

Un anno di Vino

Un'etichetta al mese da abbinare a un piatto di stagione Dal Barolo al Nero D'Avola un viaggio attraverso l'Italia

Paolo Zappitelli

p.zappitelli@iltempo.it

■ Un vino al mese. Cercando di associare il cibo che ci offre la stagione con una etichetta per un matrimonio «d'amore». Un «gioco» per l'anno che è appena iniziato, niente di più, ma che può diventare uno spunto per mille variazioni personali.

Iniziamo da gennaio. Sono passate le feste, abbiamo bevuto e mangiato forse anche troppo ma il freddo la fa ancora da padrone e la stagione ci offre sicuramente altri cibi «impegnativi» per quanto riguarda grassezza e calorie. Niente di meglio di un Lambrusco, l'Otello Nero 2013 della cantina Ceci, sei volte premiato dalla Guida Bibenda con cinque grappoli. Ottimo rapporto qualità/prezzo, poco impegnativo da un punto di vista alcolico (11°) fragrante sia nei profumi che al palato. Febbraio è il mese delle vacanze sulla neve, magari sulle Dolomiti, con piatti a base di cacciagione. Matrimonio perfetto con il Lagrein Alto Adige Urban 2012, una della migliori espressioni di questo vigneto. Marzo è il mese della primavera, quando si tentano – se il tem-

po è clemente – i primi timidi tentativi di aperitivi all'aperto. Da provare il Prosecco Conegliano Valdobbiadene superiore Brut 2013 della cantina Collalto, una delle più antiche della zona. Aprile, tempo pasquale (quest'anno viene di domenica 5) e di dolci, dalla tradizionale colomba alle mille variazioni regionali. Un vino dolce da abbinare è il Ra'is 2010 della cantina Baglio di Pianetto di proprietà del conte Paolo Marzotto. Ottenuto da una selezione di uve Moscato di Noto ha un colore dorato, profumo intenso e persistente con sentori di agrumi, fiori d'arancio, pesca ed albicocca.

A maggio, con i primi accenni dell'estate arriva magari anche il desiderio di qualche crudo di pesce. Per accompagnarlo c'è il Villa Gemma bianco 2013 della cantina Masciarelli, anche in questo caso con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Con giugno inizia la voglia di stare all'aria aperta. E magari di divertirsi con grigliate di carne. Da provare un vino laziale, il Cesanese del Piglio Superiore Romano 2012 della cantina Coletti Conti. A luglio è ancora il pesce a farla da padrone, magari continuando con la cucina alla brace. L'abbinamento da provare è con

un Collio Pinot grigio 2013 della cantina friulana Ronco dei Tassi. Agosto, il mese della vacanza per antonomasia. Ogni regione ha una sua particolare ricetta per preparare la zuppa di pesce, patrimonio culinario di tutta l'Italia che si affaccia sul mare. Se ci si trova in Toscana si mangia il cacciucco livornese. E, se il nostro ristoratore non si arrabbia troppo, invece di un vino della stessa zona si può «osare» con il siciliano Nero d'Avola Sherazade 2013 della cantina Donnafugata.

Settembre, mese di passaggio, ci si può sbizzarrire magari con un bel tagliere di formaggi. E, specie se stagionati, niente di meglio di un bel Cimaio 2011 dell'azienda Casalfarneto, frutto di una vendemmia tardiva di uve Verdicchio in purezza. A ottobre arriva il primo profumo di funghi, ai quali si può abbinare un Gattinara san Francesco 2010 dell'azienda Antoniolo. Novembre, mese di nebbia, prime piogge e voglia di scaldarsi, magari con uno stufato o un brasato. E allora non si può far altro che restare in Piemonte, con un Barolo, magari quello della cantina Podere Rocche dei Manzoni Perno Vigna Cappella di Santo Stefano 2010. E per chiudere in bellezza a dicembre, per accompagnare un dolce, le bollicine e la gradevolezza di un Trento Ferrari Maximum Brut.

11**Gradi**

È la gradazione alcolica del Lambrusco «Otello Nero» della cantina Ceci

Dolci bottiglie

Il siciliano Ra'is di uve Moscato e il Cimaio, meffato delle Marche

