

RUBRICA - Un calorosissimo augurio a tutti gli appassionati di enogastronomia all’insegna dei vitigni autoctoni. E’ tempo di pranzi, cene e cenoni ma la situazione sanitaria legata alla pandemia ci impone comportamenti prudenti e garbati.

E’ l’occasione per puntare sulla qualità e sui **vini 100% Made in Italy**, prodotti sul suolo italico ed ottenuti da **uve autoctone** e, se ci proponiamo di curiosare nella nostra immensa gamma, non mancheranno le piacevoli sorprese.

Dopo 42 anni di militanza enologica sono convintissimo che la vera grandezza della vitivinicoltura italiana non sia rappresentata da bottiglie famose, spesso irrimediabili, che costano diverse centinaia di euro (come il **Monfortino di Conterno** o il **Masseto di Ornellaia** per intenderci) ma sia quell’impareggiabile e straordinaria varietà di eccellenti vini prodotti dalla **Val d’Aosta a Pantelleria**, ricchi di personalità, tipicità e piacevolezza legati al vitigno, al territorio e alla maestria dei nostri enologi.

Con tanta passione e coerenza **mi permetto di consigliarvi qualche buon vinello poco conosciuto**, dalle bollicine ai vini da dessert, che potranno piacervi e nel contempo stupirvi.

Per iniziare propongo un ottimo spumante metodo classico prodotto sulle pendici dell’Etna col **vitigno Nerello Mascalese**, quello che i francesi definirebbero un “blanc de noir”. In alternativa una raffinata **Ribolla gialla**, un vigoroso **Durello dei Lessini** oppure un intrigante rosè **Salentino da uve Negramaro**.

Alcuni vini bianchi a cui non manca fragranza e mineralità, indispensabili per abbinare le tartare o carpacci di pesce sono un **Petit Arvine della Val d’Aosta**, una **Nascetta delle Langhe**, una **Vitovska del Carso**, un **Trebbiano Spoletino** o un **Carricante dell’Etna**.

Antipasti variegati con pesce, verdure e salumi non disdegnerebbero un **Timorasso Colli Tortonesi**, un **Pecorino di Offida**, un **Bellone del Lazio** o un **Grechetto di Montefalco**.

Con tortellini e lasagne mi orienterei su alcuni intriganti vini rossi giovani e profumati come il **Ruchè di Castagnole Monferrato**, **Lacrima di Morro d’Alba** o **Frappato di Vittoria**. Gli arrostiti ed il tradizionale cappone li accompagnerai ad un delizioso **Pignolo di Cividale del Friuli**, ad una prestante **Tintilia molisana**, o ai sorprendenti **Sussumaniello Salentino** e **Bovale Sardo**.

Ma si dai! C’è rimasto ancora un piccolo spazio per un paio di abbinamenti di “territorio” con i nostri grandissimi prodotti caseari. C’è solo l’imbarazzo della scelta: formaggio di **Carnia Friulano** abbinato al Tazzelenghe, Caciocavallo Pugliese con un **Nero di Troia**

Castel del Monte riserva o un pecorino Sardo con un **Terre dei Nuraghi Cagnulari** mi sembrano delle buone idee.

Apoteosi finale una “spizzicata” di dolci con un passito di quelli giusti del tipo **Sagrantino Passito** o **Aleatico dell’Elba** se c’entra il cioccolato, altrimenti **Moscadello di Montalcino** o **Nasco di Cagliari**.

Tutto ciò per invitarvi alla scoperta del fantastico mondo del vino italiano.

Assaggiare per credere

Buon appetito e buone feste

Roberto Beccaria

ARTICOLI PRECEDENTI

2 Dicembre - [L’Italia nel bicchiere. Quale vino si abbina alla mitica “cassoeula”?](#)
[Scopriamolo](#)

10 Agosto - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Vermentino di Gallura](#)

16 Luglio - [L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Prosecco Rosè](#)

3 Giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta della viticoltura eroica e dei suoi grandi vini](#)

23 Aprile - [L’Italia nel bicchiere. Col dessert vini dolci: i consigli dell’esperto](#)

01 Marzo - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini Trento DOC Metodo Classico](#)

20 Gennaio - [L’Italia nel Bicchiere. Scopriamo la “zona rossa” del Valpolicella Superiore Ripasso](#)

2020

30 Luglio - [“L’Italia nel bicchiere”... da bere d’Estate. Alla scoperta dei vini bianchi della Campania](#)

01 Luglio - [L’Italia nel Bicchiere. Vini rossi d’estate: i consigli di Roberto Beccaria](#)

12 Maggio - [L’Italia nel Bicchiere. Vini bianchi: uno per regione adatti per l’estate](#)

6 Marzo - [“L’Italia nel bicchiere”. Syrah: vitigno “esotico” che regala vini eccellenti](#)

10 Gennaio - [L’Italia nel bicchiere. Tocai: vino friulano dal sapore inconfondibile](#)

2019

16 Dicembre - [L’Italia nel bicchiere. Natale e Capodanno quali vini abbinare ai nostri piatti?](#)

31 Gennaio - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini del Lazio](#)

2018

22 - novembre - [L’Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique](#)

24 ottobre - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco](#)

11 luglio - [L’Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all’estate](#)

25 giugno - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi](#)

15 maggio - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Muller Thurgau](#)

4 aprile - [L’Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer](#)

13 febbraio - [L’Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi](#)

06 gennaio - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del vitigno Viogner](#)

2017

12 dicembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Tour tra le bollicine italiane meno conosciute](#)

- 20 ottobre - [“L’Italia nel bicchiere”. I gioielli vitivinicoli della Valle d’Aosta](#)
- 9 settembre - [L’Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire](#)
- 17 luglio - [L’Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?](#)
- 27 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco](#)
- 6 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Cirò di Calabria](#)
- 16 maggio - [“L’Italia nel bicchiere”: un “tuffo” nei vini maremmani](#)
- 27 aprile - [L’Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano](#)
- 11 aprile - [L’Italia nel bicchiere. “Pas Dosè”, lo spumante che piace sempre più](#)
- 11 marzo - [L’Italia nel bicchiere. Il Nero d’Avola: un vino da scoprire](#)

2016

- 12 dicembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Natale a tavola: ecco quali vini scegliere](#)
- 15 novembre - [L’Italia nel bicchiere. Il mondo degli “uvaggi” e le sue eccellenze](#)
- 18 ottobre - [L’Italia nel bicchiere. I vini dell’Etna, un’eruzione di bontà](#)
- 26 settembre - [“L’Italia nel bicchiere”. Lagrein, dall’Alto Adige un “Signor” rosso](#)
- 7 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire](#)
- 13 agosto - [L’Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare](#)
- 18 luglio - [L’Italia nel bicchiere. Un vino per l’estate? Il Lugana](#)
- 28 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino](#)

- 7 giugno - [L’Italia nel bicchiere. Un’escursione tra i vini della Valtellina](#)
- 21 maggio - [“L’Italia nel Bicchiere”. Oggi si stappa il Sauvignon blanc](#)
- 22 aprile - [“L’Italia nel bicchiere”. I bianchi della Valle Isarco](#)
- 1 aprile - [L’Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale](#)
- 15 marzo - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna](#)
- 17 febbraio - [L’Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!](#)
- 20 gennaio - [L’Italia nel bicchiere. L’Aglianico, il “Nebbiolo del Sud”](#)
- 4 gennaio - [“L’Italia nel bicchiere”. Il Moscato d’Asti a fermentazione naturale](#)

2015

- 9 dicembre - [Feste vicine, qualche suggerimento “da bere”](#)
- 5 novembre - [L’Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell’ottimo Montepulciano](#)
- 16 ottobre - [L’Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli](#)
- 30 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Meglio l’Amarone o lo Sfurzat?](#)
- 15 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans](#)
- 2 settembre - [L’Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l’uva più coltivata al modo](#)
- 30 luglio - [“L’Italia nel bicchiere”. Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio](#)
- 17 giugno - [“L’Italia nel bicchiere”. “Garganega: un gioiello di uva”](#)
- 3 giugno - [L’Italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati](#)
- 24 maggio - [L’Italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell’Alto Adige](#)

9 maggio - [**L’Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti**](#)

21 aprile - [**“L’Italia nel bicchiere”. Parliamo di Barbera o, meglio, de’ La Barbera**](#)

1 aprile - [**L’Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro**](#)

26 marzo - [**L’Italia nel bicchiere. “Bollicine” italiane**](#)

24 febbraio - [**Viaggio nel mondo dei Passiti**](#)

13 febbraio - [**Il riscatto dei “Vitigni Poveri”**](#)

27 gennaio - [**Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo**](#)

16 gennaio - [**Vino protagonista. “L’Italia nel bicchiere”, nuova rubrica di Roberto Beccaria**](#)