

di Barbara Giglioli

VERSO LE FESTE, IL SOLITO DILEMMA A TAVOLA: QUALI SONO I MIGLIORI  
ABBINAMENTI FOOD & DRINK? IL SOMMELIER MATTEO TUNISI RISPONDE

## «Sarà un Natale di-vino»



**B**olla a tutto pasto o un vino per ogni portata? Con il dessert ci vuole un vino dolce? Sono tante le curiosità sul menu natalizio. Abbiamo chiesto a Matteo Tunisi, sommelier delegato Ais Varese, di chiarirci un po' le idee per fare bella figura con i nostri ospiti.



ci vuole assolutamente un vino importante. Se serviamo un brasato al Barolo, inutile dire che è bene abbinare lo stesso vino. Con il lievitato natalizio stappiamo un bel Moscato d'Asti. Spesso si fa un errore».

### Quale?

«Vengono abbinati spumanti brut con il dessert. Bisogna invece fare un abbinamento per concordanza e seguire il filo logico della dolcezza. Qualora volessimo servire una quinta portata, ossia il classico piatto di formaggi, è ottimo proporre un vino liquoroso».

### Con cosa è bene brindare a Capodanno?

«Se pensiamo allo zampone e alle lenticchie di mezzanotte ci sta un Lambrusco di Sorbara, ma io propongo di mangiarlo una mezz'oretta prima per poter brindare al nuovo anno con una bella bolla, magari importante come un Franciacorta Pas Dosé, una bella riserva o uno champagne. Insomma, un vino importante e già evoluto».

### Il vitigno che non ti aspetti, ma che bisognerebbe provare.

«Possibilmente tutti. Siamo davvero fortunati, in Italia abbiamo un patrimonio vitivinicolo e ampelografico molto ricco. Siamo il Paese con il maggior numero di vitigni autoctoni. Quindi stuzzicate i vostri commensali con chiacchie sconosciute. Da nord a sud ce ne sono davvero tantissime».

### Qualche consiglio?

«La Coratina, l'Uva Rara, la Vespolina, oppure per chi ama l'Umbria, come me, un Trebbiano Spoletino. Da provare anche il Ruchè o la Vernaccia. Una novità potrebbe essere il verdicchio in versione spumante che di solito si trova fermo, oppure il lambrusco metodo classico, che è sempre spumantizzato ma con un metodo diverso. Se vogliamo rimanere in Lombardia c'è il Moscato di Scanzo, un vino regale da non perdere».

### Durante il periodo festivo quali vini vanno sempre tenuti in casa?

«Una stupenda bollicina, che la festa e felicità, il classico brindisi in famiglia e tra amici ha sempre le bolle nel bicchiere. Essendo noi lombardi, consiglio ovviamente di puntare sui vini di casa nostra, come il Franciacorta e l'oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG».

### Per il pranzo delle feste quanti vini vanno proposti a tavola?

«Il vino non è mai abbastanza (ride, ndr). Ovviamente si consiglia una bottiglia diversa ad ogni portata. Se dovessimo cucinare con la classica sfumata di vino, è sempre bene utilizzare quello che si trova in abbinamento. Tutto dipende molto dal menu che scegliamo, è importante abbinare un vino che non venga sovrastato dal piatto stesso e viceversa. Dev'essere un gioco delle due parti».

### Pensiamo a un ipotetico pranzo e ai suoi abbinamenti.

«Se iniziamo da un aperitivo con carapè e tartellette, è perfetto bere un Metodo Classico. Attenzione, però, alla piccantezza che potrebbe creare problemi con l'abbinamento, così come anche ai sottoceti, ai carciofi e agli agrumi. Con salumi eleganti come il culatello o il San Daniele, è ottimo un bianco fermo medio strutturato come il Collio Friulano DOC».

### E con le immancabili lasagne?

«Starei sulla territorialità, quindi una bella bolla di Lambrusco mantovano, un Sangiovese di Romagna o un Boticino DOC. Passando all'arrosto,

### LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Dall'8 all'11 dicembre tornano le giornate dedicate all'amata grappa trentina



L'antica arte di trasformare la "povera" vinaccia in prezioso distillato. Questo è il processo magico protagonista de La notte degli alambicchi accesi, dove centinaia di visitatori ogni anno riempiono di allegria le stradine del piccolo borgo di Santa Massenza di Vallelagh. Nelle distillerie vanno in scena i diversi episodi dello spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roveri. Sono sette le performance previste nell'arco di quattro giorni (2 al giorno 08, il 9 e il 10 mentre una l'11 dicembre). Gli spettatori saranno divisi in gruppi, dotati di radio cuffie e condotti all'interno delle cinque distillerie del paese. Ad ogni tappa una piccola degustazione con assaggio delle varie versioni del distillato. Per info e prenotazioni: [gardatrentino.it](http://gardatrentino.it).

### A TUTTA GRAPPA/1

### IL PANETTONE DI OLIVIERI 1882

Una rivisitazione arricchita dalla grappa Nardini

Panettone in abbinamento alla grappa, ma non solo. Olivieri 1882 ha pensato a una rivisitazione del lievito tradizionale, arricchendolo con la grappa Nardini. Un prodotto interamente naturale che ha assenza totale di conservanti, semilavorati, aromi e grassi vegetali.



### A TUTTA GRAPPA/2



### LA RICETTA DEL DRINK ELEKTRA

Elektra è il drink di Giacomo Diamante di Enjoy Artigiani del bere di Vicenza, realizzato con la grappa Quinto Senso di Distilleria Schiava.

### Ingredienti

- 4 cl di Quinto Senso Distilleria Schiava
- 4 cl di acqua di foglie di vite
- 2 dash di bitter al cedro
- Spray all'olio di visciola

### Procedimento

Versa gli ingredienti freddi all'interno del bicchiere, senza mescolare. Vaporizza con olio di visciola.

---

## LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Dall'8 all'11 dicembre tornano le giornate dedicate all'amata grappa trentina



L'antica arte di trasformare la "povera" vinaccia in prezioso distillato. Questo è il processo magico protagonista de La notte degli alambicchi accesi, dove centinaia di visitatori ogni anno riempiono di allegria le stradine del piccolo borgo di Santa Massenza di Vallolaghi. Nelle distillerie vanno in scena i diversi episodi dello spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi. Sono sette le performance previste nell'arco di quattro giorni (2 al giorno l'8, il 9 e il 10 mentre una l'11 dicembre). Gli spettatori saranno divisi in gruppi, dotati di radio cuffie e condotti all'interno delle cinque distillerie del paese. Ad ogni tappa una piccola degustazione con assaggi delle varie versioni del distillato. Per info e prenotazioni: [gardatrentino.it](http://gardatrentino.it).