

# Bisturi e Amarone



## Vini prestigiosi per il chirurgo Adami

Sono passati ormai parecchi anni da quando il chirurgo Carlo Adami incontrò Juan Carlos Parodi, collega argentino che espose la sua rivoluzionaria teoria di chirurgia mini-invasiva al Congresso mondiale di chirurgia cardiovascolare. E, davanti ad una bottiglia di Amarone, a cena con Parodi, colse la portata rivoluzionaria di quell'idea. Un'idea che lo portò in Argentina per 23 volte nei due anni successivi, fino a quando nel 1994 ottenne l'autorizzazione per procedere con la nuova tecnica. Una tecnica veramente innovativa che permette, in caso di aneurisma, di effettuare un'operazione di pulizia delle arterie, mediante un tubicino introdotto da due piccoli fori all'altezza dell'inguine. Da allora Adami ha sostenuto più di quattromila interventi, dando inizio ad una nuova era nel campo della medicina. Questa storia è nata dunque davanti ad una bottiglia di Amarone che ha aperto anche una nuova strada: l'impegno del chirurgo nel campo dell'enologia. E così, tra i vigneti della Valpolicella, il dott. Adami, insieme alla moglie, la contessa Paola Serenelli, gestisce la Ca' Vigneto, dove nascono vini prestigiosi, fregiati dallo stemma della contessa sull'etichetta. Fiore all'occhiello dell'azienda è soprattutto l'Amarone della Valpolicella, ottenuto da uve autoctone, la Corvina e la Rondinella, passite per quattro mesi e fermentate per 30 giorni. Dopo essere maturato per tre anni in botti di rovere e dopo un affinamento di sei mesi in bottiglia, il vino si presenta di un rosso rubino intenso, con riflessi granati. Eccellente per tonalità e limpidezza, al naso presenta un bouquet ampio e articolato, mentre in bocca ha una grande struttura con note che ricordano il balsamico. A completare l'offerta Ca' Vigneto ci sono poi il Ripasso e il Recioto. Il primo viene fatto fermentare una seconda volta sulle vinacce dell'Amarone. La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia per un anno e mezzo, ma prima che il vino venga immesso sul mercato occorre un affinamento in bottiglia di almeno sei mesi.

Il secondo, invece, con i suoi profumi di viola, amarena e giaggiolo e con la sua struttura resa dolce dai residui zuccherini non fermentati, si presenta come un vino da grandi atmosfere, adatto a dolci e dessert, ma perfettamente abbinabile anche a formaggi e insaccati.

Montecchio di Negrar / San Pietro in Cariano VERONA  
Via Pignetto, 1 • Tel 045 7513790 / 045 6899077  
[www.capigneto.com](http://www.capigneto.com)

