

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.



OK

CHEERS

25 ETICHETTE PER BRINDARE A NATALE E A CAPODANNO

—DI GIAMBATTISTA MARCHETTO | 11 dicembre 2018



Un bicchiere per celebrare il calore della famiglia riunita per Natale o la bolla da stappare a San Silvestro, una serata tra amici all'après-ski o un romantico tête-à-tête nei primi giorni dell'anno. Il vino accompagna da sempre i momenti speciali e per questo la scelta è appassionante. Dall'aperitivo (bolle o fermi?) fino al panettone, passando per il pesce o la selvaggina, gli abbinamenti sono la parte più divertente in cantina.

Ecco alcune idee per tutti i gusti e tutte le tasche.

Bon Champagne, bonne année

Partendo dalle tradizionali bollicine, l'immane Champagne fa la sua comparsa sulle tavole e alle feste degli esterofili. Dalla più antica Maison de Champagne, ecco il **Dom Ruinart Blanc de Blancs 2006**, tenue ed elegante al naso, presenta un palato fresco e fruttato, combinato con note floreali, agrumi dolci e frutti bianchi maturi. L'annata si esprime in un equilibrio arioso, con una dolcezza accentuata e leggermente speziata che si abbina con pesci a carne bianca insaporiti da erbe aromatiche.



Accanto alla 166ème Édition del Grande Cuvée, Krug presenta invece il **Millesimato 2004**, soprannominato **Luminous Freshness**, la cui eleganza ed espressività nel bouquet deriva da 13 anni di invecchiamento nelle cantine.

Nicolas Feuillatte propone un intrigante **Grand Cru Millésime 2008 Blanc de Noirs**, frutto di una selezione delle uve Pinot Noir dal Sud della Montagne de Reims, da Bouzy, Ay e Ambonnay; ha una nota naturalmente speziata e una interessante mineralità, che bene si abbinano con piatti di pesce e crostacei.

Veuve Clicquot festeggia invece i 200 anni con un **Rosé**, caratterizzato dalla predominanza di Pinot Noir, secondo lo stile della Maison, completato dalla raffinatezza dello Chardonnay e dalla rotondità del Pinot Meunier.

Bollicine dalle Venezie

Alfiere del made in Italy nel mondo, amatissimo oltreconfine e talvolta vituperato in casa propria (gli eccessi talvolta non aiutano la fama), il Prosecco merita maggiore attenzione... soprattutto se fatto bene.

Dalle tenute di Genagricola si può scegliere tra il **DOC Millesimato Brut di Tenuta Sant'Anna** e il **cartizze Sior Toni di V8+**.



Il primo, prodotto con le migliori uve di ogni annata selezionate alla vendemmia e spumantizzato con metodo Charmat, è un vino esuberante e allo stesso tempo equilibrato, leggermente fruttato ma mai stucchevole che può far da aperitivo o abbinarsi a risotti e pesce. Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry ha profumi intensi e note fruttate, un perlage fine e fitto, equilibrando la dolcezza elegante con una nota sapida che incuriosisce. Rimanendo in Veneto, una scelta non troppo convenzionale potrebbe cadere sul **Lugana Metodo Classico Brut**

di Zenato, magari regalato nella curiosa cassetta in legno Gorge, che grazie al design particolare si trasforma in un amplificatore naturale per smartphone. Il vino ha un colore paglierino tenue con un perlage sottile e persistente, ma al naso sprigiona una piacevole intensità di fiori bianchi e pera con sfumature di pesca e agrumi. L'acidità conferisce freschezza ad un vino che può essere aperto per l'aperitivo o bevuto a tutto pasto. Dalla terra friulana, la **Ribolla Gialla spumantizzata di Tiare** si può recuperare solo in archivio, ma spostandosi sui bianchi fermi il Sauvignon e la Malvasia sono sempre una garanzia.



Franciacorta e Asti, fra storia e innovazione

Spostandosi verso Ovest, una sosta in Lombardia e Piemonte è d'obbligo.

In casa La Montina la novità in uscita a Natale è la limited edition **Quor 2910**, ma per le feste può esser un suggerimento utile il **Franciacorta Millesimato 2011 Brut**, che unisce dona l'eleganza e la finezza Chardonnay alla struttura del Pinot Nero; la selezione di uve di annate e vigneti migliori e l'affinamento sui lieviti per almeno 38 mesi portano ad un prodotto eccellente, capace di conciliare sentori di frutti e una leggera tostatura.



Dal Piemonte, le bollicine dell'Asti invadono da decenni l'Europa e il Belpaese, ma per queste feste uno spunto meno ovvio può venire dalla novità di quest'anno: l'Asti Secco. E gli esperti locali suggeriscono il Tosti Secco Le Lucciole Bio, spumante di carattere ricavato dalle uve Moscato bianco di Canelli che con la sua spuma cremosa offre aromi fruttati che virano verso gli agrumi, con un'acidità che mantiene un bilanciamento e libera un'aromaticità capace di persistenza.



Rossi per Piemonte e Toscana

Chi l'ha detto che solo le bolle fanno la festa? Se l'Italia è terra di grandi rossi, piena legittimità alle celebrazioni bagnate da grandi vini italiani.

Per rimanere in Piemonte, incuriosisce la proposta dei **Librottiglia** di Matteo Correggia, che abbina alle caratteristiche di ogni prodotto un genere narrativo specifico, per dare vita a esperienze eno-letterarie speciali. Tra le proposte, il **brachetto secco Anthos** al quale è allegata “La Rana nella Pancia”, una favola firmata dalla cantante e autrice Patrizia Laquidara.

Se un Barolo di peso o un Barbaresco autorevole - come l'ottimo **Vanotu 2015 di Pellissero**, Platinum al recente Merano Wine Festival - sono una scelta prevedibile, per queste feste opteremmo per una **Riserva dal Monferrato** come il Nizza Docg La Vigna dell'Angelo di Cascina la Barbatella, un Barbera in purezza che attraversa l'affinamento in tonneaux senza appesantirsi e sostiene molto bene l'invecchiamento.

Anche in Toscana la scelta è ampia. Per una bottiglia importante si può orientarsi su Montalcino scegliendo tra due limited edition: il **Brunello 2008** di Mastrojanni e il **Brunello Riserva Zodiaco di Castiglion del Bosco**.



Rossi “di sostanza” per brindisi importanti

Oltre il mare, Antonella Corda propone il **Cannonau 2016** (Tre Bicchieri del Gambero Rosso) in abbinamento con il tradizionale bottone sardo in filigrana. La cantina di Serdiana omaggia il territorio con un vino identitario che mantiene intatti gli aromi varietali del vitigno e che può accompagnare le carni più impegnative. E sempre dalla Sardegna vale la pena di recuperare una bottiglia 2014 o 2015 dell'**Entu della cantina Masone Mannu**, un Igt Isola dei Nuraghi che restituisce in pienezza il vigore di una terra meravigliosa.

Nelle Marche merita una menzione l'**Esperanto di Ciù Ciù**, un Offida Docg che invecchia con nobiltà dopo la

fermentazione sulle bucce e 24 mesi in barrique: se si trova una bottiglia oltre i 15 anni merita un abbinamento con carni d'agnello o con selvaggina.



PRODOTTI MADE IN ITALY | 11 dicembre 2018

REGALI DI NATALE LIMITED EDITION PER FOOD LOVERS

In Sudtirolo la scelta cade sul **Pinot Nero**. Si può seguire il Winehunter di Merano e puntare sull'eccellente **Burgum Novum di Castelfeder** (un altro Platinum) oppure giocare la carta Hofstätter, che propone il **Pinot Nero Riserva Mazon** - dal cru sull'omonimo altipiano - portando in dote l'eleganza non banale frutto della fermentazione in botte a contatto con le bucce e dell'affinamento tra legno e bottiglia.

Last but not least, l'**Amarone Riserva 2008 De Buris** presentato da Tommasi pochi mesi fa (e già Platinum a Merano) è un vino reso prezioso dal tempo: la selezione in vigna e dieci anni di "pazienza" portano sulla tavola un vino elegante e avvolgente, non troppo opulento e capace di reggere piatti robusti di carne o dolci tradizionali.

Col panettone passiti (e oltre)



Per i tradizionalisti, un buon passito è il migliore abbinamento con i dolci delle feste.

Il **Torcolato di Maculan**, 100 per cento Vespaiola appassita in fruttaiolo, si abbina con la piccola pasticceria o i dolci secchi veneti, mentre il **Bucefalo biodinamico di Cantina Orsogna 1964** - da uve appassite di Malvasia aromatica - è dolce e avvolgente, pur essendo fresco e sapido. È un unicum da provare il **passito Acqui Docg** da uve di Brachetto dei piemontesi Bragagnolo, che mantiene un bouquet coinvolgente di profumi e il sapore degli