

SOLUZIONI vini

3 DOMANDE A
PAOLA LONGO

Enotecaria, 40 anni, lavora dal 1990 all'Enoteca Longo, di Legnano, in provincia di Milano. Un locale con una lunga storia: un mese fa ha compiuto 30 anni.

Ci sono vini dolci di tendenza?

«I passiti sono un genere molto apprezzato. E poi, c'è una riscoperta dei vini rari, per esempio l'introvabile Sciachetrà delle Cinque Terre.

Tra i vini dolci più venduti va segnalato il Moscato di Pantelleria».

Un vino insolito da regalare?

«Sicuramente il Pass The Cookies! di Massimo di Lenardo (11 euro, ndr). Vino bianco ottenuto da uve appassite, di dolcezza presente, ma non stucchevole».

ATTENTI A QUEI DUE

Panforte al cioccolato e spumante dolce. Ottimo abbinamento.

Mille di queste
bollicine

Il vino dolce è il re delle feste. Però occhio: lo spumante non va bene per il panettone, dolce a pasta lievitata, soprattutto dopo un pranzo già ricco. Ecco gli abbinamenti giusti

di FABIANO GUATTERI Foto di FRANCESCA MOSCHENI Styling di CORA VOHWINKEL

Il pranzo di Natale si conclude con un dolce tradizionale. Tutte le sfumature del panettone, pandori anche farciti, panforti, torroni duri e morbidi, torroni al cioccolato, biscotti alle mandorle e altre bontà, oltre all'immanicabile frutta secca. Per rendere onore a tanta grazia occorre stappare il vino giusto, che deve avere alcune caratteristiche irrinunciabili.

VOGLIA DI LEGGEREZZA

La prima: dev'essere piacevolmente zuccherino, carezzevole, morbido, perché un vino secco, se consumato con la pasticceria, risulterebbe addirittura amaro, ruvido. Però non basta unire un pasticcino a un vino dolce; occorre fare attenzione alla natura della preparazione. Per esempio, che cosa abbinare al panettone o al pandoro? Gli esperti non hanno dubbi: un vino dolce. Per il palato è sicuramente un matrimonio ben riuscito. Quindi attenzione a non

acostare uno spumante fermentato a un dolce come il panettone, lievitato, dopo un pranzo di Natale già ricco di portate. Piuttosto, scegliere un vino fermo più o meno intenso secondo il gusto, e dirottare lo spumante, con tutte le sue bollicine, su un dolce non lievitato, come il panforte, o i biscotti natalizi alle mandorle. Se però alle bollicine non vogliamo rinunciare allora scegliamo, anziché uno spumante, un più tranquillo vino frizzante che saprà accontentare il palato, senza appesantire.

I vini che vi proponiamo, sono spumanti, frizzanti e tranquilli. Questi ultimi possono essere ottenuti da uve vendemmiate e subito vinificate, o lasciate appassire sulla pianta (vendemmia tardiva) o ancora, dopo la vendemmia, su graticci (passito). Vendemmia tardiva e passito sono i vini più corposi, alcolici, complessi, solari, adatti ad accompagnare torroni, panforte, dolci di mandorle e pasticceria cremosa.

da gustare con i dolci

ESUBERANTI, VIVACI
E PROFUMATI DI MIELE



**PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY
GIALL'ORO RUGGERI**

Fresco, leggero, dotato di morbidezza e note zuccherine. Per accompagnare ricciarelli e frutta secca (9 euro).
www.ruggeri.it



**PROSECCO SUPERIORE DRY CARPENÈ
MALVOLTÌ**

Dolce, delicato, morbido, fresco e avvolgente. Servitelo con dolci non lievitati e biscotti natalizi (10 euro).
www.carpenè-malvolti.com



ASTI FONTANAFREDDA

Lo spumante dolce delle festività: aromatico, comprende profumi di fiori d'acacia, di tiglio, d'arancio. Accompagna panforte, pan dolci speziati, paste alle mandorle (8,50 euro).
www.fontanafredda.it



MOSCATO D'ASTI VAJRA

Il primo imbottigliamento, a novembre, permette di ottenere un vino fresco da stappare proprio a Natale. Da bere con pandoro e panettone (12 euro).
www.gdvajra.it



BRACHETTO D'ACQUI BRAIDA

Profuma di ciliegia, di prugna, di rosa. Il sapore è delicatamente dolce, fresco, muschiato, vivace. Servitelo con il panettone e il pandoro (11 euro).
www.braida.it



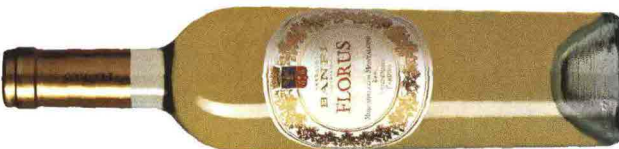
**MOSCATO DI PANTELLERIA KABIR
DONNAFUGATA**

Nasce dalle dolci uve zibibbo. Il sapore è immediato ma con discrezione. Accompagna panettone e pandoro (20 euro).
www.donnafugata.it



MOSCATO ROSA GAIERHOF

La denominazione rosa non si riferisce al colore del vino, quanto al profumo. L'uva moscato rosa è lasciata appassire sulle piante. Sapore intenso da gustare col panforte (17 euro).
www.gaierhof.com



**MOSCADELLO DI MONTALCINO FLORUS
CASTELLO BANFI**

Da uve moscadello, che appassiscono sulla pianta fino a metà ottobre. Profuma di miele. Per biscotti e torrone (18 euro).
www.castellobanfi.com



RABOSO PASSITO VILLA SANDI

Prodotto con uve lasciate appassire dopo la raccolta, ricchissime di zuccheri e aromi. Servitelo con torroni anche al cioccolato, biscotti natalizi, frutta secca (14,50 euro).
www.villasandi.it