

MAMe

estetica metropolitana, dalla A alla Zip

≡ MENU



FOOD

I MIGLIORI VINI PER NATALE. ECCO I NOSTRI SUGGERIMENTI





QUANDO PENSIAMO AL MENU DI NATALE È INEVITABILE PARTIRE DAI PIATTI. C'È CHI FESTEGGIA CON LE STESSE PIETANZE OGNI ANNO E CHI AMA SPERIMENTARE. FATTO STA CHE LA PASSIONE PER IL BUON CIBO RISCHIA SPESSO DI FAR PASSARE IL VINO IL SECONDO PIANO, COME UN DETTAGLIO DELL'ULTIMO MINUTO.

Un errore secondo chi, come noi, è convinto che il buon vino abbia pari importanza rispetto al cibo nella costruzione di un menu e sia fondamentale per esaltare i sapori delle ricette. Soprattutto nelle occasioni speciali. Ecco quindi i nostri consigli sui migliori vini per Natale.

CENA IL 24 O PRANZO IL 25?

Dipende da dove lo si festeggia, se a nord o a sud della nostra penisola. Perché se da Firenze in su (km più, km meno) i festeggiamenti natalizi si concentrano durante il pranzo del 25, da Roma in giù la festa parte con la cena della vigilia, il 24.



PRANZO DI NATALE

I MENU

Il menu del 25 è dedicato principalmente agli antipasti tra paté, insalata russa fatta in casa, giardiniera e gelatine, gamberetti in salsa rosa, per poi passare ad un caldo primo con agnolotti del Plin, casoncelli o cappelletti in brodo, bolliti vari con salsa

verde, frutta secca e panettone o pandoro.

Durante la cena della vigilia, invece, la carne è rigorosamente bandita. Domina il pesce, anche crudo, uno o due primi sempre di mare, e poi capitone, baccalà fritto o al forno... comunque pesce, in tutte le sue declinazioni. Presenti spesso anche torte salate e verdure miste. Naturalmente i dolci – tanti – che possono variare da regione a regione e l'immancabile panettone o pandoro.



Doverosa premessa è che i vini devono essere scelti in base al menu. Il primo distinguo da fare, quindi, è tra coloro che festeggiano durante la cena della Vigilia, e che – come abbiamo già visto – molto probabilmente mangeranno **pesce**, e coloro che optano per il pranzo del 25, che nella maggior parte dei casi vedrà la presenza della **carne**.



PER COMINCIARE

Un brindisi di benvenuto, in ogni caso, non si nega a nessuno: ecco perché il primo consiglio è valido per tutti, indipendentemente dalla scelta dei piatti. Come prima bottiglia da sorseggiare prima di sedersi a tavola, una buona idea può essere quella di optare – ricordiamoci che siamo italiani – per un buon bicchiere di prosecco. Abbiamo scelto la cantina **Astoria** e il suo **Cuvée Tenuta Val de Brun millesimato 2017**.



PER LA CENA DI PESCE

Preferiamo restare sul classico. Scegliamo la **Tenuta di Tavignano**, una garanzia, e prendiamo una bottiglia del suo **Verdicchio di Jesi Misco** che molto difficilmente andrà incontro a critiche. Un vino bianco marchigiano dal colore giallo oro, ricco di personalità e carattere, con un piacevole bouquet di frutta estiva e richiami floreali (mandorla fresca, pesca gialla e ginestra in fiore), succoso e intenso.



RUCHÈ LACCENTO 2017

PER IL PRANZO DI CARNE

Un vino perfetto per la cena di carne, invece, non può che venire dal Piemonte. Proponiamo la cantina **Montalbera** di Castagnole Monferrato con il suo **Ruchè Laccento 2017**. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico, morbido ed elegante.



CHIUDIAMO IN DOLCEZZA

Anche se non tutti lo accettano, il dolce richiama il dolce. Facciamoci coccolare da un **Ramandolo** del 2011