

Le pagine del vino



NATALE ARRIVA ED È UN BRINDISI COSÌ DOLCE

 Giovanna Moldenhauer

11 ore fa



Tempo di lettura: 8 minuti

#MoldenhauerWine – Natale arriva ed è un brindisi così dolce! Ecco una guida golosa che parte dal vino per abbinare i dolci delle feste. Ecco una golosa e curata selezione di vini e di dolci per le Feste pescando dalla tipicità del Nord Italia, un viaggio goloso che val bene questo Natale 2020.

Il nostro **viaggio goloso** spazia in diverse regioni nel Nord della nostra bella penisola proponendo **non solo vini della tradizione** ma anche *chicche* di prodotti creati da

vignaioli, che talvolta vestono i panni di **fantasiosi artigiani**, per passare a dolci classici, a **ricette tradizionali** che meritano di essere valorizzate come **lo Zelten del Trentino** di cui forniamo la ricetta per poterlo replicare a casa, a creazioni di **maestri pasticceri** per farci prendere davvero per la gola.



In PIEMONTE | Abbiamo selezionato dalla casa spumantistica **Cuvage**, fondata nel 2011 ad Acqui Terme – che interpreta in chiave moderna l’antica tradizione spumantistica nata in Piemonte nel 1895 – l’**Asti DOCG dolce della linea Acquesi**, vinificata in autoclave con il Metodo Martinotti.

La bottiglia nella classica forma *champagnotta* ha la base vestita da romantici ramage con fiori. I vini Acquesi, linea nata per omaggiare la città di Acqui Terme e il suo particolare *terroir*, vinificano soprattutto le uve autoctone bianche **Moscato bianco e Cortese**, le uve a bacca nera come **Brachetto, Dolcetto e Barbera**, sempre come spumanti. Cuvage traspone nella originale crasi del nome tra Cuvée e [Perlage](#) la competenza, **la passione e la tradizione** che caratterizzano il sapiente assemblaggio delle cuvée, un passaggio enologico determinante per il raggiungimento di un piacere del gusto. La [cantina](#) piemontese, parte del gruppo Mondodelvino SpA, ha un team di tecnici guidati dall’enologo **Loris Gava**, da oltre vent’anni impegnato nell’arte della vinificazione. Ottenuto da uve Moscato bianco, questo

Ricordi, tecnica ed esperienza convivono da sempre in Giancarlo Perbellini, che precisa: *Il segreto per realizzare un ottimo lievito è innanzitutto la conoscenza del lievito stesso e del metodo di preparazione, oltre all'accurata selezione delle materie prime, che resta fondamentale. Ad esempio il burro deve essere molto profumato, si deve sentire il sapore del latte. È poi necessario che il lievito sia in forza e che non risulti acido. Come determinante risulta **la selezione delle farine**, di basilare importanza nei lievitati in cui la parte grassa è molto consistente. A novembre, dopo averne provate diverse, scegliamo la tipologia di farina che riteniamo più adatta e di maggior qualità e ne acquistiamo la quantità che ci servirà poi per completare la stagione. È importante che abbia **un elevato grado di forza e un'elasticità** particolare, e che contenga molto glutine. La farina non è sempre la stessa, cerchiamo ogni anno quella giusta tra quelle 4 o 5 selezionate.*



In TRENTINO | Poco più a nord troviamo il Trentino: qui arriva il suggerimento di **un vino fortificato**, ovvero con l'**aggiunta di distillato**, creato dall'inventiva ed esperienza di **Pojer & Sandri**, vignaioli artigiani di cui parlavamo nell'introduzione. Il Merlino rosso liquoroso 16 02 con il vino del 2016 e il distillato del 2002. Questo prodotto nasce da mosto parzialmente fermentato di **uve Lagrein al 75%**, con **aggiunta di brandy al 25%** a sua volta ottenuto da due varietà di uve locali **la Schiava e il raro autoctono Lagarino**.

L'**uva** Lagrein raccolta molto matura, è messa per una o due notti **in cella frigo** per abbassare la temperatura. A diraspatura avvenuta, gli acini (non pigiati) arrivano per gravità nel serbatoio (senza l'uso di pompe), dove sostano per una macerazione a freddo per 5 o 6 giorni per aumentare l'estrazione aromatica. Dopodiché parte la fermentazione che viene interrotta a **4 o 5 gradi di alcol** svolto con l'aggiunta di un brandy invecchiato più di 10 anni. La temperatura del distillato viene portata a meno 10, meno 15 gradi e l'aggiunta è fatta in rimontaggio con **miscelazione del distillato**, la gradazione viene portata vicino ai 20° alcool e in questa maniera lo zucchero presente rimane di 100/120 gr per litro, **la carica aromatica fruttata resta tale**. Dopo qualche giorno, il prodotto viene messo in fusti dove prima c'era il nostro brandy chiamato

Divino. Dopo 8/10 mesi, ottenuto **l'illimpidimento**, è imbottigliato. Servito in un piccolo calice a tulipano ha un colore viola intensissimo. I profumi varietali passano dai piccoli frutti, soprattutto ciliegia, marasca, mora, ribes si integrano a **note speziate di vaniglia, caffè e cacao**. All'assaggio è **caldo**, dolce, molto strutturato e di grande armonia. Per apprezzarlo al meglio è da servire a 12°-13°. Un vino fortificato con una gradazione alcolica di 19°.



Zelten della Pasticceria Bronzetti @ G. Bronzetti

Il dolce della tradizione in abbinamento è **lo Zelten** realizzato dalla **Pasticceria Bronzetti a Lavis**. Ecco la ricetta per poterlo realizzare.

INGREDIENTI

Rum 100g

[Uva sultanina](#) g 50

Fichi tagliati a cubetti g 100

Arancia e cedro canditi a cubetti g 70

Farina bianca tipo *Zero* g 300

Lievito di birra g 20

Miele g 20

Latte g 130

Sale g 6

Uova g 100

Zucchero g 70

Burro g 120

Noci g 40

Mandorle bianche g 40

Pinoli g 20

Nocciole g 40



PROCEDIMENTO | Coprire con del rum l'[uva](#) sultanina, i fichi tagliati a strisce, l'arancio e il cedro candito e lasciare a macero per una notte. Poi impastare fino ad ottenere un composto

omogeneo, la farina, il lievito, il miele, il latte e il sale. Fare lievitare la massa fino a che raddoppia le dimensioni. Impastare poi il tutto con le uova lo zucchero e il burro cremoso a temperatura ambiente. Una volta che il composto è liscio e omogeneo incorporare le mandorle le nocciole e quindi inserire il composto in una tortiera. Spennellare il tutto con dell'uovo, decorare a piacere con frutta secca. Informare 20 minuti a 180 gradi per la cottura.

In FRIULI VENEZIA GIULIA | Concludiamo la nostra selezione con il **Picolit Colli Orientali del Friuli DOCG 2015 di Livio Felluga** dal Friuli Venezia Giulia. Questa particolare varietà che nella fase vegetativa subisce naturalmente la **parziale fecondazione del fiore**, il che determina la crescita di pochissimi e concentratissimi acini per ogni [grappolo](#). La raccolta è manuale e differenziata secondo maturazione, con passaggi bisettimanali tra i filari. L'[uva](#) appassita in vigna viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. **Il mosto** così ottenuto fermenta a temperatura controllata in piccole botti di rovere francese. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti, in piccole botti di rovere, per un periodo di circa 18 mesi. Il vino imbottigliato è stato **affinato in locali termocondizionati** per almeno 12 mesi. Nel calice ha un colore **giallo oro intenso** poi è molto [elegante](#), complesso, accattivante, varietale, dove spiccano note di scorze di agrumi candite, albicocca, pesca, fico, zagara e fiori di acacia, sentori di erbe aromatiche con a chiudere leggeri e gradevoli sentori di spezie. All'assaggio è complesso, dolce, articolato, con equilibrata tensione tra acidità e zuccheri. Il [retrogusto](#) è **decisamente persistente** con sensazioni aromatiche in linea con i profumi percepiti al naso, restando un vino emozionale e pluripremiato negli anni dalle guide.

