AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

”RISPETTARE IL TERRITORIO E PORTARLO IN TAVOLA” I CONSIGLI DEL SOMMELIER PER LA CENA DI NATALE

24 Dicembre 2015



L’AQUILA – Senza andare troppo lontano, per la cena di Natale si puo’ attingere dalla ricca enoteca abruzzese per portare in tavola ottimi prodotti che abbiano anche un buon rapporto qualità-prezzo.

L’importante è sempre “rispettare il territorio”, dice Massimo Iafrate, sommelier professionista e delegato Ais Marsica, che ad *AbruzzoWeb* dispensa qualche consiglio suggerendo i migliori abbinamenti cibo-vino e sfatando qualche mito.

A partire, ad esempio, da quello che vuole il pesce necessariamente accompagnato da un bianco.

“L’abbinamento non è così assodato e la dinamica di scelta è legata ad una regola fondamentale che è quella della struttura del piatto e il corpo del vino – dice – tanto più è importante la prima altrettanto deve esserlo il secondo”.

E nella consuetudine del menù di pesce della sera della Vigilia si puo’ anche azzardare un rosso, se si porta in tavola il tipico brodetto, o rivalutare un Cerasuolo.

“Se abbiamo un piatto con ingredienti particolari, una certa speziatura, un pesce grasso o una zuppa, possiamo muoverci con un Montepulciano – dice Iafrate – d’altronde se vogliamo fare un abbinamento legato alla tradizione, al brodetto alla vastese una volta ci si abbinava il Montepulciano, che anticamente forse era un Cerasuolo più strutturato, però si abbinava bene anche perché il piatto è carico di speziatura”.

Ma prima di tutto si comincia con un antipasto o un apertivio. “Una bollicina è l’ideale, e in questo periodo molte aziende anche in Abruzzo stanno mettendo in commercio ottimi prodotti”.

Certo, non saremo mai ai livelli dei francesi che producono con il metodo Champenoise sin dal Seicento. “E magari non vogliamo neanche esserlo, perché facciamo prodotti con storie diverse, percorrendo storie diverse”.

Eppure in Abruzzo “c’è la possibilità di trovare, a seconda se si preferisca il metodo Charmat o quello della rifermentazione in bottiglia, discreti prodotti da aziende che li producono da ormai moltissimi anni”.

Con 18-20 euro si compra una buona bollicina abruzzese, ma anche ad un prezzo leggermente inferiore si riesce a portare in tavola un prodotto “dall’ottima bevibilità e freschezza che puo’ accompagnarci per un entrée”.

“Giochiamo, assaggiamo anche nuovi vitigni”, è l’esortazione del sommelier, che per la prima portata suggerisce di salire di livello.

“Benvenga la riscoperta del Trebbiano, che comunque parla di tradizione, della nostra terra e del nostro Abruzzo antico. Quello del Trebbiano è un mondo, lo trovi dai dieci euro agli 80. Ma non viviamola come una cosa negativa, ognuno puo’ spendere e variare come vuole”.

Come in ogni cenone che si rispetti, anche in questa narrazione si va per le lunghe. Siamo ancora al secondo.

“A questo punto o mettiamo un bianco strutturato, magari un Pecorino, oppure uno che abbia anche un passaggio in legno, con una buona maturazione e che abbia importanza di corpo e struttura – suggerisce Iafrate – o giochiamo con un Cerasuolo anche se siamo fuori stagione”.

“Alcuni hanno una struttura importante e ci consentono una elasticità diversa per l’abbinamento. Il Cerasuolo va rilanciato, siamo noi i primi a non crederci, perché nel resto d’Italia il rosato viene invece valorizzato. C’è ancora quell’assurda concezione per la quale sia mezzo bianco e mezzo rosso, quando invece è figlio esclusivamente del vitigno del Montepulciano d’Abruzzo”.

Giocando con gli abbinamenti e concedendosi qualche azzardo, si puo’ infine, in questa invitante verticale tratteggiata dal sommelier, servire un buon rosso.

“Se il piatto è importante, naturalmente. E chiaramente senza pescare nei rossi che hanno un importante invecchiamento, ma scegliendo tra quelli con una fresca bevibilità”.

Per il dolce, poi, soprattutto se della tradizione, il consiglio dell’esperto guarda ancora una volta ai confini regionali, pur ammettendo che i vini e le bollicine da abbinare al dessert sono ancora troppo pochi.

Piuttosto, magari abbinati ai caggionetti, sono da preferire i passiti, che in Abruzzo ce ne sono di ottimi, o la Ratafia.

“I costi logicamente salgono perché le lavorazioni sono completamente diverse – chiosa Iafrate – ma c’è la possibilità di variegare”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli