

brava casa

TUTTI I SEGRETI IN BOTTIGLIA

MADAME SOMMELIER

di Paola Mura

Non c'è bisogno di cambiare

Natale con i tuoi, come vuole il proverbio. Ma seguendo quali abitudini, intorno alla tavola imbandita? È gioiosa e impegnativa, l'ultima settimana dell'anno. Per quanto riguarda i vini, c'è chi tiene da parte le bottiglie migliori per degustarle nel corso del pranzo natalizio e chi sostiene che già si fanno sufficienti «strappi» coi cibi, tanto varrebbe allora imporsi di non cambiare troppe etichette. In appoggio a questa linea, possiamo dire che l'adozione di un vino «monopasto» non è scandalosa, anzi. Qui sotto troverete le nostre segnalazioni. Vini bianchi mossi e vini bianchi fermi, idem per i rossi. Vini relativamente giovani, ma di solida struttura. Provare per credere. Solo al momento del dolce sarà opportuno cambiare vino. E tanti auguri a tutti.



◀ Uno Spumante trentino, metodo classico, fatto bene e piacevole di profumi e di sapore a sole 15.000 lire. Possibile? Sì, quando è prodotto da una cantina sociale seria fino a indicare in etichetta la data del *dégorgement*.



◀ Pasteggiare a Champagne: a Natale qualcuno se lo permette. Di Taittinger, casa fondata



▶ Dall'Alto Adige, un bianco passepartout, o quasi: aperitivo, antipasti, pesce ma anche carni e primi delicati. È il Pinot bianco



▶ Asciutto e fruttato, vino rosso, su pranzo un rosso. È 15.



• Asciutto, morbido e sapido, fine, fruttato, ecco un bel vino rosso da servire, sui 16-17°, con il pranzo della tradizione lombarda (è un Franciacorta rosso) ma non solo. E' in vendita sulle 15.000 lire.



La Tonella è una Barbera e simpatica, gioiosa e gradevole. Antipasti, pasta, carni, primi saporiti, tutti regionali: così fruttato e sapido, è il vino compagno dell'intero pasto. Sulle 10.000 lire.

Etichetta d'artista (V. ... van) si merita questo Pinot nero riserva '89. È alatesino, prodotto da un vignaiolo specializzato in questo vitigno. Pieno, aristocratico, schietto, si serve sui 16°. Costa sulle 16.000 lire.