



HOME SCOPRI I NOSTRI BLOG ▾

Cerca nel blog



Natale e Capodanno 2018, i vini per le Feste di Avvinando

venerdì, 21 dicembre 2018



Anche quest'anno, inutile fare buoni propositi, con l'arrivo delle festività natalizie ci concederemo qualche strappo alle diete quotidiane... e allora via di pranzi o cene con tavole imbandite. Ne risentirà forse la linea ma non certo l'umore e, per chi come noi è appassionato di vino, sarà di certo il momento propizio per concedersi qualche bottiglia speciale. Noi di Avvinando come sempre lo faremo con un occhio anche al portafoglio. Ecco un po' di vini italiani che abbiamo provato negli ultimi tempi che ci sono piaciuti. Ve li proponiamo in ordine un po' casuale, non in abbinamento cioè a un menu fisso dal momento che ognuno ha le sue tradizioni e i propri piatti del cuore per le Feste.

Partiamo dai bianchi. Per chi volesse cominciare con un bianco aromatico e profumatissimo, abbiamo provato il **Bellomio di Fondo Antico**, zibibbo siciliano vinificato secco, vino stuzzicante dall'intenso naso mediterraneo, fiori d'arancio, gelsomino, salvia e rosmarino. In bocca è fresco e sapido, consigliato a chi partisse da insalate e antipasti di pesce. Di carattere diverso, un gran bel bianco il **Pelagioia di Ancarani!** Un nome un programma dalla Romagna, tutta la potenza dell'albana abbinata a profumi delicati, struttura e un po' di tannino in bocca per un bianco super piacevole adatto anche a carni bianche e piatti di pesce un po' più sostenuti. Se poi avete in mente una scorpiata di crostacei e cercate un bianco che abbia corpo ed eleganza, ecco dal Garda il **Lugana Capotesta di Cascina Maddalena**, agrumato, cremoso, rimanda a note di pasticceria con un finale sapidissimo anticipato dalle note di idrocarburo al naso.

Arriviamo ai rossi, sarà che il 50% di chi scrive è emiliano ma per le feste sulle nostre tavole non può mai mancare una buona bottiglia di lambrusco! Il **Lambrusco di Sorbara "Omaggio a Gino Friedmann" della Cantina di Carpi e Sorbara** è un vino frizzante rifermentato in bottiglia con note di frutto di bosco, fiori e agrumi. Data la varietà specifica di lambrusco ha un colore tenue ed lontano dall'immaginario comune del lambrusco amabile e rotondo. E' un

BLOG TGCOM24

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| » Superblog [HOME] | » Voci dal Suq |
| » News | » Zone di Crisi |
| » Checkpoint | » Servizi utili |
| » Cronaca Criminale | » Consumatore |
| » Diario di una Giornalista | » Strada Facendo |
| » Dove osano i bosoni | » Piaceri e passioni |
| » Fatti e Misfatti | » Avvinando |
| » Generazioni | » Fiori e foglie |
| » Il Mondo di Lena | » Golfando |
| » Il Resto del Carlone | » Letti a Letto |
| » La Pagina Mancante | » Signori degli Orologi |
| » Vienna - Dubai A/R | » Lifestyle |
| » Mezzi Toni | » Artigianare |
| » Non solo nera | » Family Life |
| » Pil e Contropil | » La tua Beauty clinic |
| » ReMedia | » LifeCoach |
| » Sanguisughe | » Movida |
| » Scandal | » Not Only Star |
| » Stanze Vaticane | » Obiettivo benessere |
| » Stelle a Strisce | » Oggi sposi |
| » Una porta sulla Russia | » Viva la mamma |
| » Un Giornalista nella Rete | |

I NOSTRI CONTATTI

avvinando@mediaset.it

RUBRICHE DEL BLOG

- Abbinamenti
- BBS – Bere Bene al Supermercato
- Business
- Cantine
- Degustazioni
- Interviste
- Libri
- Luoghi del vino
- Manifestazioni
- Notizie
- Vinitaly
- Vinovagando
- Vitigni

POST PIÙ LETTI

- **Piccolo dizionario dei termini del vino (69.481)**
- **Ruba una bottiglia di Romanée Conti da 25.000 euro: preso (45.379)**
- **Anteprima Amarone 2013: ecco le 15 bottiglie da non perdere (37.393)**
- **Segnalaci il tuo vino delle vacanze con**

vino secco, affilato, con una bocca che spinge sulla freschezza e un finale citrico ideale per "sgrassare" vari intingoli. Noi certamente lo proveremo con i tortellini o per abbinare qualcosa di diverso al pesce. Se siete tradizionalisti e per antipasto non sapete rinunciare a un bel tagliere di salumi, cosa stappare di meglio della **Bonarda Ipaia di Picchioni**? Croatina in purezza vivace e dal colore impenetrabile dall'Oltrepò Pavese. Note di fiori, frutti di bosco e ciliegia per un equilibrio e una piacevolezza straordinari, unica controindicazione non vi basterà una bottiglia... Interessante il **Susumaniello**, uva tipica del brindisino, **Oltremé di Tenute Rubino**, vino pugliese che non fa della potenza la sua nota principale, ma esprime note di frutta, spezie e in bocca è piacevolissimo, rotondo ma con una bella freschezza. Ideale secondo noi per i primi e le paste, un "sunny wine" che piacerà anche ai commensali più diffidenti. Un grande rapporto qualità prezzo dalla Toscana, il **Ghizzano**, rosso base di **Tenuta di Ghizzano**, sangiovese con una piccola percentuale di merlot, vino fresco, gioioso, fruttato, floreale, di grande bevibilità ed equilibrio, vi darà grandi soddisfazioni con la carne. Dalla costa bresciana del Garda, suggeriamo l'**Estate di San Martino di La Basia**, da uve groppello, barbera, sangiovese e marzemino, un vino di grande equilibrio e piacevolezza. Ha note di spezie e erbe al naso, corpo, succo, finezza, tannino e freschezza, in una parola equilibrio. Proprio un bel rosso per una grigliata o un arrosto. Passando al Piemonte se non avete mai provato il **Rubino di Cantavenna**, piccola doc dell'alessandrino, vi suggeriamo quello di **Castello di Gabiano** (barbera, freisa e grignolino), un piccolo gioiello. Eleganza ed equilibrio tutti piemontesi, un vino che ha la succosità e la freschezza della barbera e il tannino della freisa e che consiglieremo con i lessi che spesso ci gustiamo nei giorni immediatamente successivi alle festività. Restando in Piemonte e sempre da una piccola doc, se come noi proprio non riuscite a rinunciare al nebbiolo, a un prezzo ragionevole potete andare nel novarese e sorseggiare una bottiglia di **Boca** già invecchiata di qualche anno, il **Vigna Cristiana di Podere ai Valloni** (nebbiolo, vespolina, uva rara) acquisisce note evolute, eteree, di rosa appassita, agrumi scuri, spezie e erbe aromatiche. Un vino elegantissimo e piacevole con cui non potete sbagliare.

Dulcis in fundo, per finire in bellezza i **vini dolci**! Da provare una chicca direttamente dalla Calabria, il **Greco di Bianco di Lucà**, vino passito dolce di cui siamo innamorati. Definirlo dolce è riduttivo dal momento che la complessità la fa da padrona. Note di miele, canditi, erbe aromatiche, spezie e qualcosa che ricorda gli agrumi canditi e la liquirizia, ma c'è soprattutto tanto Mediterraneo nel bicchiere con una freschezza che ne sostiene la dolcezza! Con i dolci di Natale andrà benissimo. Volendo andare sul sicuro anche quest'anno il **Passito di Pantelleria Ben Ryè di Donnafugata** è strepitoso: ormai non sappiamo più trovare parole nuove per questo capolavoro dell'enologia italiana. Se però siete amanti della cioccolata allora potete provare l'**Uncle Joseph di Pellegrino**, un **Marsala Superiore Rubino dolce** da nero d'avola ispirato nella bella confezione a uno dei pionieri inglesi che hanno fatto la storia di questo vino. Proprio quel che ci vuole con i fondenti. Note di frutto intense e scure, dalla prugna alla ciliegia, e di tabacco e soprattutto tanta freschezza e sentori balsamici nel bicchiere.

E gli spumanti? Non ce li siamo certo dimenticati... Che vi piaccia consumarli durante il pasto o semplicemente stapparli per brindare, non c'è festa senza bollicine! Il **prosecco** è un vino che conquista sempre più appassionati, a noi è piaciuto molto il **Valdobbiadene Superiore Brut di Mongarda**, morbido al punto giusto, ma con una freschezza e mineralità gessosa ce ci ha conquistato. Se invece volete assaggiarne uno più corposo. l'**Asole Superiore Millesimato Serenitatis di Montelvini** è un extra brut che ha le tipiche note di pera e mela e un finale fresco e sapido a pulire la bocca. Se poi all'immediatezza preferite bollicine più complesse passiamo ai metodo classico. Il **36 mesi Alta Langa Pas Dosé di Gancia**, pinot nero e chardonnay, ci è proprio piaciuto! Una bottiglia che già nella confezione fa subito festa. Ha un naso floreale, fruttato, agrumato ed erbaceo. Ha corpo e in

l'hashtag #Avvinando (36.033)

- I 50 anni della DOC Valpolicella e la degustazione di annate storiche di Amarone! (32.828)

ULTIMI COMMENTI

- Vincenzo su I **Carmenere di Inama, dai Colli Berici grandi rossi con uno sguardo al futuro**
- Gianni su I **Carmenere di Inama, dai Colli Berici grandi rossi con uno sguardo al futuro**
- Robylookhett su **Litorale Val delle Rose, dalla Maremma un rosato freschissimo!**
- nello pedoto su **Litorale Val delle Rose, dalla Maremma un rosato freschissimo!**
- Nelda su **Anteprima Amarone 2013: ecco le 15 bottiglie da non perdere**

POST DEL MESE

DICEMBRE: 2018

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

« Nov

bocca entra secco all'insegna della freschezza e della verticalità, della pulizia e della mineralità con un finale gessoso. In **Franciacorta, l'Extra Brut di Faccoli**, chardonnay, pinot bianco e pinot nero, è una bollicina di corpo, ha note di crosta di pane, frutta gialla matura, con una punta di idrocarburo, in bocca è morbido ma ha una bella spinta minerale. Se volete poi regalarvi un'altra bollicina importante restando in Italia, un vino che ci piace sempre moltissimo è il **Berlucchi '61 Nature 2011**, un millesimato da chardonnay e pinot nero. Stuzzicante con note di agrumi, frutta gialla, fiori, frutta esotica, pane e richiami minerali, ha un bel corpo e una gustosa freschezza. Credeteci, il brindisi con cotechino e lenticchie assumerà tutt'altro sapore!

Una lunga lista di suggestioni, ma l'importante come amiamo spesso ripetere che, anche per le Feste, continuate a bere ottimi vini!

Auguri da **Sergio e Raffaele**



Cantine, Degustazioni, Vitigni

tag: Albana, alta langa, boca, bollicine, Bonarda, calabria, Capodanno, Franciacorta, Greco di Bianco, Lambrusco, lugana, Marsala, metodo classico, Natale, nebbiolo, oltrepò pavese, Passito di Pantelleria, Piemonte, prosecco, Puglia, romagna, Sangiovese, Sicilia, sorbara, susumaniello, valtenesi, zibibbo

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Comento

Nome *

Email *

Pubblica il commento

Current ye@r *