



(settimanale)

01 5888 28T 5188F 1S 10D-R033

IL MERIDIANO**C/O TRES S.R.L.**

VIA CORDONED 21

34126 TRIESTE TS

Data: 19.12.1991-SUPPL.

Siamo alle porte dell'appuntamento gastronomico più importante dell'anno. Natale, San Silvestro, Capodanno e pure l'Epifania sono per tradizione momenti indimenticabili per il nostro palato e per festeggiare si mandano al diavolo diete e proponimenti per la propria linea.

I ghiotti manicaretti di Natale, però, non vanno sciupati sbagliando l'abbinamento con le bande. Il prezzo delle bottiglie, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, conta poco.

Quello che conta, invece, è che decide le sorti del pranzo, è un corretto abbinamento fra quello che c'è nei calici e quello che c'è nei piatti. Attenzione, quindi, a non cadere nella trappola del prezzo alto come garanzia: un vino caro può rivelarsi traditore all'atto dell'incontro con il cibo, se l'abbinamento è stato fatto a casaccio. Diamo qui di seguito, a questo proposito, una mini guida di consigli per valorizzare al meglio i manicaretti della mensa dicembrina.

Per accompagnare l'antipasto a base di pesce, saranno azzeccati pinot bianco e sauvignon, per

COME ABBINARE CIBI E VIVANDE**A tavola con Bacco**

quelli di uova andrà benissimo il tocai. Crostacei e aragoste si sposano a meraviglia con il Cortese di Gavi oppure, in alternativa, con la Vernaccia di Oristano. Il Malvasia dei colli parmensi del tipo asciutto, invece, o ancora un pinot nero, bagnerà a meraviglia l'antipasto all'italiana, prosciutto e salumi vari.

I primi piatti, invece, quelli delicati a base di pesce, esigono vini leggeri e profumati, per non mortificare i sapori. Dieci e lode per la ribolla dell'Abbazia di Rosazzo, di Gravner e di Jerman. A livello di Friuli, riesling e sauvignon adorano i crostacei: Russiz Superiore, Livio Felluga e Borgo Conventi. Vini eccellenti, questi, che regalano ulteriori soddisfazioni a fianco dei secondi marinari. Tacchino e

gallina lessi fanno follie con Cabernet e Merlot genuinamente friulani. La selvaggina va a nozze con il barbaresco piemontese, mentre con il tacchino arrosto è d'obbligo un cabernet sui due o tre anni di età. Per seguire la regola emiliana, poi, che la sa lunga in fatto di tavola, zampone e lenticchie necessitano una dose di buon lambrusco. Per chiudere in bellezza, vini da conservazione friulani. Decisamente delizioso il dolce Verduzzo di Ramandolo, soave anche il picolit. Fra i frizzanti, i migliori partner per pandoro e panettone sono Asti e Prosecco.

Vale la pena spendere due parole per parlare di spumanti e champagne, che non possono mancare nella tavola delle feste di Natale. Consigliabili en-

trambi, senza dubbio. Il dubbio invece, è il seguente: è giusto gustarli soltanto a fine pasto? Le bollicine, insomma, possono diventare protagoniste assolute del cenone?

Gli esperti non hanno dubbi e danno la loro benedizione: pasteggiate con spumante o champagne e sarete soddisfatti.

Per quanto riguarda lo spumante, anzi, si apre bene il pranzo con un Blanc de blanc, sullo stampo del Grigio di Colavini o del Brut di Casarsa. Sono ottimi aperitivi e vanno benissimo con antipasti e primi a base di pesce. Con le carni, sempre nell'ambito regionale, si azzecca con il **Ca' del Bosco**. Il dessert esige l'Asti: i sommeliers consigliano Gancia e Fontanafredda. Passiamo allo champagne. L'intero menù di Natale va ottimamente con i vini di Reims e dintorni. Si può iniziare con un Krug blanc de blanc o col Bonnaire cremant, frutto di grandi uve chardonnay e adatti all'antipasto di classe. Si prosegue bene con Laurent Perrier o Veuve Clicquot. Con le carni, poi, l'ideale è il Blanc de noir di Busin, che però ha lo svantaggio di essere quasi introvabile a Trieste.