

RUBRICA -Un dolcissimo saluto a tutti i lettori di Leconotizie che seguono la rubrica dedicata al **vino italiano**. Ebbene sì, il Natale enogastronomico 2022 è alle spalle e non mi sarei mai aspettato che tra i **protagonisti assoluti di quest'anno** ci fossero i **vini dolci**, con un vero e proprio exploit del **Moscato d'Asti DOCG** seguito da tanti eccellenti passiti.

Personalmente lo ritengo un ottimo segnale soprattutto perché con degli abbinamenti appropriati vengono valorizzati anche quei magnifici dolci della tradizione e della pasticceria artigianale. Piano piano, parlandone sempre, e nel rispetto dei gusti e delle abitudini personali, sembra che il palato di molti sia ormai "educato" a recepire il connubio ideale tra cibi e **vini dolci**.

Va detto che in questi ultimi anni il livello qualitativo dei nostri **vini da dessert** si è notevolmente alzato creando, in una sorta di circolo virtuoso, ulteriori stimoli ai produttori per migliorarli ulteriormente e perfezionarli. Questo impegno è stato puntualmente recepito dal consumatore, soprattutto se appassionato e competente, e i numeri di questo periodo lo confermano ampiamente.

Soprattutto la produzione del **Moscato d'Asti DOCG** ha beneficiato dell'avvento di attrezzature di cantina all'avanguardia che controllano tutta la filiera garantendo il giusto equilibrio tra fragranza, aromaticità, freschezza, grado alcolico e dolcezza di un vino che si rivela il più delle volte delizioso. Alla base c'è comunque la gestione vigneto e la raccolta delle uve al giusto grado di maturazione, per esempio in un'annata particolarmente calda e siccitosa come quella appena trascorsa una nota produttrice mi ha riferito che ha vendemmiato dal 19 al 23 agosto.

Queste vendemmie anticipate hanno garantito la presenza del **Moscato 2022** fresco e fragrante già da metà novembre ma, avendone assaggiati almeno cinque diversi, posso garantirvi che non hanno assolutamente pagato le anomalie climatiche.

Sempre fresco e raffinato quello di **Massolino**, sempre da manuale il "**Rosa selvatica**" di **Icardi** il "**Nivole**" di **Chiarlo** e quello di **Gatti Piero**, più dolce e consistente il "**Piasa San Maurizio**" di **Forteto della Luja** che ho puntualmente abbinato all'ottimo panettone artigianale del Panificio-Pasticceria Ciresa di Lecco regalatomi da un'amico.

Anche per ciò che concerne la gamma dei passiti, sia storici che di ultima generazione, siamo messi piuttosto bene, lo posso affermare dopo gli innumerevoli assaggi fatti in un'autunno per me ricchissimo di eventi.

Da nord a sud c'è solo l'imbarazzo della scelta ma posso consigliarvene una decina come

Muscat De Chambave "Preure" Crotta de Vigneron, Loazzolo Passito "Piasa Rischei" Forteto della Luja, Recioto di Soave "Suavissimus" Nardello, Colli Orientali Friuli "Noans" Tunella, Albana di Romagna "Scacco Matto" Fattoria Zerbina, "Aphrodisium" Lazio Casale del Giglio, Petit Manseng Maremma Toscana Terenzi, Passito di Baselice Masseria Frattasi, Moscato di Noto "Al hamen" Feudo Ramaddini Nasco "Latinia" Santadi.

Anche da uve rosse si producono passiti di ottima qualità magari da abbinare a crostate ai frutti di bosco o a dolci al cioccolato. Particolarmente buoni i **Moscato rosa "Vino Del Presidente" Triacca (Valtellina)** e **"Uhas" Cant.Cortaccia**, il **Recioto di Valpolicella "Vigne di Ettore"**, l'**Aleatico dell'Elba Tenuta delle Ripalte**, il **Sagrantino Lunelli** e il **Montepulciano "Clematis" Zaccagnini**. Quest'ultimo è da condividere con gli amici appassionati spizzicando qualche buon cioccolatino ICAM che noi lecchesi apprezziamo da sempre (tassativamente fondente).

Assaggiare per credere!

Colgo l'occasione per augurarvi un sereno 2023
Beccaria

Roberto

2022

15 Ottobre - [L'Italia nel Bicchiere. Uvaggi: vini bianchi del Friuli che sono gioielli enologici](#)

18 Giugno - [Alla scoperta degli Spumanti Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese](#)

3 Maggio - [L'Italia nel bicchiere. Il mitico "Taglio Bordolese"](#)

10 Marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini rossi delle Marche](#)

2021

24 dicembre - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta dei vini italiani ottenuti da uve autoctone](#)

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](#)