

Arnoldo Mondadori Editore - Settimanale - Anno I - N. 14
21 Dicembre 1981 - Sped. in Abb. Post. - 1° Gr. bis 70%

GUIDACUCINA

I MENU' DELLA SETTIMANA

DAL 21 AL 27 DICEMBRE

SPECIALISSIMO NATALE



UN PERIODO

L'angolo della mia cantina

a cura di Gino Pugnetti

I VINI DI NATALE

Soprattutto bianchi (ma anche rossi) e spumanti: ecco quello che dovete sapere per la cena della Vigilia e per il pranzo del 25 dicembre

La Vigilia e il giorno di Natale sono due feste che richiedono due differenti menù. La Vigilia vuole per tradizione una cena «di magro»; il Natale è invece prodigo di primi piatti importanti, pollame nobile, carni rosse, brasati. La riunione conviviale della Vigilia verrà perciò accompagnata solo da vini bianchi e il pranzo del 25 dicembre da vini bianchi e rossi. **La sera della Vigilia** si può iniziare a stappare la prima bottiglia al momento dell'aperitivo (tartine al salmone o di pasta d'acciughe, per esempio), e continuare con il medesimo tipo per tutto l'arco della cena. Passiamo quindi in rassegna i bianchi che possono allietare la serata. Ogni regione italiana ne vanta di ottimi. Ne elenchiamo alcuni, indicando anche il piatto col quale meglio potrebbero sposarsi in un giorno «di magro» ma egualmente festoso. **Il Piemonte** ci offre il Cortese, prodotto a Gavi in provincia di Alessandria, splendido sugli antipasti di

pesce. **La Lombardia** il Clastidio (Casteggio, nell'Oltrepò pavese), ottimo sulle minestre leggere e il risotto di scampi; e il Lugana (Lago di Garda) assai indicato per la trota al cartoccio e l'anguilla allo spiedo. **Il Veneto** è assai ricco di vini bianchi. Basti menzionare il Riesling (Treviso, Venezia), il Soave (Verona), il Tocai di Lison (Portogruaro), da servire col risotto ai funghi, i gamberi, il baccalà alla vicentina, il pesce in genere. Non meno nobile è il Friuli con il suo Tocai, eccellente sul risotto di mare e sul pesce al forno; e il Verduzzo, per le minestre di verdura. **L'Alto Adige** e il **Trentino** ci propongono il Pinot, detto anche Weissburgunder, vino di alta classe che rende piacevole qualsiasi piatto di pesce, lessato o arrostito; così dicasi per il Riesling renano e per il Sylvaner. **La Liguria** è presente con il Cinqueterre, il Coronata, il Dolcacqua (rosso chiaro), il Vermentino, che come si può immaginare sembrano

vinificati apposta per essere bevuti con i piatti al pesto, i crostacei, il coniglio in bianco. Dopo aver ricordato l'Albana di **Romagna** (lumache, zuppa di pesce), scendiamo verso l'Italia centrale e soffermiamoci a gustare il Verdicchio dei Castelli di Jesi, nelle **Marche**, da accostare agli antipasti di mare e con il pesce ai ferri; e in **Toscana**, il Bianco di Pitigliano, l'Elba bianco, la Vernaccia di San Gimignano, gradevoli con tutti i piatti di pesce e in particolare con gamberoni e scampi. **Umbria e Lazio** ci danno vini di alta personalità, da bersi prima fuori pasto e quindi con le minestre, i tortelloni di magro, le anguille, gli spaghetti con salse locali. I loro nomi sono ben noti: Orvieto, Est-Est!, Frascati, Marino. Un buon vino bianco ci viene proposto dall'**Abruzzo**: il Trebbiano che vi si produce è indovinato sul brodetto di pesce e sulle specialità del pesce cotto secondo le regole della cucina

regionale. **La Campania** è ben rappresentata dal Capri (ostriche, scampi) e dall'Ischia (crostacei). **La Puglia** e la **Basilicata** dal Rosato del Salento (minestre, fritto di pesce), dal San Severo (zuppa di cozze). **La Calabria** dal Greco di Gerace (da fuori pasto). **La Sicilia** dal Corvo (filetti di sogliola, pasta con le sarde) e dall'Etna (pesce in genere). **La Sardegna** dal Nuragus (zuppa di pesce, anguilla allo spiedo) e dalla Vernaccia (da aperitivo, da pesce, da dessert). La scelta, come si vede, è vastissima. Per ben gustare il vino bianco occorre però

seguire una indicazione di base. Non va mai bevuto freddo di frigorifero, ma fresco di cantina, cioè a una temperatura di 8-10 gradi, altrimenti se ne perdono profumo e sapore. Chi non possiede una cantina può servirsi del frigorifero, ma le bottiglie non dovranno rimanervi più di mezz'ora. Nel giorno di Natale si mangia con più libertà e abbondanza della Vigilia, dai tortellini agli spaghetti molto conditi, dal tacchino al cappone, dalla cacciagione ai brasati. La scelta dei vini per le carni arrosto si orienterà sul Barolo, il

Barbaresco, l'Inferno, il Merlot, il Chianti vecchio, il Cirò, il Cannonau, il Corvo. Tutti rossi importanti. **Giunti al brindisi** pensiamo soprattutto agli spumanti italiani. Ve ne sono molti e di eccellenti. Ne elenchiamo qualche nome: Asti spumante; Bosca riserva del nonno; Riserva Carlo Gancia; Carpené Malvolti; Spumante Cartizze; Cinzano brut; Contratto riserva Bacco d'oro; Ferrari brut; Gran spumante La Versa; Pinot di Franciacorta; President riserva privata; Prosecco di Valdobbiadene; Riesling della Rocca; Spumante Verdicchio.

