

LA CUCINA ITALIANA

LACUCINAITALIANA.IT – 18 DICEMBRE 2018

Cosa bere con il panettone: 40 bottiglie per non sbagliare sul finale

18 dicembre 2018



di Daniela Guaiti
contributor



SFOGLIA GALLERY



Bollicine (rigorosamente dolci), passiti, spirits ... tutte le bottiglie da stappare a fine pasto, con il panettone e con gli altri dolci del Natale - incluso un tè

Il profumo del Natale è un profumo dolce: di canditi e cioccolato, di datteri e frutta secca, di zenzero e di miele. Tutti profumi che si possono ritrovare in un bicchiere.

Il momento culminante della festa per molti arriva alla fine del pasto: il dessert, panettone o pandoro, senza dimenticare le tante specialità della tradizione regionale italiana, è amato e atteso da grandi e piccini. Rovinare il gran finale però può essere fin troppo facile: basta scegliere una bottiglia sbagliata. Come essere sicuri di accostare al panettone il vino giusto?

Ovviamente, in primo luogo è sempre una questione di gusti. Tuttavia si possono tenere presenti alcuni principi. **Innanzitutto occorre sfatare un mito: quello dello spumante secco con il dessert.** si tratta infatti di una scelta da evitare, per dare la preferenza a vini dolci. Questi possono essere spumanti, naturalmente, perfetti per mantenere intatto il clima di festa. Ma si possono proporre anche vini fermi, passiti, e addirittura si può osare accostando al panettone grappe, liquori e spirits. Gli intenditori, poi, potranno orientare la scelta valutando la tipologia del dolce, in particolare la presenza o meno di canditi, di farciture o di cioccolato. Per tutti gli altri, molto semplicemente, la dolcezza chiamerà dolcezza: quella del vino come quella dei regali e degli auguri.

Bisogna poi ricordare che, oltre al vino, si possono scegliere altre bevande: dalla **grappa** al **vermouth**, fino ai più stuzzicanti **cocktail** e a un rilassante, **profumatissimo tè**.



Travaglino Dorato Moscato frizzante

Nasce nell'Oltrepò questo nettare profumato di salvia e di pesca, ottenuto esclusivamente da uve moscato bianco. Con una gradazione di 5,5°, è compagno di tutta la pasticceria.