



Brindisi e vini delle Feste, dall'aperitivo al dessert. Tendenze, premi, novità. Partesa: cresce la cultura del buon bere

desktop

includes2013/SSI/notification/global.json

/includes2013/SSI/utility/ajax_ssi_loader.shtml



Natale è passato ma il rito dell'in alto i calici impazza nella notte di Capodanno. Si brinda all'inizio del cenone, si abbinano i vini ai piatti (ma il motto dello "zio Gino" (Lunelli) della Cantine Ferrari era "bollicine a tutto pasto") fino al dessert che vuole un vino dolce, liquoroso come un buon Passito. E qui va sottolineato che questo è l'anno record per il Ben Ryé, Passito di Pantelleria (Donnafugata). Infatti, ha conquistato i massimi riconoscimenti nelle edizioni 2023 di tutte le Guide ai vini italiani (Foto). Per rimanere in Sicilia, a nostro avviso va rilanciato il Marsala, vino storico e importante (due Cantine, Florio e Pellegrino). Inoltre, una novità del Nord: il Passito Garda Doc Brolo dei Giusti (Cantine di Verona). Ma se si preferisce la zuccherina leggerezza, si può



guardare al Moscato di Piemonte degustando il Moscato d'Asti Nivole di Michele Chiarlo; o alle colline del Valdobbiadene, assaporando il Dolce Sandi (Cantina Villa Sandi). Partesa (società specializzata nei servizi di vendita e consulenza per il canale Ho.Re.Ca) dal suo osservatorio rileva "la crescita del buon bere e del bere responsabile", e conferma che l'equazione Feste=Bollicine è solida: dallo champagne agli spumanti italiani dai grandi nomi come Franciacorta e Trentodoc. Senza dimenticare la crescente attenzione per gli sparkling del Sud Italia. Aggiungiamo il Nord Est da cui, oltre al Prosecco sempre sulla cresta dell'onda, provengono ottimi spumanti metodo classico. Qualche citazione: Spumante Metodo Classico Brut Nature (Chardonnay e Manzoni Bianco), biologico e vegan certificato (Cantina Pizzolato, Villorba/Treviso/foto in alto); Spumante Brut Metodo Classico Applause (etichetta elegante!) di Collavini (Corno di Rosazzo /Udine). In Piemonte, ecco il Gran Cattedrale (Bosca, Canelli), vino spumante Metodo Classico che non affina in una semplice cantina ma in un luogo di rara bellezza: la Gran Cattedrale di Canelli (sito UNESCO dal 2014). Per il Prosecco non c'è che l'imbarazzo della scelta: grandi e piccole cantine per le Feste di fine anno lanciano bottiglie particolari.



L'azienda Bottega (Godega di Sant'Urbano/Treviso), tra gli altri prodotti, propone Stardust: bollicine di luce. Una bottiglia di vetro verde coperto da una galassia di cristalli ad effetto "polvere di stelle". Con lo slogan "un brindisi alla fortuna", Ponte (Ponte di



Piave/Treviso) invita al Capodanno in Rosa con Prosecco Doc Rosé, Millesimato Brut. E Valdo (Valdobbiadene /Treviso) per il suo Prosecco Superiore Biologico Amor Soli presenta la Bucket Bag (Resilia), accessorio “sostenibile” per mantenere la temperatura del vino. Nel segno della solidarietà, due segnalazioni: Lo spumante di Villa Franciacorta (Monticelli Brusati/Brescia) per “Ninos Que Esperan” e il Follador Prosecco dal 1769 per la onlus Fondazione Vialli e Mauro. Abbiamo trascurato i rossi? Non sia mai. Per accompagnare alcuni piatti i rossisti non rinunciano a un calice d’annata. Dal Barolo piemontese all’Amarone della Valpolicella dove spiccano le etichette delle Famiglie storiche dell’Amarone. Qualche nome: Allegrini, Masi, Tommasi, Zenato. La Cantina Zenato di Peschiera del Garda (Verona) per le Feste propone la confezione “Magica unione”, cioccolatini con il cuore di Amarone e la bottiglia di vino. A proposito di unione, dal connubio Masi (Valpolicella) e Bruno Vespa (Puglia) ecco Terregiunte, rosso “rubino profondo”. In Toscana, numerose sfumature di “rossi” cominciando dalle etichette del Chianti Classico; in Puglia, il Primitivo di Manduria (un nome, il pluripremiato IMPERIO LXXIV di Tinazzi). In Basilicata, Syntesi Aglianico del Vulture Doc (Tenuta Paternoster). In Sicilia, citiamo il Cerasuolo di Vittoria (unica DOCG dell’Isola), blend di Frappato e Nero d’Avola (un’etichetta per tutte, Valle dell’Acate), senza dimenticare i rossi dell’Etna (territorio vinicolo oggi molto à la page), da vitigno Nerello mascalese. Infine: alla memoria di Luigi Veronelli, padre della critica enologica italiana, fra le numerose guide segnaliamo la Guida Oro Veronelli 2023: 16.625 vini recensiti, 2.104 produttori.

aside shadow

Corriere della Sera

può essere ancora più tuo

Per avere contenuti personalizzati, dai il tuo ok alla lettura dei dati di navigazione.

Autorizzaci a leggere i tuoi dati di navigazione per attività di analisi e profilazione. Così la tua area personale sarà sempre più ricca di contenuti in linea con i tuoi interessi.

