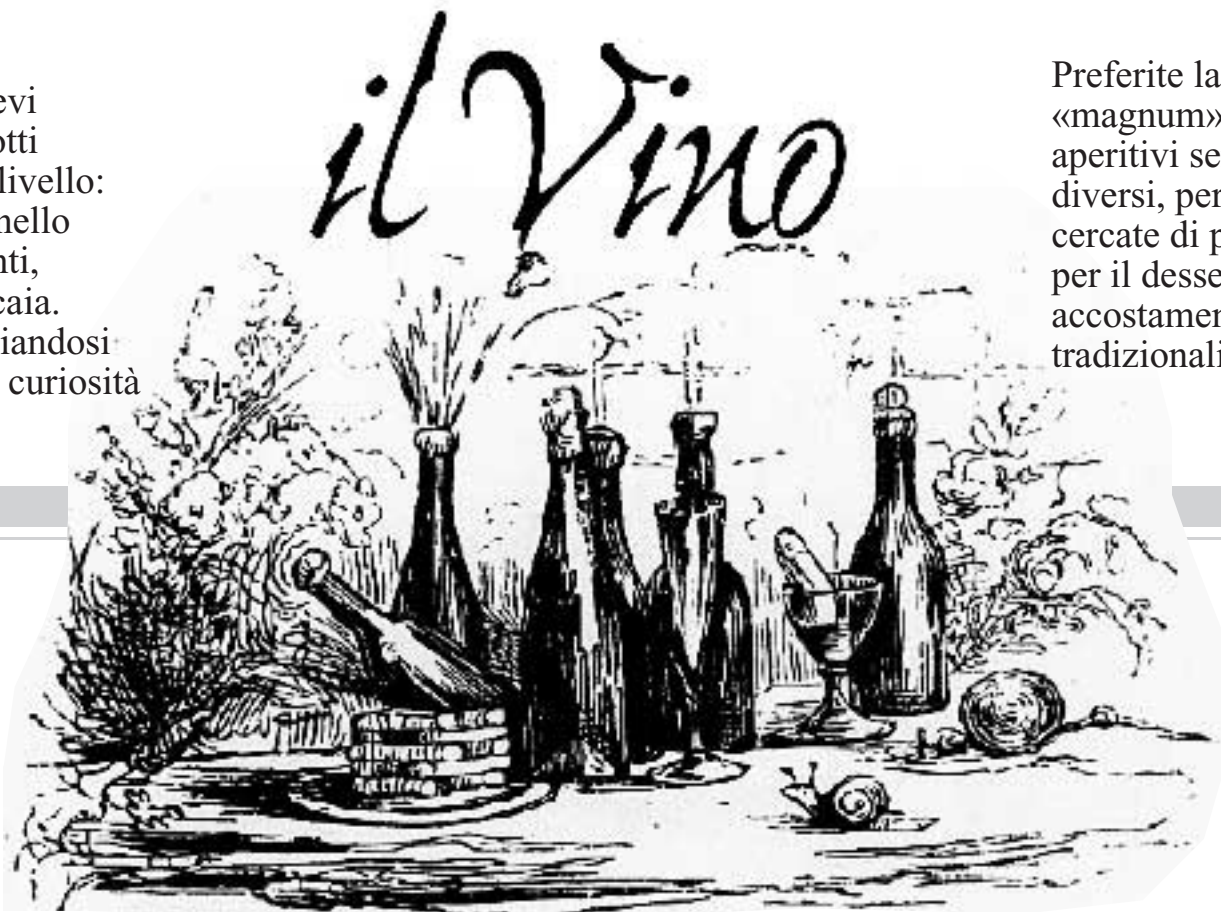


A Natale e Capodanno regna il vino. Lo spumante in particolare diventa il simbolo dell'allegria, grazie all'apertura "con il botto", che di fatto dà l'avvio alla sarabanda di baci e abbracci tra parenti ed amici. Per le feste conviene svuotare la cantina, dando fondo alle riserve accumulate negli anni. A meno di non essere collezionisti accaniti, è bene ricordare che il vino è fatto per essere bevuto. Le lunghe attese non servono a nessuno, spesso hanno l'unico scopo di far bere un prodotto oramai passato. Esiste un segno distintivo che caratterizza la bottiglia per le occasioni? Innanzitutto il formato: riduttivo accontentarsi dello standard di 0,75 litri, si comincia a ragionare con la misura doppia, denominata "magnum", corrispondente a 1,5 litri, ma se in cantina ci sono doppie magnum, corrispondenti a 3 litri, che per le bottiglie di spumante prendono il nome di Jeroboam, conviene aprirle se la tavolata è sufficientemente ampia. Si abbina l'imponenza alla migliore qualità: un vino imbottigliato in grandi contenitori si conserva meglio e più a lungo. Per quanto riguarda la tipologia si può quindi lasciare libero sfogo alla fantasia. In pratica, meglio bere quello che si ha voglia indipendentemente da ciò che si mangia. L'aperitivo, costituito da spumante e champagne, può diventare anche il leit-motiv del pasto e quindi ogni portata può essere accompagnata da uno spumante diverso. La partenza va affidata ad un "Blanc de blancs", prodotto unicamente con uve bianche, proseguendo poi con un tipo classico, e in seguito degustando un "Blanc de noirs", dove si impiegano solamente uve rosse, sempre vinificate in bianco, per terminare con un millesimato, la tipologia che viene prodotta nelle annate migliori, con uve di una sola vendemmia. Oppure, se il pasto è impegnativo e legato soprattutto alla carne, lo spumante d'inizio deve essere un rosé, tipologia forse poco apprezzata in Italia, ma che si sposa egregiamente con i salumi, tipo culatello o prosciutto crudo. Sui rossi l'imbarazzo della scelta si fa notevole, a meno che non si segua un legame forte con la tradizione: cotichino e lambrusco, tanto per fare un esempio, ma volendo stappare vini di peso e struttura si deve pensare ad una lunga serie di portate. Non avendo una cantina in dotazione occorre programmare l'acquisto del vino, tenendo conto della voglia di assaggiare prodotti particolari. Diverso il caso nel quale si desideri comprare una bottiglia da regalare, per la quale si deve cercare di immedesimarsi nella persona che la riceve. Nel primo caso, meglio non disperdere la concentrazione: pensare a quattro tipologie precise, non esagerare con gli assaggi che generano solo confusione. I sommelier consigliano un vino per ogni portata, in maniera di poter apprezzare appieno le caratteristiche organolettiche. Oltre si rischia solo di dimenticare in un attimo il

“Affidatevi ai prodotti di gran livello: dal Brunello al Chianti, al Sissicaia. Ma lasciandosi qualche curiosità



Preferite la confezione «magnum», per gli aperitivi servite spumanti diversi, per i rossi cercate di programmare, per il dessert scoprite accostamenti meno tradizionali

Bevete classico ma con fantasia

Dopo i megapranzi rhum o porto per gustare le delizie al cioccolato

Nel dopo pasto natalizio non possono mancare tante leccornie, da consumare nell'arco del pomeriggio tra una conversazione e l'altra. Ma se il protagonista diventa il cioccolato, cosa conviene abbinarci? Ottimo il rhum con il cioccolatino, e comunque tutti i distillati quali cognac e whisky, ma anche i vini riescono a servire egregiamente allo scopo. Un'ottima figura viene fatta dal porto della varietà Ruby con la torta di cioccolato del tipo Sacher, mentre per un cioccolatino fondente sarà meglio il Banyuls, un vino francese di alto contenuto alcolico e dal gusto pieno e persistente. Per rimanere in Italia, si può

tentare con il Barolo Chinato, un vino piemontese di antiche tradizioni, tornato in auge proprio per la moda del cioccolato. Altrimenti, a mille chilometri di distanza, in Sicilia viene prodotto un vino rosso, dolce ed alcolico, dove sono aggiunte, in infusione, delle marasche che ne caratterizzano il profumo in maniera decisa e piacevole e lo rendono perfetto per la mousse al cioccolato. E in Toscana? Data la scarsità di vini da dessert, i tentativi si possono fare con un Vinsanto "Occhio di Pernice", prodotto cioè anche con uve rosse, con grande residuo zuccherino, oppure con l'Aleatico prodotto in Maremma o nell'isola d'Elba

contenuto della bottiglia appena aperta. Per i regali dipende da chi si deve omaggiare: i medici sono pieni di bottiglie di spumante e champagne, la tipologia che permette di non sbagliare mai. La marca si sceglie con cura se il ricevente è un appassionato, altrimenti basta affidarsi ai nomi famosi. Potendo lasciare libero sfogo alla fantasia, se l'enotecario non può aiutarvi, è bene concentrare l'attenzione sulle tipologie più classiche. Nel caso dei vini bianchi, attingere a regioni come l'Alto Adige ed il Friuli, con vitigni quali il sauvignon, la ribolla gialla, il tocai, legati al territorio e mai usuali. Ma può essere divertente scoprire la freschezza e la personalità dei vini del Sud, come il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo o l'Inzolia siciliano. Sui rossi le regioni più gettonate rimangono la Toscana ed il Piemonte. Nel primo caso, le denominazioni quali Brunello di Montalcino e Sissicaia sono quelle da preferire, senza scordarsi del Chianti Classico o del Vino Nobile di Montepulciano. Ma la ricchezza della Toscana sta anche nell'andare a scovare le nuove realtà emergenti, che danno spazio a prodotti magari con stile internazionale, di grande levatura. Basti pensare a territori come quello dell'Orcia, o la potenzialità dimostrata da San Gimignano per i vini rossi, o ancora, il grande successo dei prodotti della Maremma, dove la tradizione del Morellino si mescola ai vitigni quali merlot e cabernet. Barbaresco e Barolo in primis tra i prodotti piemontesi, inframezzati magari dalla Barbera e da vitigni meno impegnativi come Dolcetto e Grignolino, per gli antipasti o i bolliti. In un giro immaginario dell'Italia vinicola, spigolando tra nord e sud, sono da segnalare l'Amarone veneto, lo Sforzato della Valtellina, il Teroldego trentino o, andando a sud, la potenza e la struttura di vitigni come l'Aglianico, in Basilicata e in Campania, l'avvolgenza del Primitivo in Puglia, ma anche la ricchezza e la concentrazione del Nero d'Avola in Sicilia. Rimane ancora uno spazio per i vini da dessert: al panettone non si può che legare un Moscato d'Asti, magari non spumante, gradevole per la sua immediatezza. Ma se prima vengono serviti dei formaggi, magari erborinati, si può fare un ottimo matrimonio con Sauternes francese, vino prodotto con uve attaccate da muffa nobile, e per questo riccamente profumato. Volendo stappare comunque uno spumante, conviene affidarsi alla versione "demi-sec" dello champagne oppure a quei prodotti italiani forse meno conosciuti ma da scoprire: in questo frangente si va dal Recioto di Soave del Veneto alla Vernaccia di Serapetrona delle Marche, senza dimenticare il già popolare Brachetto piemontese. L'unica cosa da evitare veramente è quella di servire un vino secco, che chiuderebbe con difficoltà il pasto. A meno che non siate dei provocatori ed amiate stupire: che ne dite di un Brunello accompagnato al panforte?

antepirina • Lucca



DICEMBRE 13

“Serata Stregata”

Tra Cartomanti, Veggenti e Astrologhi. Si cena con:

sfiosità sul tagliere,

risottino ai profumi di bosco,

fiocchetti formaggio e pere in salsa di mango

coniglio ripieno di castagne
in salsa di mirtilli con patatine duchesse,

mousse di marroni in cioccolato fondente.

Vino Rosso Tavarnelle V.d.p.

€ 40,00 .



25 DICEMBRE Pranzo di Natale

Carpaccio Pesce Spada
al Miele d'Acacia

Plateaux di Terra

Gnocchetti di Patate all'Astice

Cappelletti in Brodo
Appollocato

Carrè di Vitella al Forno
in Salsa di Frutti di Bosco

Coniglio Ripieno alle Castagne

Dessert
“Delicatezze di Natale”

Vino Rosso Tavarnelle V.d.p.

€ 42,00



Via delle Terre Bianche, 1
50023 IMPRUNETA (FI)
tel. 055/231101-2 • fax 055/2011377
www.villacasi.it • info@villacasi.it

Ristorante Sassineri