

DICEMBRE
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL SESTO DI
6
NUMERI DA COLLEZIONARE

NATALE

DIRETTORE PER UN MESE **ANTONINO CANNAVACCIUOLO**
75 ricette per le feste + **PANETTONE** IMBOTTITO DI COSE BUONE

#**LA CUCINA ITALIANA** GO ESTO **UNESCO**

POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A/P/2019 - PERIODICO ROC - 10/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - SVEVIZIA CHF 12,00 - U.K. GBP £ 9,99 - PORTOGALLO € 7,30

Nel bicchiere

CIN CIN!

**100 VINI PER BRINDARE,
PER SOGNARE, PER DIMENTICARE**

Abbiamo selezionato il meglio delle etichette italiane, per prezzo e qualità. Da mettere sotto l'albero, o da portare in tavola e stappare subito con le persone che amate

di VALENTINA VERCELLI

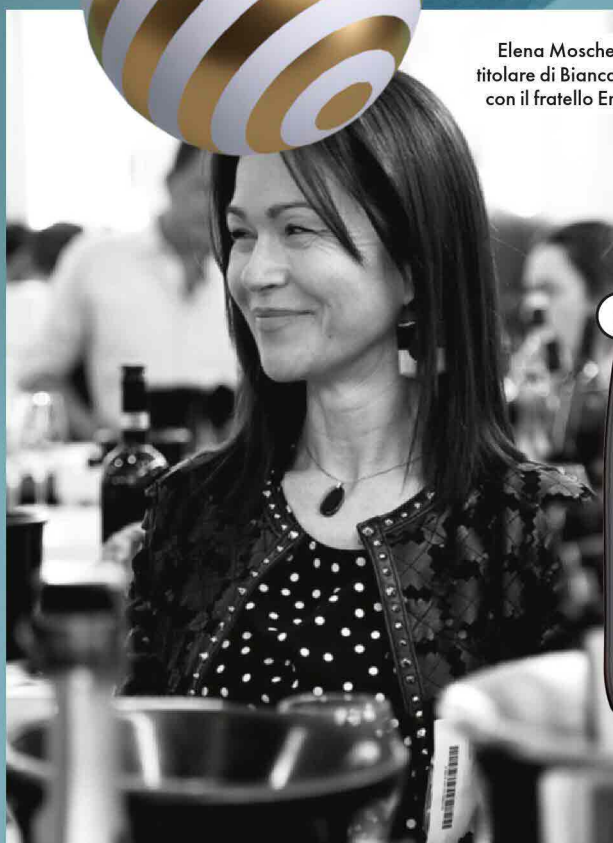
PROSECCO

Brillanti, ospitali, preparatissime. Le donne del Conegliano Valdobbiadene rendono la denominazione ancora più spumeggiante

**1. CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
SUPERIORE RIVE DI
SOLIGO EXTRA BRUT 2019
BIANCAVIGNA**

Ha carattere ed eleganza da vendere, con profumi fragranti di pera e di mela. Con vellutata di zucca e capesante scottate. Sui principali ecommerce.
14 euro. biancavigna.it

Elena Moschetta,
titolare di Biancavigna
con il fratello Enrico.



**2. VALDOBBIADENE
PROSECCO COL
FONDO NOTAE
COL DEL LUPO**

Il Prosecco come si faceva una volta è secco, asciutto, con un gusto minerale e di crosta di pane. Potete servirlo limpido o torbido. Con anguilla in umido. Sullo shop del sito e online.

15 euro. coldellupo.it

**3. VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
BRUT NATURE GRAN
CUVÉE DEL FONDATORE
MOTUS VITAE 2018
BORTOLOMIOL**

Fragrante, aromatico e secco, dà il meglio di sé a tavola. Con fritto di verdure e crostacei.

Sui principali ecommerce. 16 euro. bortolomiol.com

**4. VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
BRUT 2019
BORGOLUCE**

Cremoso e floreale, è elegante e tipico, perfetto per l'aperitivo. Con risotto con il pesce.

Sullo shop del sito e i principali ecommerce.

12,50 euro. borgoluce.it



Giulia Rosanda con la madre Diana.

**5. VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DRY 2019 TANORÈ**

Prodotto nella collina più vocata della denominazione, può essere un dolce calice di inizio o di fine pasto. Con il pandoro.

Online e ordinando a info@tanore.it. 20 euro. tanore.it



Vanessa Follador di Tanorè.

**6. VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
EXTRA BRUT PARTICELLA
232 2019 SORELLE BRONCA**

Una delle etichette più iconiche di Valdobbiadene, è sorprendente per equilibrio e scorrevolezza. Con insalata di polpo. Sullo shop del sito e i principali ecommerce.

20 euro. sorellebronca.com



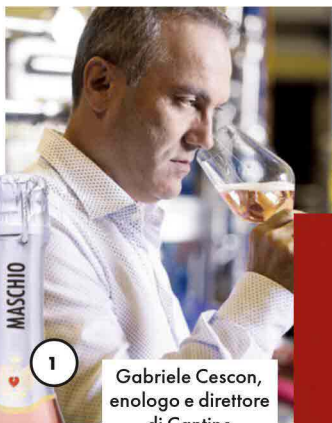
Le sorelle Bronca, Antonella ed Ersiliana.



Le tre sorelle Bortolomiol, Elvira, Maria Elena e Giuliana, con la mamma Ottavia.

PROSECCO

Quote azzurre: nomi storici e novità per le bollicine più amate del mondo



Gabele Cescon,
enologo e direttore
di Cantine
Maschio.



1



2



Gianluca Bisol.



3

Loris Vazzoler,
direttore tecnico
di Santa
Margherita.



Alberto Serena,
ceo di Montelvini.

4



Alessandro Vella,
direttore generale
di Cantina
Produttori di
Valdobbiadene.

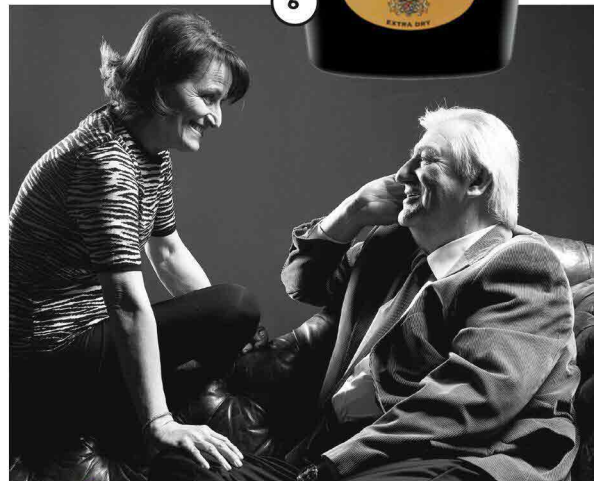


5



Carlo Biasiotto
con la moglie
Adriana, fondatori
di Foss Marai.

6



1. PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY MILLESIMATO 2019 MASCHIO

Aromi di lamponi e violette in una novità perfetta per brindare all'anno nuovo. Con risotto al radicchio rosso di Treviso.

Al supermercato e online. 5,50 euro. cantinemaschio.com

2. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT JEIO BISOL 1542

Fruttato e morbido, con un finale sapido, è un piacevolissimo calice di inizio. Con baccalà mantecato su crostone di polenta bianca.

Sui principali ecommerce. 8,50 euro. bisol.it

3. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT SANTA MARGHERITA

Armonico e fresco, è un compagno fidato dei brindisi festivi. Fatene scorta, la bottiglia finisce in fretta. Con frittura di laguna. Su wineplatform.it/santamargherita e i principali ecommerce. 11 euro.

santamargherita.com

4. ASOLE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT 2019 MONTELVINI

Ben rappresenta la denominazione Asole, freschissimo e scorrevole. Con risotto radicchio e gorgonzola. Al supermercato, sullo shop del sito e online. 7 euro. montelvini.it

5. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO 2019 RIVE DI COLBERTALDO CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE

Armonioso, esprime l'essenza delle sue colline. Con antipasti di pesce. Al supermercato. 9 euro.

[cantinaproduttori
valdobbiadene.com](http://cantinaproduttori.valdobbiadene.com)

6. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE STRADA DI GUIDA 109 EXTRA DRY FOSS MARAI

Profumato di acacia, quasi amabile, è interessante con i piatti etnici. La famiglia Biasiotto lo consiglia con il baccalà alla vicentina. Sullo shop del sito e su ecommerce. 13 euro. fossmarai.com

La giusta temperatura

Per le bollicine metodo Charmat state sugli 8 °C e salite a 10-12 °C per i Metodo Classico importanti e per i bianchi giovani; i bianchi strutturati e i rosé sono perfetti a 12-14 °C; se stappate un rosso invecchiato e corposo, non superate i 18 °C; fermatevi a 16 °C per gli altri, ma se li abbinate al pesce scendete a 14 °C.

**1. FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO
ANIMANTE
BARONE PIZZINI**

Il lungo affinamento sui lieviti e l'assenza di dosaggio lo rendono complesso e scorrevolissimo. Stappatelo con gli antipasti del Cenone. Con culatello di Zibello. Online. 25 euro. baronepizzini.it

**2. FRANCIACORTA EXTRA
BRUT PAS OPERÉ 2014
BELLAVISTA**

Opulento e slanciato, seducente per i profumi di dolci al burro e agrumi canditi: non c'è miglior inizio per la cena della Vigilia. Con tartara di orata olio e limone. Sui principali ecommerce. 65 euro. bellavistawine.it

**3. FRANCIACORTA BRUT
CRUPERDU 2011
CASTELLO BONOMI**

Una grande bottiglia a un prezzo vantaggioso. Da stappare per festeggiare il 2021 (il vino ha dieci anni!) o da abbinare al fagiano ripieno alle erbe. Sullo shop aziendale shop. casapaladin.it e online. 27 euro. castellobonomi.it

**4. FRANCIACORTA BRUT
COLLEZIONE GRANDI
CRU 2013 CAVALLERI**

Prodotto solo nelle migliori annate, è uno Chardonnay in purezza, affinato per oltre 50 mesi, burroso, agrumato, travolgente. La famiglia Cavalleri lo abbina al cappone ripieno. Sui principali ecommerce. 40 euro. cavalleri.it

**5. FRANCIACORTA
BRUT CUVÉE PRESTIGE
EDIZIONE 43
CA' DEL BOSCO**

Una delle etichette più amate della denominazione, che va bene in ogni occasione. Stappatelo sul balcone per festeggiare l'anno nuovo o provatelo con una lasagnetta al pesce di lago. Sui principali ecommerce. 31 euro. cadelbosco.com

**6. FRANCIACORTA SATÈN
CORTE FUSIA**

Lo Chardonnay del Monte Orfano qui dà il meglio di sé: cremoso, agrumato e sapido, è una rarità da far conoscere all'amico

appassionato. Gigi Nembrini e Daniele Gentile lo consigliano con il cappone ripieno. Sui principali ecommerce. 30 euro. cortefusia.com

**7. FRANCIACORTA PAS
DOSÉ GIROLAMO BOSIO
RISERVA 2012 BOSIO**

Struttura, opulenza ed eleganza strepitose per una Riserva molto gastronomica. È un regalo importante, da stappare per

la cena di San Silvestro, con cotichino e polenta. Sui principali ecommerce. 50 euro. bosiofranciocorta.it

**8. FRANCIACORTA EXTRA
BRUT EBB 2015 MOSNEL**

Prodotto in un'ottima annata, sfoggia ancora più eleganza del solito. Ampio e accogliente come un abbraccio, è il giusto regalo per una persona cara. Con gnocchi alla parigina. Sui principali ecommerce. 42,50 euro. mosnel.com

**9. FRANCIACORTA BRUT
ELECTO 2016 MAJOLINI**

Un millesimato intensamente fruttato, con note di erbe aromatiche. Ha una struttura che lo rende adatto anche ai piatti di carne. In azienda lo abbinano allo spiedo alla brace. Online e ordinando a info@majolini.it. 33 euro. majolini.it

**10. FRANCIACORTA
EXTRA BRUT
PALAZZO LANA
EXTREME RISERVA 2009
GUIDO BERLUCCHI**

Un raro Pinot Nero in purezza della Franciacorta. Elegante e strutturato, può accompagnare tutto il pranzo di Natale. Alla famiglia Ziliani piace con il manzo all'olio di Rovato. Sui principali ecommerce. 60 euro. berlucchi.com

**11. FRANCIACORTA
SATÈN RONCO CALINO**
Cremoso e slanciato, è il vino ideale per l'aperitivo di benvenuto e insieme agli antipasti della Vigilia. Per la titolare Lara Radici è perfetto con la tartara di scampi. Sullo shop aziendale roncocalino.boutique e online. 24 euro. roncocalino.it

**12. FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO
SUBLIMIS RISERVA 2013
UBERTI**

Frutto maturo e sapidità sono le cifre di questo Chardonnay affinato a lungo. La sua complessità lo rende poco adatto all'aperitivo e molto ai pranzi importanti. La famiglia Uberti lo consiglia con il manzo all'olio. Online. 39 euro. ubertivini.it



FRANCIACORTA

Per chi cerca il lato glamour, anche nel brindisi



TRENTO DOC

Freschezza
di montagna

1. TRENTO PAS DOSÉ 2014 ALTEMASI

Chardonnay e pinot nero insieme per una bollicina con note di pasticceria e di zenzero. Stappatelo il 31 dicembre con le ostriche. Sullo shop del sito e i principali ecommerce. **38 euro. cavit.it**

2. TRENTO BRUT ANTARES 2016 CANTINA TOBLINO

Chardonnay dalla Valle dei laghi, è fresco e minerale, con una buona complessità data dai 36 mesi di affinamento. Con risotto al Trentingrana. Sullo shop del sito e i principali ecommerce. **15 euro. toblino.it**

3. TRENTO BRUT 40 ANNI SECOND LIMITED EDITION RISERVA 2013 ROTARI

Uno Chardonnay, figlio di un'annata eccellente, che profuma di frutta, vaniglia e nocciola. Il suo vestito d'oro ne fa anche una bella idea regalo. Con capesante gratinate. Su shop.mezzacorona.it **27 euro. rotari.it**

4. TRENTO PAS DOSÉ BREZZA RISERVA 2016 AGRARIA RIVA DEL GARDA

Minerale, fragrante e fruttato, è uno Chardonnay perfetto sui piatti di pesce delle feste. Con tartare di trota agli agrumi. Al supermercato, sullo shop del sito e sui principali ecommerce. **29 euro. agririva.it**

5. TRENTO BRUT AQUILA REALE RISERVA 2010 CESARINI SFORZA

Il lungo affinamento sui lieviti ne fa uno Chardonnay complesso e strutturato, ideale in tavola con le carni bianche, come il coniglio al forno. Sui principali ecommerce. **45 euro. cesarinisforza.it**

6. TRENTO BRUT 51,151 MOSER

Uno Chardonnay fresco e leggiadro che prende il nome dal record dell'ora stabilito da Francesco Moser a Città del Messico. Regalatelo agli appassionati di ciclismo. Con risotto al salmone. Online. **23 euro. mosertrento.com**

7. TRENTO ROSÉ CORVÉE

Un mix di Chardonnay e Pinot Nero della Valle di Cembra con tutta la freschezza delle bollicine di montagna. Delicato e fragrante, è perfetto per brindare a un nuovo anno più roseo. Con crudo di crostacei. Ordini su info@corvee.wine. **35 euro. corvee.wine**

8. TRENTO DOSAGGIO ZERO RISERVA 2014 LETRARI

È la bottiglia ideale per chi ama le bollicine fresche e taglienti: stappatelo all'aperitivo, ma servitelo anche a cena. Con casoncelli con rapa rossa e burro fuso. Su meregallipremium.it **37,50 euro. letrari.it** →

A tutto pasto

Dall'aperitivo al dolce, gli spumanti sono i vini più versatili. I Metodo Charmat (come il Prosecco, per esempio) sono ottimi come benvenuto e con gli antipasti e i piatti vegetariani. I Metodo Classico Blanc de Blancs sono la scelta migliore per pesci e crostacei. Infine, le grandi Riserve Rosé: da scoprire in abbinamento con le carni.



**9. TRENTO BRUT ROSÉ
2017 PISONI**

Un Pinot Nero amichevole e passe-partout: sta bene con piatti di pesce e di carne, ma va bene anche per il brindisi della mezzanotte. Con risotto alla zucca e salsiccia. Sullo shop del sito e online. **26 euro. pisoni.it**

**10. TRENTO BRUT ROSÉ
DE NOIR MONSIEUR
MARTIS 2015 MASO
MARTIS**

Novità di quest'anno, è a base di pinot meunier, uva poco coltivata in Trentino; dà un vino di struttura, con bei profumi di frutti di bosco. Stappatelo a mezzanotte, insieme con il cotechino. Sullo shop del sito. **60 euro. masomartis.it**

**11. TRENTO DOSAGGIO
ZERO ORO ROSSO CEMBRA
CANTINA DI MONTAGNA**

Lo chardonnay, coltivato sui terreni porfirici, qui soprannominati oro rosso, dà un vino ricco di gusto e struttura. È una piccola chicca da regalare agli intenditori. Con branzino al sale. Online. **25 euro. cembracantinadimontagna.it**

**12. TRENTO DOSAGGIO
ZERO LAGORAI RISERVA
2015 CANTINA ROMANESE**

Affina sul fondo del lago di Levico questa bollicina cremosa, con golosi profumi di frutta candita e pasticcini. All'aperitivo con crostini con salmerino marinato e panna acida. Sullo shop del sito. **38 euro. cantinaromanese.com**

I consigli dei sommelier

Che cosa stappano adesso i professionisti del vino? E quali sono le regole per essere impeccabili nel servirlo e abbinarlo?



ALBERTO PIRAS
AIMO E NADIA

«Brindare con un Metodo Classico è sempre di buon auspicio, soprattutto quest'anno! Ne propongo senz'altro uno italiano, il Franciacorta Extra Brut Annamaria Clementi Rosé Riserva 2010 di Ca' del Bosco: Pinot nero in purezza, ha una bollicina fine e sottile, profumi decisamente complessi di piccoli frutti rossi e spezie dolci; all'assaggio è molto secco, con una lunghissima persistenza. Il mio abbinamento del cuore? Quello natalizio per eccellenza, un grande panettone, come quello di Alessandro Negrini e Fabio Pisani, con un grande Moscato d'Asti, come quello di Paolo Saracco».



ANDREA LOI
HEAD SOMMELIER
SETA RESTAURANT

«Berrò vini per ritrovare i momenti che hanno avuto per me un profondo significato. La bollicina sarà siciliana, il Catarratto di Alessandro Viola, in ricordo di una cena a casa sua: lo trovate in enoteche con predisposizione verso i vini naturali. Il bianco racconterà il mio amore per un grande territorio francese, il Rodano: il Saint-Joseph Les Granits di Chapoutier dalla zona di Tain-l'Hermitage, che ho scoperto da poco, è complesso, con un lungo finale minerale, e si sposa con i crostacei; si trova facilmente in Italia e ha un prezzo attraente. Il consiglio per la vostra cena di Natale è la semplicità. Fate quello che sapete fare bene, bevete quello che vi piace (avete tutto l'anno per sperimentare) per non aumentare lo stress: bastano un bicchiere per l'acqua e uno per il vino, mediamente ampio per apprezzare al meglio qualsiasi bottiglia. Ultima cosa, raffreddate con largo anticipo le bollicine: il congelatore non è un granché come soluzione dell'ultimo momento».





TUTTA ITALIA FA LE BOLLE

Dal Piemonte alla Sicilia, vecchi e nuovi «outsider» del Metodo Classico

1. ALTA LANGA PAS DOSÉ FOR ENGLAND BLANC DE NOIRS 2015 CONTRATTO

Un Pinot Nero in purezza, asciutto e complesso, con un gusto agrumato che ricorda il mandarino e il pompelmo rosa. Molto gastronomico. Con agnello in crosta di nocciole. Sui principali ecommerce. **24,50 euro. contratto.it**

2. ALTO ADIGE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ ATHESIS 2017 KETTMEIR

La forza del pinot nero con la grazia dello chardonnay, per una bollicina elegante e dinamica, da provare anche con i piatti rustici. Con Tiroler Gröstl. Sui principali ecommerce. **22 euro. kettmeir.com**

3. METODO CLASSICO SOLDATI BRUT 2019 LA SCOLCA

Da uve corteese, ha delicati profumi di crosta di pane, spezie e miele che hanno persuaso anche il celebre critico James Suckling. Con risotto ai gamberi. Ordini su contatti@scolca.it e sui principali ecommerce. **25 euro. lascolca.net**

4. ALTA LANGA EXTRA BRUT 2016 ETTORE GERMANO

Pinot nero in prevalenza, con una parte di chardonnay, per una bollicina cremosa e agile, che sta diventando un punto di riferimento tra gli appassionati. Con fritto misto alla piemontese. Online. **25 euro. ettoregermano.com**

5. PIEMONTE PINOT NERO BRUT ROSÉ COCCHI

Da un'azienda storica, è un Metodo Charnat con un gentile colore rosa cipria. È fruttato e scorrevole, morbido e piacevole, indicato per l'aperitivo. Con le capesante. Ordini su cocchi@cocchi.com e online. **13 euro. cocchi.it**

6. METODO CLASSICO BRUT ROSÉ CEPPO 326 2016 PASINI SAN GIOVANNI

Una bollicina diversa (è fatta con uve groppello ed erbamati), sapida e vibrante. È un bel regalo per gli amanti di Metodo Classico alternativi. Con salmone affumicato. Su tuttostore e altri ecommerce. **18 euro. pasinisangiovanni.it**

7. METODO CLASSICO BRUT PINOT 64 2016 CALATRONI

Premi e passaparola ne stanno facendo un riferimento sul territorio. È fragrante, slanciato. Stappatelo con gli antipasti del pranzo di Natale. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce. **22 euro. calatronivini.it**

8. OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT VERGOMBERRA 2016 BRUNO VERDI

Con aromi di frutta matura, crosta di pane e nocciola tostata, è equilibrato e territoriale. Per la cena della Vigilia, con orata al forno. Sui principali ecommerce. **25 euro. verdibruno.it**

9. METODO CLASSICO BRUT MAXIMUS 2012 PECIS

A base di uve pinot bianco e chardonnay coltivate sulle colline bergamasche, sorprende per fragranza e scorrevolezza. Il lunghissimo affinamento sui lieviti gli dà grinta e complessità. È un ottimo affare. Con torte salate. Online. **18 euro. pecis.it**

10. VINO SPUMANTE PECORINO MERLETTAIE BRUT CIÙ CIÙ

Il pecorino lo caratterizza con profumi di tiglio e biancospino. Questa fragranza insieme alla sapidità esalta i fritti delle feste; provatelo con le olive all'ascolana. Su shop.ciuciuvenimenti.it e su ecommerce. **17 euro. ciuciuvinini.it**

11. METODO CLASSICO PAS DOSÉ EDIZIONE SPECIALE 2019 SCACCIADIABOLI

Un sagraintino per dieci anni sui lieviti acquista profumi burrosi, di miele, di spezie. Fatto apposta per festeggiare. Con carpacci di pesce e di carne. Ordini su info@scacciadiavoli.it e online. **32,50 euro. scacciadiavoli.it**

12. SPUMANTE EXTRA BRUT DUCA NERO 2019 DUCA DI SALAPARUTA

Ha tutta l'energia, e la grazia, di un pinot nero cresciuto alle pendici dell'Etna. Stappatelo per un inizio di anno grintoso. Con catalana di crostacei. Sullo shop del sito. **13 euro. duca.it**

CHAMPAGNE

La verve dei nobili d'Oltralpe

1. CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS 2012 BRUNO PAILLARD

Dai Grand Cru di Oger e Mesnil-sur-Oger, uno Chardonnay avvolgente. Il dosaggio contenuto ne esalta il carattere. Alice Paillard lo consiglia con il vitello tonnato.

Sui principali ecommerce.

105 euro. brunopaillard.com

2. CHAMPAGNE BRUT RARE 2006 PIPER-HEIDSIECK

Profumi di miele, frutta e spezie dolci e un gusto complesso ed erbaceo. Ha vinto la medaglia d'oro della rivista *Decanter*. Con ravioli di mare e pesce di scoglio.

Sui principali ecommerce.

220 euro. rare-champagne.com

3. CHAMPAGNE BRUT BELLE EPOQUE 2012 PERRIER-JOUËT

Ricco e «crocante», è una cuvée di chardonnay e pinot nero, con una quota di meunier. La bottiglia a motivi floreali rende il regalo ancora più prezioso. Con tortellini in brodo. Sui principali ecommerce.

145 euro. perrier-jouet.com

4. CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS CLOS DU MESNIL 2006 KRUG

Nasce in uno dei vigneti più famosi del mondo lo chardonnay che dà vita a questo vino preziosissimo: in quest'annata calda setoso e pieno di aggraziata energia. Per sognare. Con filetto di platessa allo zafferano. Online.

1100 euro. krug.com

5. CHAMPAGNE BRUT MOËT IMPÉRIAL MOËT & CHANDON

Un grande classico dei brindisi festivi, è creato con oltre 100 vini diversi che ne disegnano la maturità e il carattere seducente.

Con risotto al verde con asparagi croccanti. Sui principali ecommerce. 60 euro. moet.com

6. CHAMPAGNE BRUT DOM PÉRIGNON VINTAGE 2010

È la prima annata del nuovo chef de cave Vincent Chaperon. Da collezione. Con gnocchetti di patate, ricciola, olive di Taggia, origano e limone del due stelle Magnolia di Cesenatico, disponibile in delivery e asporto.

Sui principali ecommerce.

170 euro. domperignon.com

7. CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS SECOND SKIN CASE RUINART

Con il nuovo packaging 100% ecologico, questo Chardonnay, intensamente aromatico, morbido



e fresco, è molto buono anche con l'ambiente. Con tajine di verdure. Online. 90 euro. ruinart.com

8. CHAMPAGNE BRUT MILLESIMÉ 2008 LAURENT-PERRIER

Chardonnay e pinot nero in parti uguali e l'ottima annata ne hanno fatto uno Champagne di grande vivacità e freschezza.

Con filetto di vitello.

Sui principali ecommerce. 60 euro. laurent-perrier.com

9. CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS 2014 AYALA

Floresale, agrumato e con quelle note gessose che rendono unico lo Champagne, è la bottiglia da stappare per un ultimo dell'anno romantico. Con ravioli di scampi allo yuzu ed erba cipollina.

Su meregallipremium.it 79 euro. champagne-ayala.fr

10. CHAMPAGNE EXTRA BRUT MONODIE MEUNIER VIELLES VIGNES 2008 APOLLONIS

Anche l'uva meno blasonata della Champagne può dare capolavori: è il caso di questo Blanc de Noirs da vigne vecchie, cremoso e intensamente fruttato. Con rombo con finferli e crema di castagne. Su meregallipremium.it 75 euro. champagneapollonis.com

11. CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU BLANC DE BLANCS FRÈREJEAN FRÈRES

Agrumato, con una vibrante mineralità, è uno Chardonnay di grande finezza. Per la cena della Vigilia. Con crudità di mare. Sui principali ecommerce. 105 euro. frerejeanfreres.com compagniadecarabi.com

12. CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE EXCLUSIVE NICOLAS FEUILLATTE

Fragrante e fruttato, è fatto con le tre uve classiche della Champagne. Prezzo amico, ottimo per gli aperitivi festivi. Con carpacci di crostacei. Su shop.valdo.com e sui principali ecommerce. 32 euro. nicolas-feuillatte.com



Quale bicchiere

Potete usare lo stesso calice, dall'aperitivo a tutto pasto, ma se volete esagerare servite le bollicine di benvenuto in una flûte e il moscato da accompagnare al panettone in una coppa vintage. Se stappate rossi complessi o vini naturali, scegliete un calice ampio per favorirne l'ossigenazione, oppure scaraffate il vino 30 minuti prima di servirlo.

Sorpresa ecommerce

Incontro con Marco Magnacavallo, fondatore di Tannico, l'enoteca online più fornita d'Italia



I siti di ecommerce sono stati l'ancora di salvezza per procurarsi del buon vino durante il lockdown. Com'è andata a Tannico?

«Già nelle ultime tre settimane di marzo abbiamo avuto un aumento del 100% dei volumi, del 10% della frequenza d'acquisto e del 5% delle quantità di bottiglie per ordine effettuato. Anche il mese di aprile ha visto i volumi salire, con una forte crescita dei consumatori al primo acquisto e una ripresa del valore per singola bottiglia venduta, unita a un leggero calo del numero di pezzi per ordine. Se a marzo sono calati gli acquisti di spumanti e Champagne (-30%) e delle denominazioni Super Premium (Barolo -70%, Brunello -70%, Bolgheri -25%), ad aprile abbiamo registrato una ripresa e un ritorno alla normalità, con leggere flessioni delle denominazioni Super Premium rispetto al periodo pre Covid-19. In crescita – seppur non in modo così forte come a marzo – gli acquisti dei vini con prezzi moderati, come il Chianti Classico, la Barbera, i rossi e i bianchi siciliani. Bene anche i mesi estivi con un'accelerazione verso la fine di settembre in coincidenza con l'aumento del numero di contagi in Italia».

Quali i vini più acquistati su Tannico?
«Quelli di Alto Adige, Sicilia, Piemonte e Toscana, ma anche i vini naturali e quelli di artigiani meno conosciuti».

Qualche consiglio per le feste?

«Una bollicina per iniziare, ho la passione per lo Champagne; poi, uno Chablis e, infine, un Pinot nero dell'Alto Adige».

BIANCHI (E ROSA) D'INVERNO

Un po' di leggerezza anche
quando fuori fa freddo



ALTO ADIGE SAUVIGNON EXCLUSIV 2018 PLONERHOF

Medaglia d'oro al Concorso Mondiale del Sauvignon. Aromi di agrumi e sambuco per una Vigilia con pesci di fiume. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce.

36 euro. weingut-plonerhof.it

FALANGHINA CRUNA DELAGO 2018 LA SIBILLA

Da una famiglia affiatata come i Di Meo non può che nascere un vino molto conviviale. I suoli vulcanici gli danno sapidità e profondità. Con il capitone. Sullo shop del sito ed ecommerce. 30 euro. sibillavini.com



COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA 2018 VIETTI

Pera, pesca, fiori e miele: profumi irresistibili per un bianco di struttura, ottimo con gli antipasti di carne e di pesce. Bello trovarlo sotto l'albero. Online. 23 euro. vietti.com



LUGANA RISERVA DEL LUPO 2016 CA' LOJERA

Ha fatto la storia della denominazione: territoriale, con profumi fruttati e floreali e finale salino, è il regalo per l'amica del cuore. Con tartare di tonno. Sui principali siti di ecommerce.

16 euro. calojera.com



FRIULI COLLI ORIENTALI I FIORI DI LEONIE MYÒ 2018 ZORZETTIG

Floreal e leggiadro, è un mix di pinot bianco, friulano e sauvignon. Per un pranzo di Natale vegetariano, con lasagne alle verdure. Sui principali siti di ecommerce. 39 euro. zorzettigvini.it



COLLIO BIANCO 2018 EDI KEBER

Come da tradizione nel Collio, è un mix di vitigni autoctoni (friulano, malvasia e ribolla) coltivati con agricoltura biologica. Buono per la cena di Vigilia, è anche un gran bel regalo. Con risotto agli scampi. Online. 17 euro. edikeber.it



BATÀR 2017 QUERCIBELLA

Opulento e ampio, è un mix di chardonnay e pinot bianco, perfetto per chi ama i bianchi di struttura. Va bene per la sera della Vigilia, anche se non è «di magro». Con crespelle ai funghi. Sui principali siti di ecommerce. 70 euro. querciabella.com



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO QUERCIA NICA 2019 VELENO

Carezzevole, aromatico, a un ottimo prezzo. Con spaghetti all'asciolana. Sui principali siti di ecommerce. 10 euro. velenosivini.com



CERASUOLO D'ABRUZZO PIÈ DELLE VIGNE 2018 CATALDI MADONNA

Per il Gambero Rosso è il Rosato dell'anno per il 2021. Succoso, impareggiabile con le ricette al pomodoro, come il baccalà. Sui principali siti di ecommerce. 26 euro. cataldimadonna.com



ROSSI

Classici
ma non troppo

1. AMARONE CLASSICO COSTASERA 2015 MASI

Un intramontabile per un pranzo in famiglia, meglio ancora se con il caminetto acceso. Gli aromi di prugna, spezie e caffè sono squisiti. Con brasato all'Amarone. Al supermercato, online e su wineplatform.it/masiagricola. **35 euro. masi.it**

2. CHIANTI CLASSICO RISERVA DI FAMIGLIA RISERVA 2016 CECCHI

Da una delle denominazioni italiane più amate, è fruttato, speziato, tostato ed equilibrato: un fido compagno dei pranzi in famiglia. Con pappardelle al ragù di cinghiale e funghi. Al supermercato e sui principali siti di e-commerce. **15 euro. cecchi.net**

3. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016 TOMMASI

Figlio di un'ottima annata, è morbido e strutturato, con profumi di ciliegia. Cosa volere di più per il pranzo di Natale? Con lesso con

la salsa pearà. Al supermercato, online e ordinando su shop@tommasi.com. **33 euro. tommasi.com**

4. CALINVERNO 2016 MONTE ZOVO

Nasce da un mix di uve venete e internazionali sottoposte ad appassimento. Intenso, morbido e sorprendente, è il regalo di Natale per il papà. La famiglia Cottini lo consiglia con il filetto al Gorgonzola. Sullo shop del sito. **35 euro. montezovo.com**

5. SAN LEONARDO 2015 SAN LEONARDO

Espressione di un bordolese di montagna, è un rosso da regalare, soprattutto quest'anno: l'annata 2015 è top. Con melanzane alla parmigiana. Sullo shop del sito e sui principali e-commerce. **68 euro. sanleonardo.it**

6. VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE OGNISANTI 2018 BERTANI

Profumato di marasche ed erbe balsamiche, spezie e fiori essiccati, è complesso e morbido quel tanto che basta per piacere a tutta la famiglia. Stappatelo a pranzo, con i tortellini in brodo. Sullo shop del sito. **30 euro. bertani.net**

7. MESSIHO 2015 TENUTA FERTUNA

Un Merlot avvolgente da provare anche sul pesce. Con il tonno scottato, scaloppa di fegato d'oca e cipolle alla brace del ristorante di Tenuta Fertuna. Su meregallipremium.it **26,50 euro. fertuna.it**

8. TINATA 2016 MONTEVERRO

Ha tutto il carattere della Maremma questo Syrah con saldo di Grenache, intrigante per gli intensi profumi di frutti rossi, spezie ed erbe. Stappatelo per una grande cena a base di carni nobili. Con anatra confit. Online. **85 euro. monteverro.com**

9. AMARONE DELLA VALPOLICELLA FAMIGLIA PASQUA 2016 PASQUA

Complesso e insieme scorrevole come solo un Amarone sa essere, si serve con il bollito misto con le salse, ma anche come vino da meditazione durante la tombolata. Sullo shop del sito. **42 euro. pasqua.it**

10. ALTO ADIGE CABERNET MUMELTER RISERVA 2018 CANTINA DI BOLZANO

È elegante, scorrevole e fresco, come solo i vini di montagna

sanno essere. Servitelo a cena, con il capriolo e il caminetto scoppiettante. Sullo shop del sito e sui principali e-commerce. **43 euro. kellereibozen.com**

11. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLA GEMMA RISERVA 2015 MASCIARELLI

Un rosso potente, da abbinare a piatti di pari intensità. Migliora con il tempo e per questo può essere un ottimo regalo per l'amico collezionista di vini. Con scottadito di agnello. Sullo shop del sito. **52 euro. masciarelli.it**

12. ETNA ROSSO CAURU 2019 TORRE MORA

Un vino del vulcano con vivaci aromi di frutta e spezie. Facile ma non banale, è un versatile salvacena. La famiglia Piccini lo beve con il filetto di maiale in crosta di pancetta. Su wineplatform.it/tenutepiccini/ products e i principali e-commerce. **15 euro. tenutepiccini.it**

13. CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2017 CASTELLO DI FONTERUTOLI

I suoli gli donano grazia e freschezza. Per un pranzo tradizionale. Con guancia di maiale, purè di mele e taccole. Sullo shop del sito e sui principali e-commerce. **36 euro. mazzi.it** →



14. CAPRIANO DEL COLLE CARME 2018 SAN MICHELE

Deve il suo nome alla perfetta armonia del mix di uve (merlot, marzemino e sangiovese) che lo compongono. Un grande vino a un piccolo prezzo, da stappare con gli amici. Con i vincisgrassi. Sullo shop del sito. **8,50 euro.** sanmichelevini.it



15. BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 FRANCO PACENTI

Austero quel che basta per essere bevuto subito o regalato a un amico intenditore, in cerca di chicche da affinare nella sua cantina. Con misto di carni al forno. Online su enotecadipiazza.com **43,50 euro.** francopacenticanalicchio.it

18. BAROLO BRICCO DELLE VIOLE 2016 G.D. VAJRA

Come le viole che sbocciano in vigna ogni primavera, questo Barolo è tra i più fini, floreali e aggraziati. Stappatelo in famiglia con l'anatra scaloppata con pere al Barolo. Online e ordinando su welcome@gdvajra.it **85 euro.** vajra.it

21. GATTINARA 2017 GIANCARLO TRAVAGLINI

Un Nebbiolo leggiadro, sapido e capace di accompagnare i piatti di terra del Natale, dagli antipasti ai secondi. Cinzia Travaglini lo raccomanda con il risotto ai funghi. Sui principali ecommerce. **23 euro.** travaglinigattinara.it

NINO NEGRI

Questo Nebbiolo di montagna nasce nella zona più calda di Valtellina (per questo si chiama «Inferno»). Ma la sua grazia e scorrevolezza sono un Paradiso. Con le lasagne. Sullo shop aziendale vinicum.com e sui principali ecommerce. **25 euro.** gruppoitalianovini.it

16. BRUNELLO DI MONTALCINO CAMPO DEL DRAGO 2015 CASTIGLION DEL BOSCO

Prodotto in un'annata importante da un cru importante, è una bottiglia di pregio che col tempo acquista valore. Massimo e Chiara Ferragamo lo consigliano con la fiorentina. Sullo shop del sito. **130 euro.** castigliondelbosco.com

19. BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2016 TENUTA CUCCO

Un grande Barolo a un prezzo vantaggioso: è un perfetto regalo di rappresentanza. Con la ricetta della guancia di vitello di Tommaso Arrigoni, cuoco della Locanda La Raia. Sullo shop del sito e sui maggiori ecommerce. **30 euro.** tenutacucco.it

22. SASSICAIA 2017 TENUTA SAN GUIDO

Il vino più famoso d'Italia è un fuoriclasse, incantevole anche nelle annate complicate. Ricco di frutto e di acidità, è un dono prezioso che acquista valore nel tempo. Con cinghiale alla maremmana. Su meregallipremium.it. **220 euro.** sassicaia.com

25. CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016 LAMOLE DI LAMOLE

Vigne vecchie, altitudine, giusto terreno e giusta esposizione sono gli ingredienti che fanno grande questa Riserva, capace di invecchiare con eleganza. Con peposo di chianina al Chianti Classico. Sui principali ecommerce. **25 euro.** lamole.com

17. BARBARESCO ASILI 2017 CERETTO

Prodotto in uno dei cru più rinomati di barbaresco, è profondo e complesso e certificato biologico. Destinatelo a chi vi sta più a cuore. Con agnolotti ai tre arrostiti. Sui principali ecommerce. **150 euro.** ceretto.com

20. BAROLO 2016 PIO CESARE

Riunisce in una bottiglia tutti i migliori cru di Langa, per offrire l'esperienza di un Barolo come si faceva una volta. È elegante, fine e molto gastronomico. Con quaglie ripiene al forno con polenta. Online. **65 euro.** piocesare.it

23. PETRA 2016 PETRA

Un rosso bordolese dal carattere mediterraneo, con profumi di mirto e rosmarino. Potente ed elegante, soddisfa le quote rosa e quelle azzurre. Con il tonno del Chianti di Dario Cecchini. Sui principali siti di ecommerce. **42 euro.** petrawine.it

26. BARBARESCO SANADAIVE 2017 MARCO E VITTORIO ADRIANO

Vince il premio per il miglior rapporto tra il prezzo e la qualità. Regalatelo, bevetelo, conservatelo. Non ve ne pentirete in nessun caso. Con bollito misto alla piemontese. Sui principali ecommerce. **26 euro.** adrianovini.it

24. VALTELLINA SUPERIORE INFERNO CARLO NEGRI 2017

27. SAN ZIO 2017 VILLA DA VINCI

Da un vigneto appartenuto alla famiglia di Leonardo da Vinci, è un Sangiovese ampio e fruttato. Con un'etichetta così bella è anche un regalo perfetto. Con ravioli di carne al ragù. Sullo shop del sito e sui principali ecommerce. **16 euro.** leonardodavinci.it

