

## Roma - Elvis Bar: eccellenza e selezione in una Serata Indimenticabile

martedì, 13 maggio 2025



di *Alessandra D'Annibale*

Nel cuore di Roma, lo scorso 9 maggio presso l'Elvis Bar in Via di Priscilla si è svolta una serata indimenticabile per gli amanti del buon vino e della gastronomia d'autore.

L'Elvis Bar si rivela un gioiello per i wine lovers e gli appassionati del cibo autentico. Un vero wine bar dove qualità, selezione ed eccellenza sono protagoniste, e ogni dettaglio è curato con passione e maestria dalla titolare e manager **Valentina Vitale**. L'atmosfera, un equilibrio perfetto tra il fascino parigino e l'eleganza discreta di Notting Hill, ha avvolto gli ospiti in un'esperienza sensoriale senza pari; qui ogni sorso e ogni assaggio sono stati un tributo alla qualità, alla selezione meticolosa e alla passione per l'eccellenza.

La serata è stata un viaggio attraverso sapori e tradizioni della Murgia, un'ode al Primitivo, protagonista indiscusso, celebrato in un tasting d'eccezione attraverso due straordinari calici della rinomata cantina Terre dei Vaaz: **Spumante Rosato 'Rem'** - Metodo classico dal perlage fine e persistente, con note di sottobosco, lampone e il **Primitivo Onirico**, rosso profondo e strutturato, affinato in acciaio e tonneau che conferisce al vino una struttura complessa e affascinante. Due vini straordinari hanno incantato i palati con la loro complessità e raffinatezza. L'azienda, nata nel 2016, da Domenico Spinelli, incarna la vocazione per la qualità, e si ispira all'intraprendenza di Miguel Vaaz, uomo d'affari di origine portoghese, a cui si deve la fondazione nel 1615 del paese di Sammichele di Bari. A completare l'offerta della cantina l'**Ipnotico**, il fiore all'occhiello, affinato in acciaio e barrique, un vino avvolgente e ricco di sfumature nobili, dalle fragranze antiche, coraggioso, ricco di nuances imprevedibili.

che ci siamo ripromessi di degustare la prossima volta. Nel calice, il Primitivo ha danzato come un ricordo intenso, sfiorando il palato con la grazia di un sogno e la forza di una tradizione secolare.

Accanto a lui, sapori antichi si sono intrecciati in un'armonia perfetta: un'accurata selezione di eccellenze pugliesi ne hanno esaltato il sapore. La zampina, una salsiccia fresca di vitello e suino, dal sapore deciso e aromatico, ha regalato un contrasto perfetto con la morbidezza dei vini. Il caciocavallo, fermentato e dalla pasta filata dura, ha bilanciato la ricchezza del rosso con le sue sfumature sapide e profonde.

Ma la qualità non si è fermata qui: per concludere, una selezione di prodotti di alta pasticceria ha stupito i palati più esigenti con una proposta di biscotti salati declinati nei sapori autentici della tradizione romana, hanno celebrato un connubio perfetto tra Roma e la Puglia, con sapori come amatriciana, aglio e olio, carbonara e cacio e pepe.

Infine, il **Pan di Roma**, un grande lievitato creato da **Salvo Leanza** e **Paolo Pannuti**, un inno alla città eterna racchiuso tra morbide sfumature di sapore, soffice e aromatizzato ha chiuso la degustazione con eleganza, sigillato la serata con la dolcezza di una promessa: quella di tornare ad assaporare ancora una volta la magia di questo luogo. L'Elvis Bar si è rivelato più di un wine bar, si conferma un luogo dove la qualità è un'arte e la selezione è meticolosa: è un rifugio per i sensi, un palcoscenico dove il vino racconta storie e il cibo intona melodie segrete.

Perché il vino come il buon cibo, quando è eccellenza, non si limita ad essere degustato. Si lascia vivere, si lascia ricordare.



