



comunicazione

Esquire

Lifestyle > Food & Drink

Natale con stile? Gli spumanti italiani scelti da Esquire per le Feste

Le 10 migliori bollicine Made in Italy per brindare selezionate da Esquire

Di Vera Prada PUBBLICATO: 04/12/2024

Ogni anno nel mondo durante le Feste si stappano circa 95 milioni di **spumanti italiani**. Prima, dopo, durante le cene e i lunghissimi pranzi e non solo: negli ultimi anni le occasioni in cui brindare con le persone care si sono moltiplicate, andando dall'aperitivo fino al brunch. In un panorama così vasto, e nelle nostre agende fitte di inviti che iniziano a fioccare sin da metà novembre, è facile finire per scegliere di bere sempre le stesse cose. Per bere con classe, abbiamo selezionato **dieci vini spumanti italiani per brindare**, o da regalare, durante le prossime Festività.

Perché scegliere uno spumante italiano per Natale?

Perché ce ne sono di buonissimi e di alta qualità (e per un po' di sano campanilismo, con buona pace delle bollicine francesi). La tipologia di vini spumanti è infatti molto rappresentata nel nostro Paese, soprattutto al Nord, dove troviamo alcune zone di produzione tra le più qualitative al mondo, pensiamo alla Franciacorta, alla zona del Valdobbiadene, all'Alta Langa e alle montagne del Trentodoc. Ma non mancano anche esempi di cui prendere nota al centro, in Toscana, Lazio e Umbria, e al sud, dove in Sicilia, Puglia e Campania si producono spumanti davvero notevoli.



comunicazione

Come scegliere lo spumante perfetto per le feste

Come scegliere il vino giusto? Da sommelier risponderei che si sceglie in base all'occasione d'uso e a cosa hai di fronte nel piatto. Dunque, un vino dove l'eleganza è superiore alla struttura per un brindisi di benvenuto, per l'aperitivo uno spumante che ha come tratto principale la freschezza – cioè quella sensazione di 'pulizia della bocca' derivante dall'acidità del vino – e invece uno più strutturato, che magari viene da un lungo affinamento in bottiglia per accompagnare tutto il pasto.

Consigli per abbinare gli spumanti italiani ai piatti natalizi

Il **food pairing** è un'arte. Ma non è necessario diventare sommelier per conoscerne le basi. Scegli spumanti dolci per il dessert e spumanti secchi per tutto il resto. Solitamente dagli spumanti prodotti con metodo charmat tradizionale, che sono più leggeri, ci aspettiamo che possano essere più indicati per l'aperitivo, per un brindisi senza troppo impegno o per il dolce; quelli invece prodotti con metodo classico, che dunque arrivano sulle nostre tavole dopo un affinamento sui lieviti più o meno lungo, sono solitamente più gastronomici e si prestano meglio ad accompagnare primi piatti, piatti di pesce o verdure. Per **abbinare gli spumanti italiani ai piatti natalizi**, infine, è bene ricordarsi che solitamente i vini e i cibi tradizionalmente accostati danno maggiori garanzie nell'abbinamento, ma che anche osare qualche volta può portare piacevoli sorprese. Dopotutto, come diceva una delle pubblicità della mia infanzia, non è vero che a Natale siamo tutti più buoni?



comunicazione

7

Terre Siciliane IGT Carricante Spumante Metodo Classico di Benanti



Uno **spumante siciliano**? Ebbene sì e anche uno che sarà un piacere servire ai vostri ospiti o regalare alle persone care. Il **Noblesse Spumante Metodo Classico Brut di Benanti** è ottenuto da una selezione di uve da vigneti localizzati nei versanti est e sud dell'Etna, affina in bottiglia per 24 mesi. Caratteristiche che ritroviamo anche nel calice, a partire dal colore giallo paglierino scarico con accesi riflessi verdi, che preannunciano le note delicate di fiori di zagara e mela verde. Al palato si presenta fresco e minerale, come sono spesso i vini di queste zone. Grazie alla sua struttura è perfetto per **accompagnare tutto il pasto**, soprattutto in abbinamento a frittiture delicate e piatti a base di pesce.

9

'Nazareno Pola 'Etichetta del Fondatore Dirupo' Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry di Andreola



Un **Prosecco di Valdobbiadene DOCG** che nasce da una selezione dei vigneti più scoscesi dell'azienda, fiore all'occhiello di Rive, la linea che Andreola dedica ai suoi vini più pregiati. Le vigne in cui si coltiva la glera - vitigno del prosecco per antonomasia - sono situate in appezzamenti che sono rappresentativi della territorialità e vengono coltivate secondo una viticoltura eroica che garantisce la qualità di un **vino fatto a mano**. Perlage fine, abbondante e persistente. La spuma è cremosa ed esalta i riflessi dorati del vino. I profumi rievocano fioriture primaverili di biancospino e acacia, agrumi e un sentore di spezie pregiate. In bocca è generoso e carezzevole, energico eppure delicato e rotondo. Ottimo come aperitivo o per accompagnare un risotto al pesce d'acqua dolce.