

LOMBARDIA A TAVOLA

N. 33 - Anno IV
NOVEMBRE 1992



CLUB BUONGUSTAI (Via Roma, 35, Parre, tel. 035/701107) - N. 40 - Novembre 1992

I consigli dell'esperto VALORIZZARE IL VINO

In Italia la produzione offre una gamma vastissima di ottimi e squisiti vini dalle infinite variazioni di gusto, di colore, di profumo e di sapore, che, oltre a soddisfare l'altrettanto variata qualità di cibi regionali, può accontentare le pretese dei cibi così considerevolmente aumentate. Approfondire la conoscenza di questi vini è importante per imparare a degustare ed adattare al cibo, al palato, al momento, alla circostanza, il tipo di vino che meglio si adegua.

Per ben degustare un vino bisogna prima osservarne la limpidezza ed il colore, poi aspirarne il profumo ed infine sorbirlo lentamente, a piccoli sorsi, per apprezzarne il sapore in tutte le sue delicate e piacevoli sfumature.

La temperatura alla quale devono essere serviti i vini è in stretto rapporto alla colorazione, invecchiamento, gradazione, bouquet. I *vini bianchi* devono essere tanto più freddi quanto più sono pronunciati questi caratteri. I *vini rossi* devono essere serviti a temperatura ambiente, maggiormente elevata per i vini di corpo e di più lungo invecchiamento. Stapparli, a differenza dei vini bianchi, qualche tempo prima dell'uso, giungendo anche fino a 8 ore.

I *vini rosati* non devono raggiungere mai i bassi limiti dei bianchi e gli alti limiti dei rossi, con una temperatura che sia quindi tra gli 11° e i 15°.

Per consumare più tipi di vino in un dato pranzo è necessario tenere presente, oltre all'appropriato accoppiamento con le pietanze, la regola della progressione, senza mai tornare indietro, della gradazione e del passaggio dai vini più giovani ai più vecchi, dai meno profumati ai più aromatici, da quelli asciutti ai liquorosi, in questo senso saranno i vini a chiamare ordinatamente in causa le pietanze.

Per le specialità gastronomiche locali e regionali la scelta migliore è quella che si riferisce ai *vini del posto* quale genuina espressione e sintesi di un ambiente.

Bruno Martinelli

Arrivano i regali di Natale TENUTA DEGLI ANGELI



Feste natalizie, momenti di serena armonia. Ci si scambiano doni, cercando oggetti e prodotti che possano farci ricordare per molto tempo.

Bottiglie eleganti, confezioni prestigiose e soprattutto vino di qualità superiore. Questo propone la Tenuta degli Angeli di Carobbio degli Angeli per il tuo Natale: Brut degli Angeli e Brut Pas Dosé degli Angeli, Moscato dolce e l'esclusivo Moscato di Scanzo, prodotti di qualità che faranno sentire a chi li riceve la tua presenza nei momenti felici delle prossime festività.

Confezioni personalizzate che potrai chiedere telefonando al numero 035/951489 oppure 681075.

«Tenuta degli Angeli»: la qualità con cortesia.