

A Natale? Un piatto di sostanza e un grande vino!

Marco Gatti | 25-12-2016

Con la specialità che sarà il cuore del pranzo natalizio che vino abbinare? Un grande rosso italiano!



Buon Natale! Lo diciamo col cuore, a tutti voi, che ci seguite con affetto. E per quanto riguarda la tavola, con cui festeggeremo, a proposito di affetto, oggi come negli anni scorsi, ripetiamo, a Natale "più affetti e meno affettati"! Nei giorni scorsi, negli spazi dello show room milanese di Arclinea, con il grande chef Pietro Leemann, Ambrogio De Ponti presidente di AOP e Giovanna Ruo Berchera, la dietista Silvia Santinato abbiamo lanciato una "provocazione", l'idea di un pranzo alternativo con frutta e verdura. Un nostro contributo, che come andiamo ripetendo da anni, vuole "liberare" il momento della tavola a Natale, da un'anacronistica idea di pranzo o cena abbuffata, legata al dopoguerra, quando si veniva da anni di fame e l'abbondanza celebrava il ritorno alla vita. Oggi, l'importante è che il pranzo di Natale salvi il gusto, a dispetto di un'ostentata quantità. Il nostro suggerimento? Al di là che si faccia propria l'idea che abbiamo proposto di far spazio a verdura e frutta, perché non mettere in tavola (alla francese) ciò che si vuole offrire in modo che ognuno si possa servire liberamente, gustando ciò che più è gradito? E poi il cuore del pranzo sia un piatto di sostanza, prima dei dolci. Per quanto ci riguarda, il "re" della tavola natalizia è sua maestà il cappone, realizzato secondo le diverse ricette, in primis ripieno (un grazie a Lucia Canta per il suo cappone di San Damiano che con Paolo assaggeremo bollito con la mostarda mantovana o quella favolosa di Contini di Cremona). È la specialità con cui aprire un grande rosso.

Quale? Per chi, come noi, al Natale associa il ricordo di quel grande verso cui il mondo del vino ha debito di riconoscenza infinito, Giacomo Bologna, in tavola non potrà mancare una sua Barbera. La scelta tra **Bricco dell'Uccellone, Ai Suma** o quel **Bricco della Bigotta**, che, assaggiato in questi giorni, ci ha stregato con il suo colore purpureo, la sua eleganza, i suoi profumi tipici di rosa e ciliegia, e la sua stoffa di gran classe (ma con le lasagne della vigilia, ci sta la Monella). Altrimenti, spaziando da Nord a Sud, per chi ama l'Oltrepò Pavese, il **Barbcarlo di Maga Lino**, mentre un signor **Amarone** potrà essere quello di **Secondo Marco**, e il **Brunello di Montalcino** quello della cantina Bellaria, scoperta e da noi premiata come Top Hundred nelle scorse settimane a Golosaria. Tra i celebri, quello del Casato Prime Donne di Donatella Cinelli Colombini.

Per chi vorrà stare vicino ai nostri connazionali del Centro Italia colpiti dal terribile sisma, i vini potranno essere l'**Umbria Rosso Diavolacci di Ninni di Spoleto**, il **Montepulciano d'Abruzzo "In Petra Rosso" di Chiusa Grande di Nocciano (Pe)** o il **Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare di Velenosi di Ascoli Piceno**.

Al Sud? Sarà "un'esplosione di emozioni", avere nel bicchiere **Profumo di Vulcano di Federico Graziani** (oppure il grande **Furore di Marisa Cuomo** che è un bianco dal corpo di un rosso). Riassaggiato nei giorni scorsi con i sommi Aimò e Nadia Moroni, il Profumo di Vulcano ha colore rosso rubino che evoca quello dei più grandi pinot noir di Borgogna, naso elegantissimo con note di rosa canina, frutta rossa, confettura di fragole, sentori di origano, timo, mirto, elegante speziatura, caratteristico richiamo al terroir vulcanico, sorso di buon corpo, ma fresco ed armonico, lunga persistenza.

Ma interpellato in chiusura **Paolo Massobrio** fa sapere che, al netto dell'immane Bricco dell'Uccellone la sua magnum di quest'anno sarà il **Colli Euganei Rosso "Oltre il limite e altro" di Salvan a Due Carrare**. Wow! Così sì, che sarà un buon Natale!