



di Luca Gardini
Campione Mondiale Sommelier



i consigli DI LUCA GARDINI *per le feste*



Il Natale e le Feste Comandate rappresentano il trionfo di una tradizione fatta di piatti codificati, magari con piccole, sottili e talvolta geniali variazioni locali che contribuiscono a rendere la nostra gastronomia patrimonio dell'Umanità.

Scenografia delle prossime settimane, quindi, saranno pentole che

sobbollono sul fuoco, odore di lesso, brodo, pesce in umido, pasta al forno, un bric-a-brac di cibi a chilometro zero, "esattamente come li faceva la nonna", da cucinare e mangiare insieme per ricordarci che a volte si deve rallentare e prendersi il tempo per godere dei piccoli piaceri della vita.

Siccome però io sono un

iconoclasta con l'orrore per le codificazioni e mi piace muovermi controcorrente, i miei consigli enologici per le feste saranno dissacratori, evitando strumentalmente le scelte rassicuranti, per esempio le bollicine. O magari, ok, ve ne consiglio una, una di quelle super, solo alla fine.

Quindi vischio, abeti, lucette e per

Stampato da [Calameo.com](https://www.calameo.com)



chi lo vuole il presepe, ma al posto della frizzantezza euforica meglio vini sgrassanti, ideali in abbinamento alla cucina ipercalorica che, potete contarci, ci costerà qualche chilo in più, ma ben speso, alla resa dei conti di gennaio. Del resto come dicevo ogni regione si porta dietro le sue peculiarità, che proverò a raccontarvi qui di seguito.

Iniziamo quindi dall'**Alto Adige**, terra che in questi ultimi anni sta esplorando con cospicuo successo la ricchezza conferita da un microclima irripetibile. Appena assaggiato, non posso non iniziare con il Nals Margreid - bellissima realtà bolzanina - Pinot Bianco Sirmian 2017, una stiletta nitida fatta di precisione e velluto, con chiusura iodata difficile da dimenticare, che vedo bene con tutto, carni bianche comprese.

Ci spostiamo di poco, a Mezzocorona, da Foradori, cantina che abbina la certificazione biodinamica (ma è dal 2002 che si lavora in biologico) alla qualità e soprattutto pulizia tecnica di un altro vitigno misconosciuto ma ricchissimo come il Teroldego. Sconvolgente il lavoro di quest'anno sui vini in anfora, appena usciti, tra cui mi ha impressionato il Morei 2016, netto,

.....

I MIEI CONSIGLI
ENOLOGICI PER LE
FESTE SARANNO
DISSACRATORI,
EVITANDO
STRUMENTALMENTE
LE SCELTE
RASSICURANTI,
PER ESEMPIO LE
BOLLICINE

.....

pieno, una tavolozza fatta apposta per la beva tuttavia con sentori fragranti di sottobosco, perfetto con la selvaggina da pelo, per esempio lo spezzatino di cervo.

Scendendo in **Veneto**, inevitabile una puntata in Soave, e altrettanto obbligatorio segnalare l'ottimo Soave Classico Monte Fiorentine 2016 di Ca' Rugate, ottima frequenza, rinfrescante e pulito, consigliabilissimo con tutto ciò che può essere pesce, special modo in umido.

Nemmeno il **Friuli** può mancare all'appello. Scelgo anche qui un vino territoriale come la Vitovska 2016, nella

bellissima versione di Skerk, piccola cantina che da anni si segnala con lavori memorabili come questo: materica, aromatica, con finale ammandorlato e talmente compatto da adattarsi anche ai salumi o al cotechino con il purè.

Scelta controcorrente per il **Piemonte**, per una volta niente Barbera o Nebbiolo, ma un vibrante territoriale come il Timorasso, nella versione di Vigne Marina Coppi, il Fausto 2016, bellissimo esempio di lavoro concreto tra naso di gelsomino e piccoli agrumi come il lime, bocca di pulizia memorabile, perfetto con il pollo in casseruola o il fagiano.

In **Emilia Romagna**, la terra del Lambrusco e del Sangiovese, invece, la scelta cade su un vitigno delle possibilità esplorate solo in minima parte come l'Albana: il "Progetto 1" 2017 di Leone Conti è un vino verticale, asciutto e secco come una schioppettata. Da provare con tutto, perfino con gli arrosti.

Piccolo detour nelle Marche, per andare a trovare la Cantina Pievalta, di cui segnalo il Verdicchio "Dominé" 2016 per il naso fresco e vegetale, e la boccata di grandissima succosità, perfetta per la pasta ripiena.

Al **sud**, sempre rimanendo fedeli al binomio freschezza al palato e



Stampato da Calameo.com

profondità di beva, mi viene subito da pensare al Trebbiano d'Abruzzo 2014 di Valentini, bell'investimento per un'esperienza indimenticabile. Naso di complessità sconcertante, bocca corposa, pieno come un vino rosso, perfetto con arrosticini o agnello alla brace.

Anche la Sicilia ci regala vini bianchi indimenticabili, ma per il Natale 2018 la mia scelta cade sull'Etna Bianco "A Puddara" 2016 Tenuta di Fessina: cru di carricante da vigneti collinari con strepitoso finale affumicato che lo rende perfetto compagno del pesce alla brace.

Alla fine di questo itinerario, come promesso, la bollicina rassicurante, che in questo caso non può che essere un meraviglioso Annamaria Clementi di Cà del Bosco 2008, nemmeno da dire perfetto con i tortellini in brodo.



VIGNE MARINA COPPI

Via Sant'Andrea, 5
15051 Castellania (AL)
www.vignemarinacoppi.com



CA' RUGATE

Via Pergola, 36
37030 Montecchia di Crosara (VR)
www.carugate.it



SKERK

Loc. Prepetto, 20
34011 Duino Aurisina (TS)
www.skerk.com



LEONE CONTI

Via Pozzo, 1
48018 Faenza (RA)
www.leoneconti.it



FORADORI

Via Damiano Chiesa, 1
38017 Mezzolombardo (TN)
www.elisabettaforadori.com



PIEVALTA - CASTELLI DI JESI

Via Monteschiavo, 18
60030 Maiolati Spontini (AN)
www.pievalta.it

NALS MARGREID

Via Heiligenberg, 2
39010 Nalles (BZ)
www.kellerei.it



CA' DEL BOSCO

Via Alzano Zanella, 13
25030 Erbusco (BS)
www.cadelbosco.com

AZIENDA AGRICOLA VALENTINI

Podere Fiordaliso, 69
Località Valpiana
58024 Massa Marittima (GR)
www.agricolavalentini.it

TENUTA FESSINA

Contrada Rovitello
Via Nazionale SS 120, 22
Castiglione di Sicilia (CT)
www.tenutadifessina.com



Stampato da Calameo.com