

Il pesce e i suoi abbinamenti sulla tavola di Natale

scritto da Cecilia Novembri | 06/12/2017



Il Natale è una festa religiosa ma, per tradizione, anche il periodo di belle tavolate con la famiglia e gli amici. Protagonista assoluto di tutte le tavole regionali, è il pesce. Sappiamo davvero con quali vini si deve accompagnare?

L'Italia è un paese meraviglioso e, dal punto di vista enogastronomico, molto generoso. Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, le secolari tradizioni ci hanno tramandato un numero consistente di **ricette** e **produzioni vinicole**, ma c'è un ingrediente che, soprattutto la sera della vigilia di Natale, accomuna tutte le tavole tricolore ognuna con la propria interpretazione regionale: il pesce.

Anguilla e baccalà, capitone, salmone e crostacei, gamberi e pesci al forno, ogni tipologia vanta proprie tradizioni e modalità di preparazione. Quello che è certo è che il cenone a base di pesce, richiede una **scelta mirata del vino in abbinamento**, soprattutto per la varietà degli ingredienti disponibili.



Vini da abbinare al pesce, 4 consigli utili

1. Gli antipasti

Se si decide di iniziare con un antipasto di ostriche, caviale e salmone affumicato, sicuramente sapidi, il vino che trova un ottimo abbinamento è un [Alta Langa docg bianco](#), con il suo giallo paglierino con riflessi verdi, il périlage finissimo, i profumi di grande intensità con sentori di vaniglia, miele, frutta secca tostata, crosta di pane ed un gusto sapido ed avvolgente, con un ritorno di mandorla.



2. Primi piatti

Per quanto riguarda i **primi di mare** occorre distinguere i piatti con una base di pomodoro, per i quali occorrerà contrastare l'acidità del sugo, da quelli bianchi.

Nel primo caso un abbinamento gustoso è con l'[Alto Adige Lagrein Kretzer rosato](#), dal bel colore

rosso ciliegia chiaro, il profumo fruttato con note di ciliegia, lampone e ribes, e il gusto pieno. L'acidità è delicata e il restrogusto fresco.

Nel caso di ricette senza pomodoro, si consiglia di servire un vino semplice ed essenziale come un **Fiano di Avellino**, dal giallo paglierino carico, i profumi di frutta bianca, frutta secca e sentori speziati. Questa etichetta campana offre al palato aromi ricchi e persistenti, con note fresche e



minerali.

3. Secondi piatti

Per quanto riguarda i secondi, il criterio di abbinamento è lo stesso seguito per i primi: vini più strutturati per preparazioni complesse e vini più delicati per piatti più semplici.



4. Dolci

Con l'arrivo dei dolci, non si può prescindere dall'abbinamento per concordanza. Per pandoro e panettone, è perfetta una bottiglia di **Passito di Pantelleria** che con il sapore piacevolmente dolce e i suoi sentori di arancia candita, dattero, miele e uva passa si ricollega perfettamente agli ingredienti dei dessert tipici natalizi.

