

I vini delle feste

Sono imminenti le festività natalizie e il cenone di san Silvestro.

Pranzi e cene conviviali con famigliari, amici e con invitanti dolci tipici del periodo: panettone, pandoro , torrone e specialità varie.

In questo caso l'abbinamento segue la regola della concordanza, per cui dolce con dolce, poi chiaramente ognuno è libero di disattendere questo assunto e degustare quel che vuole.

Personalmente tendo a seguire la regola , e qui vorrei consigliare dei vini da accompagnare ai dolci natalizi.

Panettone o pandoro? Questo è il problema...poi ci sono altre variabili, con o senza canditi, al cioccolato o alla crema, ce n'è per tutti i gusti! E i gusti si sa, non si discutono...

A queste classiche preparazioni di pasticceria abbinerei il Moscato d'Asti Docg, classico, garanzia di qualità e piacevolezza.

Il Moscato è un vino Piemontese DOCG, ottenuto dalle uve aromatiche da cui prende il nome, il Moscato Bianco, a differenza dell'Asti non è uno spumante, il colore nel calice è giallo paglierino, spuma leggera e morbida, basso titolo alcolometrico nell'ordine de 5,5%, sentori fragranti e di frutti, al palato zucchero, richiami di uva, miele, pesca gialla, fiori di Tiglio e Arancio.

Vino prodotto con metodo Charmat, solo acciaio in autoclave, da bersi giovane in quanto non di presta all'invecchiamento, perderebbe ogni peculiarità tipica del vitigno, freschezza, aromaticità, immediatezza e dolcezza.

Altri vini indicati sono l'Asti, spumante dolce, anch'esso prodotto con metodo Martinotti (autoclave) e vini passiti, più strutturati, caldi, con più lungo affinamento. Alcuni nomi: Passito di Pantelleria, Malvasia delle Lipari, a Sud, Vino Santo e Moscato di Scanzo a Nord, vini che si accompagnano bene sia con dolci che con formaggi erborinati.

In questo spazio mi soffermo sul Moscato d'Asti, e una cantina in particolare: **Fontanafredda**.

Cantina storica , situata nel cuore delle Langhe, reale in quanto dal 1858 entrò nelle disponibilità terriere del primo Re d'Italia Vittorio Emanuele II, vent'anni dopo iniziò l'attività commerciale intrapresa con spirito imprenditoriale moderno, estremamente innovativo per l'epoca, dal figlio del re, Guerrieri Conte di Mirafiore.

85 ettari vitati, conchiglia adagiata, filari tra i 200 e 400 metri sul livello del mare, terreno con tessitura variabile, calcare, sabbia, argilla.

I vini prodotti sono il re Barolo, Barbera, Dolcetto e Moscato.

Recentemente il Barolo Vigna la Rosa 2008, istituzione ed eccellenza dell'Azienda è stato inserito tra i primi 100 vini del mondo 2013 da Wine Spectator.

Il vino:

Moncucco Moscato d'Asti 2012

www.fontanafredda.it

prezzo sotto i 15 euro in enoteca

Auguri, serenità e dolcezza, ah dimenticavo...allo scadere del 2013 è più che consigliato stappare Spumante o Champagne, la regola in questo caso non vale!