

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

I VINI DELLE FESTE: LA SECONDA PORTATA



AIS MILANO • 22 DICEMBRE 2017

♥ 0 👁 288 ➦ 0



I vini delle feste: la seconda portata [CC0 Creative Commons, via Pixabay].

I vini delle feste: la seconda portata



In collaborazione con **AIS Milano**.

Proseguiamo con il nostro ipotetico banchetto delle feste con la seconda portata. Si tratta del piatto principale che a volte prevede sia carne che pesce inframezzate da un sorbetto o da un'altra piccola preparazione che sancisce lo stacco tra i due piatti.

Con il secondo di pesce potremo abbinare un vino bianco di media o buona struttura, magari che abbia visto durante il suo percorso di maturazione una sosta in legno. Ci potremmo orientare su uno chardonnay francese della zona di Chablis che mantiene comunque buone dosi di freschezza, oppure restando in Italia, la scelta si potrà orientare su Greco di Tufo con qualche anno di bottiglia alle spalle. Chi preferisce comunque un vino rosso dovrà ricercare un vino dalle note fruttate di medio corpo e con una maturazione avvenuta prevalentemente in acciaio.

Quale intermezzo si può sostituire il classico sorbetto al limone o alla mela verde con una tazza di buon brodo aromatizzato allo zenzero che aiuterà a passare al piatto successivo.

Il secondo di carne può spaziare da un tacchino ripieno ad un arrosto magari in crosta di pane fino ad un bollito misto o a una carne maggiormente succulenta come un brasato o uno spezzatino speziato.

Qui gli abbinamenti possono essere molteplici e possono essere scelti secondo il gusto del padrone di casa tenendo comunque conto di alcune regole fondamentali: un piatto succulento necessita di un vino con una buona trama tannica e una buona acidità, quando invece il piatto presenta note speziate è opportuno controbilanciarlo con un vino di altrettanta aromaticità. In ogni caso, quale migliore occasione se non le feste natalizie per aprire una bottiglia di uno dei pregiati classici italiani siano essi a base nebbiolo come il Barolo o il Barbaresco piemontesi o uno sforzato di Valtellina. Altrettanto di pregio i Supertuscan o gli Amarone della Valpolicella.

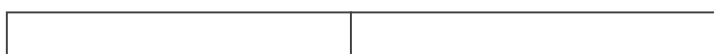
Le tradizionali lenticchie con accompagnamento di cotechino o zampone necessitano di un abbinamento che riesca a sgrassare la bocca dalla carne di maiale. È necessario avere quindi un vino con una buona acidità e tannini ben presenti; una leggera effervescenza sarà utile allo scopo, ovviamente se gradita ai commensali. Quindi lambrusco, barbera e bonarda sono alcune delle scelte possibili.

Passando ai dolci l'abbinamento dovrebbe prevedere un vino con residuo zuccherino. I classici panettone o pandoro saranno accompagnati da un fresco Moscato d'Asti che con il suo basso tenore alcolico e la sua piacevole nota dolce accompagneranno al meglio queste paste lievitate dall'intenso profumo.

Se invece la conclusione del nostro pasto della festa è rappresentata da un dolce più strutturato, come ad esempio un panforte, anche il vino in abbinamento dovrà reggere la maggiore struttura. Ci orienteremo quindi verso un vino passito come un Moscato di Pantelleria o un Vin Santo. Se il nostro dolce avrà una componente di cioccolato potremo abbinare un Recioto della Valpolicella o un lombardo Moscato di Scanzo.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.





TAGS: Ais Milano feste Natale seconda portata vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

CARSO: I VINI DELLA ROCCIA

