Natale 2022, i vini rossi da bere per le Feste

23 Dicembre 2022

Christmas holiday red wine on a rustic wooden table in front of a Christmas tree. Very shallow depth

Natale è arrivato, anche quest'anno abbiamo cominciato la nostra rassegna di vini per le Feste con i bianchi e rosati, ma è arrivato il momento dei nostri consigli sui rossi per accompagnare le ricche ricette a base di carne, ma non solo! Seguiranno poi le bollicine per rendere speciali i nostri brindisi.

Lo ripeteremo fino allo sfinimento, non vogliamo coprire tutte le regioni italiane e mondiali e non si tratta di una classifica, ma di una semplice lista di suggerimenti.

Partiamo dall'Emilia, perché, per noi, non c'è Natale senza lambrusco. **L'Omaggio a Gino Friedman di Cantina di Carpi e Sorbara** è sempre un ottimo inizio per Feste. Ancestrale da lambrusco di Sorbara dal colore chiaro, quasi rosato, al naso ha sfiziose note di fragolina e un leggero spunto pepato. Freschissimo in bocca, fruttato, di grande piacevolezza e versatilità. Primi, ma anche pesce, carni bianche o salumi. Noi lo proveremo con i tortellini.

Andiamo in Trentino, il **Michei di Michei 2020 di Hofstatter** è un pinot nero di montagna con cui la cantina altoatesina omaggia le proprie origini. Rosso delicato, floreale dalle note di viola e frutti di bosco fragranti, ha una bocca fresca, elegante, dal leggero tannino e una certa sapidità. Bellissimo finale. Ottimo secondo noi con gli arrosti.

Passiamo in Veneto, più precisamente andiamo sui Colli Berici per una recente "scoperta" (per noi, ovviamente): il **Tai rosso 2017 di Daniele Portinari**: con vigne situate su un terreno calcareo, questo vino rigorosamente naturale fa della mineralità la sua caratteristica principale: sia a naso dove si sente la pietra e l'idrocarburo manco fosse un riesling. Poi arrivano le spezie e ci si accorge della complessità di questo vino che in bocca entra leggero ed elegante. Di grande bevibilità

Dalla Sicilia arriva un vino che molto amiamo, **Il Frappato Vittoria Frappato 2021 di Valle dell'Acate** è un rosso super versatile, tutto piacevolezza e fragranza. Piccoli frutti rossi, sentori mediterranei ed una stupenda nota floreale. Vino fresco e asciutto dall'ottimo rapporto qualità prezzo da assaggiare con le zuppe di pesce o con pesci grassi, ma anche con primi e salumi.

Restando sull'isola, saliamo sul vulcano con l'**Etna Rosso Calderara 2019 di Tornatore**. Nerello mascalese e cappuccio da un'unica contrada è un vino grande finezza ed equilibrio. Rosso tenue, ciliegia, melograno e una nota salmastra al naso. La bocca mediterranea è in equilibrio tra frutto setoso, freschezza e la sapidità "vulcanica". Ce lo immaginiamo perfetto con il cappone ripieno.

Cambiamo zona, tanto la Sicilia è un continente! Il **Lusirà 2018 di Baglio del Cristo di Campobello** è un syrah come vorremmo sempre avere in Italia: peculiare che esprime il suo territorio e non cerca di scimmiottare il Rodano, che tanto è inutile. I cinque anni regalano al bicchiere la giusta profondità ed equilibrio senza essere assaliti dal pepe e dal cioccolato ma anche con quel tocco di ribes e di mora che lo ingentiliscono. In bocca il tannino dopo tanto stare in bottiglia si è educato e regala un sorso elegantissimo. Da provare assolutamente.

Ci spostiamo sulla costa toscana per una batteria di assaggi. Il **Bolgheri Passi di Orma 2020 di Tenuta Sette Ponti** (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc) è un vino di grande piacevolezza e godibilità che soddisferà tutti, ma proprio tutti, i commensali. Beverino ma con sostanza, morbido e fruttato e insieme fine, dalle sfiziose note verdi, di frutta scura, di caffè, liquirizia e spezie. Ce lo immaginiamo perfetto con formaggi stagionati, paste e sformati al sugo di carne.

Sempre in zona il **Bolgheri Rosso 2020 di Le Macchiole** (merlot, syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc) ha un naso piacevole, "carnoso", mediterraneo, dalle note di frutta scura e fresche, mentolate. La bocca è goduriosa, fresca, morbida dalla bella spinta finale sapida e una chiusura tra l'agrume, il cacao e il balsamico. Salumi, insaccati, primi a base di carne.

Scendiamo in Maremma con il **Terra di Monteverro 2018 di Monteverro** (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot). Bellissimo il colore scuro ma con un'unghia viola lucente "di giovinezza". Naso "materico": frutti di bosco, amarena, note verdi e balsamiche. La bocca è super coerente, fine per un vino beverino, dalla lunga freschezza. Ancora, paste ripiene a base di carne.

Ottimo assaggio il **Nobile di Montepulciano Filai Lunghi 2017 di Talosa**, cantina storica situata nei sotterranei del borgo di Montepulciano, nel senese. Finezza che soddisferà chi, come noi, ama il sangiovese, qui in purezza. Alloro, note "carnose", frutti scuri. Bocca elegante, equilibrata, dalla freschezza lunghissima, il tannino levigato, la giusta sapidità. Darà il meglio con gli arrosti del vostro pranzo di Natale.

Restando sul tema nobiltà andiamo nelle Langhe e parliamo di nebbiolo. **Il Capisme-e Langhe Nebbiolo 2019 di Domenico Clerico** è quasi un invito, "capiscimi" in dialetto piemontese, ad entrare nel mondo di questa fantastica uva. E in effetti il vino ribadisce una certa essenzialità e purezza nel naso delicato e floreale, nella bocca elegante, quasi sottile nell'approccio e nel frutto fragrante, freschissima, dal bel tannino. Eleganza e spinta, super beva per un rosso stra-contemporaneo e parecchio versatile a tavola.

Sempre in zona e sempre uva nebbiolo, con il **Barbaresco Vallegrande 2019 di Ca' del Baio** cresciamo di volume e complessità. Bel naso, frutta rossa, rose appassite, geranio, note che ricordano la propoli, il sottobosco e l'incenso. La bocca è snella ma con polpa e struttura, gran freschezza e giusto tannino la fanno da padroni nel finale. Ottimo secondo noi con le carni rosse arrosto o gli stufati.

Ci spostiamo in Umbria con il **Carapace Lunga Attesa 2015 di Tenute Lunelli**. Ciliegia sotto spirito, confettura di frutti di bosco, liquirizia, cioccolato e una punta speziata. Vino di potenza incredibile, tannini poderosi ma setosi, freschezza agrumata e balsamica lunghissima. Grande struttura e al contempo eleganza, noi lo abbiamo abbinato con successo alla carne di cervo, perfetto!

Dal veronese arriva l'**Amarone della Valpolicella Riserva Maternigo 2016 di Tedeschi**. Vino di grande complessità: spezie, fiori appassiti, mirtillo, prugna, amarena sotto spirito, tè, tabacco e molto altro. La bocca è potente, concentrata, morbida ma di grande beva, sostenuta da una freschezza poderosa e agrumata lunghissima e tannini ben presenti. Da affiancare ad un grande brasato, per chiudere il pranzo con un tagliere di formaggi o semplicemente da sorseggiare davanti al camino durante una fredda serata in compagnia.

Dalla Sardegna due vini a dir poco entusiasmanti: Il primo è il **Carignano del Sulcis Nero Miniera 2020**: profumato e leggermente tannico, ha superato brillantemente qualche annata troppo "carica" e ora è un rosso che si beve senza fatica. A naso prugna secca e mora fino al chiodo di garofano e al caffé. In bocca è morbido e intenso anche se non eccessivamente persistente: da bere fino in fondo.

Il secondo è un **Cannonau di Sardegna** che definiremmo epico: **Barrosu 2019 di Giovanni Montisci**. Se avete in testa il classico cannonau, scordatevelo. Qui siamo oltre: a naso c'è il mondo, dal glicine alla macchia mediterranea, dal mirto (sì, è vero la suggestione del posto) alla curcuma. In bocca è maledettamente amabile, morbido, suadente. Impossibile resistergli: uno dei migliori vini italiani mai degustati: 10 e lode!

Auguri di Buone Feste