



GUIDA

([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/GUIDA](https://www.emiliaromagnavini.it/it/guida))

EMILIA ROMAGNA **Vini**



MAGAZINE

([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/MAGAZINE](https://www.emiliaromagnavini.it/it/magazine))



DIECI ETICHETTE DA BERE NEL PERIODO NATALIZIO

FILIPPO FABBRI ([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/AUTORE/ITEM?ID=5](https://www.emiliaromagnavini.it/it/autore/item?id=5)) /
APPROFONDIMENTI ([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/BLOG/ITEMS?CATEGORY=2](https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?category=2)) /
23 DECEMBER 2020 ([HTTPS://WWW.EMILIAROMAGNAVINI.IT/IT/BLOG/ITEMS?DATE=2020-12](https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/items?date=2020-12))

Sarà pur vero che quest'anno c'è poco da festeggiare, tra locali chiusi, movimenti al minimo, momenti conviviali tra intimissimi. Le tradizioni però non si toccano. E cosa c'è di meglio di un buon calice di vino da gustarsi in santa pace. Abbiamo chiesto ad alcune **autorevoli voci il consiglio di una etichetta emiliano romagnola da bere** nei giorni di zona rossa per rendere più lieve il difficile momento che stiamo vivendo tutti insieme.

Ecco le loro proposte in rigoroso ordine alfabetico.

Riccardo Castaldi, agronomo: Volli, brut Igt, Due Tigli

“Vino spumante che rievoca il periodo della festività. Trebbiano romagnolo della nostra terra, può essere degustato con molteplici abbinamenti: aperitivi, primi piatti leggeri, pesce. Ottenuto con metodo Charmat è un vino spumante dal perlage fine e persistente, ha un ottimo rapporto qualità/prezzo”.

Riccardo Isola, giornalista wine&food: Leclisse Lambrusco di Sorbara Doc, Cantina Paltrinieri.

“Aggiungiamo un brioso divertimento enoico alle tavole di queste festività. Tradizionalmente i pranzi e i momenti conviviali di questo periodo dell'anno sono imponenti, saziano e rifocillano abbondantemente il gusto dei commensali. Per solleticare, accompagnare e sprigionare allegria al sorso il suggerimento che mi sento di fare, ovviamente carpito da quel forziere vitivinicolo straordinario chiamato Emilia Romagna, cade in terra modenese. Si tratta de "Leclisse" Lambrusco di Sorbara Doc "Cru" secco frizzante della cantina Paltrinieri. Qui bollicine educatamente fragranti si accompagnano a taglienti freschezze da sottobosco, croccantezze di sorso che si arricchiscono di note agrumate ridenti e frugali. Il tutto arricchito da un rapporto qualità prezzo indiscutibilmente vantaggioso. Ecco il compagno ideale per questo enologico Natale 2020”.

Maurizio Magni, direttore “Emilia Romagna da Bere”: A, Fattoria Monticino Rosso.

“A come Albana, vendemmia 2019, di Monticino Rosso, azienda top dell'Imolese e una delle colonne del Club dei bianchi in Romagna. Un'albana, fra l'altro, premiata quest'anno con i Tre bicchieri del Gambero Rosso, che ha dato lustro nazionale al vitigno e al territorio. Ottima a tutto pasto con pesci e crostacei per il cenone ahimè solitario della vigilia di Natale di quest'anno. Ma da abbinare anche (perché no?) a una bella pizza leggera, dopo il 6 gennaio con gli amici, sfatando lo stereotipo del matrimonio birra per sempre”.

Vitaliano Marchi, sommelier Ais, referente Romagna guida “Vitae”: Romagna Albana Secco Santa Lusa 2018, Ancarani

“Un'Albana che potremmo definire vecchio stile, vinificata con una parte del mosto che viene tenuto a contatto con le bucce per 7 giorni. Segue una lunga maturazione del vino in cemento per 18 mesi. Il risultato è un vino complesso, ricco di frutto, che coniuga una struttura robusta ad una grande freschezza, con lunga persistenza gusto olfattiva ed un finale leggermente astringente. Santa Lusa può essere un perfetto compagno della tavola a tutto pasto, in particolare con piatti della tradizione come i classici cappelletti in brodo ed un coniglio in porchetta, oppure con piatti di pesce consistenti come un rombo al forno con pomodorini e patate”.

Elsa Mazzolini, direttrice “La Madia Travelfood”: Mattaglio, Cantina della Volta

“Metodo classico ottenuto da uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero con maturazione sui lieviti per almeno 24 mesi. Coltivate le uve nel vigneto collinare di Riccò di Serramazzoni (Modena), a 650 metri di altitudine sul versante modenese dell'Appennino tosco-emiliano, nasce dal grande amore di Christian Bellei per lo champagne di cui il Mattaglio è un convincente emulo per la finezza delle bolle e la persistenza elegante del gusto”.

Giorgio Melandri, giornalista wine&food: Romagna Albana Docg secco Corallo Giallo 2019, Gallegati.

“I Coralli, i vini che i fratelli Gallegati producono sulle argille rosse dei Monti Coralli, sulle colline che da Brisighella scendono verso Faenza, sono uno dei più belli esempi di vini artigianali in Romagna. Il Corallo Giallo, da una vecchia vigna di albana pazientemente recuperata, è un vino materico e sapido, pieno di sfumature e dettagli e con profumi classici e nitidi. Una garbatissima fioritura in pieno inverno. Il vino è certificato biologico”.

Alessandro Rossi, wine manager: Lambrusco di Sorbara Il Serraglio

“Il Serraglio, è un lambrusco rifermentato che rasenta l'impostazione tecnica e stilistica di uno champagne, è parte della famiglia dei grandi lambruschi, dà l'idea della potenza e della versatilità di una zona come quella del Sorbara”.

Giovanni Solaroli, giornalista Ais: Pagadebit Vigna delle Rose, Podere Vecciano

“Per Natale, capodanno, l'Epifania e compleanno ecco un vino senza danno: il più difficile degli abbinamenti è quello con i cappelletti in brodo. Servirebbe un vino capace di equilibrare la bocca, già inondata di liquidi. Esercizio quanto mai arduo. Proviamo un Pagadebit molto sapido che, se non altro, riequilibra dolcezza e sapidità. Pagadebit Vigna delle Rose di Podere Vecciano, a 7,50 è un vero affare”.

Lorenzo Tersì, wine manager: Pruno Sangiovese riserva, Drei Donà

“Prima di tutto il Pruno Sangiovese riserva di Drei Donà. Enrico Donà è un personaggio schivo e introverso, una persona che rifugge le luci della ribalta; riflettori che invece ha il Pruno, una costante per qualità dell'enologia romagnola da una decina d'anni. Consiglio anche Gianciotto sangiovese superiore di Tenuta Saiano all'ombra del castello di Montebello. È una realtà vinicola che ha fatto notevoli passi in avanti negli ultimi anni”.

Ivan Tesei, organizzatore di Cesena in bolla: Rambela, Randi

“E' un vino che nasce da uve Famoso, vitigno autoctono a bacca bianca della pianura ravennate, rivalutato dal Consorzio il Bagnacavallo. Quello che propongo è l'extra brut spumante ottenuto da rifermentazione in bottiglia per almeno 24 mesi prima della sboccatura. È ideale per aperitivi, antipasti di carne e tutte le pietanze a base di pesce”.