

Linkiesta



Gastronomika

Xmas 2021

Cultura

22 Dicembre 2021

Sommelier si diventa | La carta dei vini delle feste



di Daniela Guaiti

Idee sparse di abbinamenti d'elezione, per non sbagliare neanche un calice sulla tavola di Natale e Capodanno. Perché non è solo l'importanza della bottiglia che rende speciale il menu, ma il perfetto pairing tra cibo e vino



Manca ormai pochissimo. Il menu è definito. La spesa (in parte) è fatta. Addirittura i più previdenti tra noi hanno iniziato a realizzare alcune preparazioni e a riporle in freezer. Abbiamo già scelto anche la tovaglia e

Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Il lavoro che verrà

x The Adecco Group

Linkiesta

LinkiestaClub

sostieni Linkiesta



Spunto

La minaccia per la libertà è rappresentata dai fan di Orbán, non certo dai fan di Zan

Il dibattito sui difetti della legge Zan, il carattere troppo vago o invece troppo

il centrotavola. Insomma, siamo quasi pronti per il gran giorno, per sederci intorno alla tavola di Natale, pranzo o cena che sia. Cosa manca? Dobbiamo ancora scegliere il vino giusto. Perché il tintinnare di calici e il festoso suono delle bottiglie che si stappano non siano solo il simbolo di un momento di festa: l'abbinamento pensato, la selezione ponderata, la bottiglia presa perché mette d'accordo tutti o perché sorprende gli ospiti più esigenti. Il vino non è una comparsa, ma è comprimario, e merita la stessa attenzione che dedichiamo alla preparazione delle portate. Per questo abbiamo pensato a una carta dei vini. Proprio come quella dei ristoranti. Una selezione di bianchi, rossi, bollicine e vini dolci con cui allietare i nostri ospiti, e noi stessi.

Bianchi

Konrad Oberhofer Vigna Pirchschratt Gewürztraminer

Aromi di pane tostato, nespole, miele e frutta secca, uniti a mineralità intensa sono la cifra di questa produzione limitata di circa 1.000 bottiglie.

Vanedda

Un vino che sa di Sicilia, e che racchiude la corposità del Grillo, la mineralità del Catarratto, l'ampiezza del Fiano: in bocca è ricco, pieno di sfumature, con un'acidità ben integrata, e soprattutto elegante.

Cantina Tollo Abruzzo DOP Pecorino

Intensi aromi agrumati, di pera e pesca bianca si fondono con delicati sentori di erbe aromatiche per un vino che è un inno all'Abruzzo. Nella confezione natalizia, che include una pallina decorata a mano, si veste a festa ed è ideale anche per un regalo.

Ronc dal Diaul Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali

Dal colore giallo dorato, ha profumi di fiori di camomilla, litchi, melone bianco e thè verde con un sottofondo che ricorda le note di erbe di Provenza, incenso e timo. Al palato è fresco, perfetto come aperitivo e da abbinare con piatti a base di pesce crudo.

ideologico di alcune sue formulazioni, le critiche della chiesa a questo o quell'articolo del ddl e le proteste degli anticlericali contro le ingerenze della chiesa, comunque la pensiamo nel merito, non dovrebbe farci perdere di vista dove sta il dito e dove sta la luna.

Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta

da 60€ /anno

ENTRA

Linkiesta
Greenkiesta
Europea
Gastronomika
Il lavoro che verrà

K
Linkiesta Magazine
Linkiesta Paper

LINKIESTA CLUB

Entra nel club contro il
bipopolismo

€120.00

COMPRA





Contralta Sicut Erat Isola dei Nuraghi IGT Vermentino

Un Vermentino in purezza perfetto per accompagnare una cena a base di affumicati di pesce e pesce alla griglia, carni bianche in umido e speziate, formaggi molto saporiti e pecorini.



Rossi

I Quattro Bastioni Romagna Sangiovese Superiore Doc di Poggio della Dogana

È perfetto da abbinare a una tartare di carne o a un Risotto al Sangiovese e radicchio, ma anche a un classico antipasto all'italiana.

LIBRI

Natale con Linkiesta

€90.00

COMPRA



MAGAZINE

Linkiesta Magazine + New York Times World Review

€15.00

COMPRA

Più Letti

1

I non scopanti | I filosofi Tlon, la comunità ace e il mondo dei capricci adolescenziali

di Guia Sencini

2

Covid e Libertà | Se vogliamo uno Stato meno paternalista, iniziamo a non comportarci come bambini

di Francesco Cundari

3

Strada di umanità | All'inizio del 2022 l'Italia avrà una nuova strategia nazionale Lgbti, dice Elena Bonetti

di Francesco Lepore

Messio 2010 Anniversario Maremma Toscana IGT di Tenuta Fertuna

Edizione speciale dal bouquet fruttato e dal sapore ricco di frutta nera, adatto ad accompagnare le carni rosse, gli stufati, la selvaggina, ma anche i salumi e i formaggi stagionati.

Amarone della Valpolicella "Cuslanus" DOCG Classico Riserva 2015

Un'interpretazione dei vini della Valpolicella atipica, quella di **Albino Armani**, soprattutto quando si parla di Amarone, che si distingue per freschezza, eleganza e raffinatezza.

**Dattilo Ceraudo**

Vino iconico di questa cantina biologica di Strongoli in provincia di Crotone, che pone al centro il rispetto per l'ambiente, per la natura, per l'ecosistema e per la biodiversità. Rosso granato, è profumato di frutta scura, in un bouquet in cui trovano spazio le spezie, le olive nere, il cuoio, il sottobosco e l'inchiostro.



Negroamaro del Salento IGP Varvaglione

L'etichetta della XMas Edition 12eMezzo riproduce un albero natalizio costruito mettendo insieme delle forme geometriche che riproducono dei pacchi regalo. Ma ce ne sono tre che hanno un aspetto diverso dagli altri. E sono proprio i tre pacchi da grattare auspicando di scoprire i simboli della vittoria: una t-shirt oppure l'agenda. Insomma, una bottiglia da stappare e regalare, che oltre al piacere di un buon vino dona l'allegria di un gioco.



Bolle

Nicolas Feuillatte Terroir Premier Crus

Il più completo assemblaggio di Premiers Crus che esista nel mondo dello Champagne, una cuvée poco dosata che si esprime in freschezza. Per la sua composizione, Nicolas Feuillatte attinge le uve esclusivamente dai 5 territori Premiers Crus, una rarità in Champagne. Un assemblage equilibrato di Pinot Nero, Meunier e Chardonnay, presenti in parti uguali. Il risultato è uno Champagne di grande precisione, adatto da abbinare anche con i piatti più audaci.



Cuvée Dell'Angelo Castello Di Cigognola

Un metodo classico Blanc de Noirs dedicato ad Angelo Moratti e ottenuto da 100% uve pinot nero. Nel calice esibisce un perlage fine e persistente, mentre il palato si sorprende per l'ottimo bilanciamento tra pienezza e freschezza. L'accompagnamento perfetto è con i gamberoni al forno con lime e bacche di pepe rosa per il Cenone della Vigilia.

Frappato spumante Rosé Brut di Santa Tresa

È il primo esempio di Frappato Rosé spumante biologico prodotto in Sicilia. Dal delicato color rosa salmone, ha un perlage fine e persistente. Fresche note fruttate al naso ed eleganti accenni di fragolina di bosco lo rendono perfetto per l'aperitivo e per l'abbinamento ad antipasti a base di pesce, ma anche nell'incontro con i crostacei: insomma, ideale per brindare nel cenone della Vigilia.

Cuvée Lunae Brut Metodo Classico

Nasce sulle colline al confine tra Liguria e Toscana: l'annata 2008 è la prima prova di questo metodo classico di Vermentino e Albarola che punta a raccontare la sua terra con delicatezza.



**Zonin Prosecco DOC Rosé Collezione Leone Spumante Extra Dry
Millesimato**

È l'aperitivo ideale, perfetto per armonia ed equilibrio. Si sposa con primi piatti leggeri, piatti di mare, fritti e crudità di pesce.

**Franciacorta Satèn Millesimato 2017 Mosnel**

Una seta elegante che accarezza il palato: il *Satèn*, esclusiva della Franciacorta, ha caratteristiche uniche e inconfondibili. L'interpretazione di Mosnel è nello Chardonnay in purezza. La brillantezza di un calice oro lucente, dal perlage fitto e cremoso, è perfetta per il brindisi.

Metodo Classico Brut di Arnaldo Caprai

Giallo paglierino acceso; perlage fine e persistente. Al naso si rivela piacevolmente fine; si esprime con sentori di mela, note di fiori bianchi e cenni di crosta di pane. Al palato è fresco ed equilibrato, ottimo anche per

allietare l'aperitivo, si sposa bene con il pesce e la carne bianca.



Cantina Lantieri Franciacorta Arcadia Millesimato D.O.C.G.

Elegante e carezzevole, si sposa con il pesce e con i risotti, ed è una scelta di grande eleganza per il brindisi.



La Rivetta 120 Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra brut di Villa Sandi

Complessità e finezza in cremose bollicine che sprigionano persistenti fragranze in un crescendo di sensazioni: asciutto e schietto, è il vino delle feste.



Dolci

Valdo Cuvée Viviana Valdobbiadene Superiore di Cartizze Valdo

Il bouquet presenta profumi intensi di frutta matura, dove si riconosce vagamente la mela selvatica e la banana. Gradevolmente amabile ed elegante, avvolto da un bouquet vellutato con calde sensazioni speziate e fruttate, è ideale per concludere il pranzo e per accompagnare il panettone.

Ciàcoe Torchiato di Fregona Docg di Ca' di Rajo

Il vino perfetto per concludere una cena o un pranzo natalizi, adatto da bere da solo o per accompagnare i dolci, considerato da sempre il vino delle feste nelle campagne in cui si produce.

Hugel Riesling Vendage Tardive

Al naso presenta sentori di albicocca, pesca gialla e pasta di mandorle, mentre al palato è morbido, vellutato, espansivo in bocca e con un ritorno dell'aromaticità. Perfetto come vino da dessert, è ottimo da sorseggiare da solo a fine pasto.

Castelvechio Chiacchierata Notturba Vinsanto Del Chianti D.O.C.

L'antica tradizione toscana in un sorso, ideale per accompagnare la pasticceria secca, i tipici cantucci e non solo.

Torcolato Cantina Maculan

Per chiudere in bellezza. Che si tratti di formaggi a media o lunga stagionatura, come l'Asiago Stravecchio, di erborinati o che si opti per una selezione di biscotti intinti nello zabaione, o per l'immancabile panettone, l'abbinamento con il *Torcolato* di Cantina Maculan è garanzia di successo.

Condividi:



natale

vino

Ti potrebbe interessare anche

