, dopo dieci anni, si presenta e non teme il tempo, può raggiungere ogni meta.**

*di Michele Luongo*



De Buris Amarone della Valpolicella Classico, DOC, Riserva, annata 2008, in Grand Tour: New York, Milano, Oslo, Stoccolma, Helsinki, Bari, Roma, Firenze, Londra, così nel mondo la famiglia Tommasi presenta il suo vino gioiello. Dieci anni di meticolosa attenzione, dalla vendemmia manuale di uve selezionate dal famoso e storico vigneto la Groletta in Valpolicella, nel comune di Sant'Ambrogio, all'appassimento su tavole di bambù per 110 giorni, alla pigiatura, alla fermentazione, e poi un lento invecchiamento e l'affinamento per cinque anni nelle botti di rovere nella cantina di Villa De Buris, e il riposo in bottiglia.

De Buris è un sogno, un progetto nato vent'anni fa, quando la Famiglia Tommasi acquistò le vigne de la Groletta, territorio vocato alla produzione dell'Amarone, e al recupero della Villa De Buris, sede della cantina. Una villa di valenza storica e architettonica di origine romana con interventi medioevali e rinascimentali, preziosi i suoi affreschi. A completamento del restauro nel 2020 sarà una residenza di accoglienza di lusso, già nel prossimo anno sarà creata una Fondazione per valorizzare e tutelare il patrimonio della terra e dell'arte.

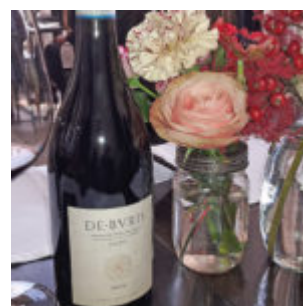
La presentazione dell'Amarone De Buris, avviene presso ristoranti selezionati cui chef importanti sono invitati alla sfida di realizzare un menù completo per il De Buris. A Milano, (giovedì 22 novembre) presso il Mercato del Duomo, Accademia Niko Romito,

Pierangelo Tommasi Direttore Commerciale, e l'enologo Giancarlo Tommasi, hanno presentato alla stampa, l'Amarone della Valpolicella Classico, DOC, Riserva, annata 2008, DE BURIS.

Per l'occasione la chef Gaia Giordano, premiata dall'Espresso come migliore chef donna dell'anno 2018, ha accolto gli ospiti in una sala informale, arredata con gusto e fiori freschi sui tavoli, poi una splendida vista sulla Piazza e sul Duomo di Milano, con un delizioso aperitivo finger Food di pane e baccalà mantecato, Spatola panata e fritta, Tonno scottato e pesto mediterraneo, nel calice Champagne Brut Nature Tradition Guy de Forez.

Il menù vede come prima portata una " Zuppa di Parmigiano e pane con pomodoro, basilico e limone", eccellente portata di piacevole contrasto con il pomodoro, il limone e il tocco della foglia di basilico, che trova felice armonia con il calice dell'Amore De Buris. Si prosegue con "Gnocchi di patate al ragù di cortile", un classico della tradizione italiana, anche nella preparazione, l'usanza vuole che siano consumati proprio di giovedì. Una portata messasi a servizio del De Buris, che ne magnifica la godibilità ad ogni sorso.

La chef Gaia Giordano, rischia e si esalta con il "Radicchio tardivo brasato con mandorle", una splendida estasi dei contrasti che non lascia via di mezzo, qui l'amarone De Buris, esplode nella sua eleganza e dona armonia, equilibrio al palato.





Ed ancora sorpresa con il dessert “Frutto della passione, caramello amaro, liquirizia e aceto balsamico”, scoprendo la bella versatilità dell’amarone De Buris, ogni sorso è un invito a un nuovo boccone.

L’Amarone della Valpolicella Classico, DOC, Riserva, annata 2008, De Buris, Tommasi Family, si è dimostrato di essere un vino che non teme il tempo, e può raggiungere ogni meta, intenso e armonioso, un vino che si lascia bere, un vino che nel calice sprigiona la consapevolezza di stare sorseggiando un vino raffinato, importante, eppure lo si sta bevendo a tutto pasto, emozioni De Buris. (<http://www.tommasi.com> )

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata  
(04/12/2018)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: [www.viacialdini.it](http://www.viacialdini.it)