

Torna la rubrica a cura di Roberto Beccaria

Un cortese ben ritrovati a tutti gli appassionati dei buoni vini italiani, dopo un annetto sabbatico in cui, immagino, non abbiate sentito particolare nostalgia per le mie argomentazioni con l'invito finale di **"assaggiare per credere"**, riprendo la mia opera di ambasciatore del vino attraverso questa rubrica su Leconotizie.

Vista l'imminenza delle festività di fine anno in cui non mancheranno i momenti conviviali da impreziosire con ottime scelte enogastronomiche, mi permetto di darvi qualche suggerimento in merito.

Abbinamento con gli Antipasti

Il primo consiglio è quello di creare un menù equilibrato che possa consentire un'ideale successione dei vini in tavola, partendo da un ottimo Spumante Metodo Classico per arrivare al vino da dessert con i classici dolci natalizi.

Per chi non si fa mancare il buffet d'aperitivo è il momento di stappare la miglior bollicina che si ha in fresco, giusto perché non si deve partire col piede...ah scusate ...col vino sbagliato.

Un **Franciacorta Satèn millesimato** potrebbe essere una buona idea anche se un po' scontata ; decisamente più sfiziose potrebbero essere le bollicine ottenute da uve autoctone come il **Verdicchio** o la **Ribolla Gialla**.

Il **"Mon Saten" mill.2015 az. Villa** per la sua pulizia ed il **Satèn "Magnificentia" di Uberti** per la sua complessità sono gli ultimi due assaggi convincenti ma anche il **Verdicchio ris. 2012"Ubaldo Rosi" di Colonnara** o **Ribolla Mill.2015 di Collavini** reggono più che bene il confronto.

Con gli antipasti di pesce e di verdure consiglio vini bianchi del centro-sud che meglio si sposano ad una cucina Mediterranea e per non tediare col tanto amato Verdicchio (già che ci sono consiglio il **Matelica ris. "Mirum" La Monacesca**) proporrei un'altro ottimo vitigno marchigiano: il **Pecorino d'Offida DOCG Le Caniette**. Per chi volesse assaggiare qualche vino emerso recentemente proporrei il **Costa D'Amalfi bianco "Furore" di Marisa Quomo** o la **Malvasia istriana "Iskra"** prodotta in **Abruzzo da Masciarelli**.

Con i tradizionali antipasti di salumi meglio alzare la fascia geografica di competenza come ad esempio un ottimo Friulano (**Tocai Isonzo "La Vila" di Lis Neris** oppure un Pinot bianco d'eccellenza come il **Terlaner ris. "Vorberg"**).

Abbinamento con i Primi

Per non far troppa confusione e non cambiar sempre il vino, col primo piatto considererei un paio di opzioni: proseguire con lo stesso vino bianco in presenza di piatti con pesce o sapori delicati oppure inserire il vino rosso che poi si accompagnerà alle carni come il cappone ripieno, l'agnello o gli arrosti in genere.

Dovrà essere un rosso elegante ed equilibrato, non eccessivamente strutturato ma di buona personalità. Recentemente ho degustato alcuni vini davvero deliziosi che si adattano perfettamente all'occasione come il **Pignolo Colli Orientali Friuli La Tunella**, il **Lagrein Dunkel Riserva "Carano" Baron di Pauli** o anche **l'Etna rosso "N'Anticchia" di Paolo Caciorgna**, un enologo toscano che produce anche a casa sua il **Terre di Casole Sangiovese "le Macchie"** altrettanto buono.

Quest'anno potrebbe essere una buona idea dar maggior rilevanza al tagliere dei formaggi, perché no! Una buona selezione di formaggi di latte vaccino o pecorino (quelli di capra da abbinare ai vini rossi sono spesso inadatti) ci offre la giusta motivazione per stappare la bottiglia di un grande e prestigioso vino rosso.

In questo segmento ci sono molti vini dai costi proibitivi e, sia pur di qualità eccellente, spesso sopravvalutati. Se non altro, in quarant'anni di esperienza nel mondo del vino, mi sono convinto che soprattutto in Italia si beve molto bene senza svenarsi.

5 vini da favola

Se proprio vogliamo esagerare vi elenco cinque vini da favola in una fascia di prezzo tra i 30 e i 40 euro che, a Natale o Capodanno, possiamo anche permetterci.

Taurasi "Naturalis Historia" 2012 Mastroberardino, "Mater Matuta" 2015 Lazio IGT Casale del Giglio, Salice Salentino ris. 2015 "Per Lui" Leone de Castris, Terra dei Nuraghi "Tiros" 2015 Cantina Siddura e Sfurzat "Fruttaio Cà Rizieri" 2015 Rainoldi da centellinare con la dovuta flemma sono i miei favoriti.

Abbinamento con il dolce

Siamo arrivati al momento del panettone o del pandoro con i quali mi sembra quasi un obbligo servire un bel **Moscato d'Asti DOCG**, magari già quello nuovo della vendemmia

2019.

Per i più golosi che vogliono centellinare un bel passito con i vari dolcetti che in questo periodo non mancano di certo, consiglio un paio di superclassici isolani come il **Passito di Pantelleria "Ben Ryè" Donnafugata** o la **Malvasia di Lipari di Hauner**, i "nordici" **Kerner "Nectaris" Produttori Valle Isarco** o **Muscat de Chambave "Preurè" Crotta de Vignerone** o anche il fantastico **Aleatico dell'Elba passito Tenuta delle Ripalte**.

Prima di salutarvi volevo solo ribadire che tutti i vini che mi permetto di consigliarvi in questa rubrica li ho assaggiati personalmente e mi sono piaciuti, quindi non esiste nessun fine commerciale o pubblicitario.

Buon Natale a tutti e tanta salute per un 2020 all'insegna dell'enogastronomia di qualità a presto.

Assaggiare per credere Roberto Beccaria.

ARTICOLI PRECEDENTI

31 Gennaio 2019 - [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**](#)