



Cinque vini da abbinare ai tortellini in brodo: i consigli di Stefano Berzi di Hosteria del Vapore

Per Natale niente più problemi: i suggerimenti per abbinare un piatto così festoso ce li dà il miglior sommelier Ais 2021 e, ci perdoneranno i tradizionalisti, non parliamo di Lambrusco

I **tortellini in brodo** sono uno dei piatti maggiormente presenti sulle tavole natalizie di tutta Italia. Per quanto il loro baricentro sia nettamente in **Emilia**, questa pietanza è diventata, col tempo, **patrimonio comune dell'intera penisola** e, tra tutte le leccornie natalizie, è forse quella più rappresentativa.

Sono tante le leggende che contornano la nascita di questa speciale pasta ripiena ([qui un bellissimo libro sull'argomento](#)). Tutte sono molto affezionate al campanile e alla storia familiare delle **rezdore** (si chiamano così, in Emilia, le persone che custodiscono la maestria

dell'esecuzione), così come diverse sono le **varianti del ripieno**; in questo mare di distinguo e pretese di autenticità, si inserisce anche l'indecisione sul **vino da abbinare**.

Vini da abbinare ai tortellini in brodo? Non solo Lambrusco!

Posto in chiaro che la territorialità impone un ottimo **Lambrusco** (scelta felice e allegra), abbiamo voluto proporvi cinque vini "diversi" da abbinare a questa portata e, per fare ciò, abbiamo chiesto consiglio a **Stefano Berzi di Hosteria del Vapore** a Carrobio degli Angeli (BG), miglior sommelier d'Italia AIS, Premio Trentodoc nel 2021. Ecco i suoi consigli.



Le 5 etichette consigliate da Stefano Berzi da abbinare ai tortellini in brodo.

TrentoDoc extra brut rosè di MasoMartis (circa 30 euro)

Partiamo da un TrentoDoc millesimato, un grande metodo classico italiano: una bollicina di montagna che pulisca il palato dalla tendenza dolce e mantenga la persistenza aromatica. **Info:** www.masomartis.it

Innocente, Sherry fino di Valdespino (circa 20 euro)

Se il brodo è particolarmente saporito, possiamo abbinarci uno **Sherry fino**: realizzato con il vitigno Palomino, verso Jerez, questo è un vino prodotto mediante fortificazione, delizioso con i

suoi aromi di frutta secca, curry ma – al contempo – senza dolcezze e una bella dinamica di sorso. **Info:** www.finespirits.it

Collio Bianco Edi Keber (18,50 euro)

Un Collio tra i più rappresentativi dell'intera denominazione: Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla affinati in vasche di cemento. Abbinamento ideale in quanto fatto di frutto e sale, che ben si accorda con il tortellino e che ne accompagna anche la delicata aromaticità. **Info:** www.finespirits.it

Cotes Du Jura Blanc VDF di Domaine Ratapoil (circa 30 euro)

Lo Jura è terra di grandissimi vini: questo Chardonnay (fatto in assemblaggio con Savagnin), che nasce su terreni marnosi, dove è la mineralità a guidare il sorso, mantiene comunque il carattere e la persistenza idonei per sostenere questa pietanza. **Info:** [Blanc vdf 2020 Domaine Ratapoil \(svino.it\)](http://Blanc_vdf_2020_Domaine_Ratapoil_(svino.it))

Nicolas Chemarin, Morgon Les Charmes (25 euro)

Un Beaujolais, quindi Gamay, prodotto nei declivi granitici trovabili nei suoi Cru, come a Morgon. Un rosso di tensione ma al contempo di profondità, utilissimo per accompagnare questo classico. **Info:** www.finespirits.it



Stefano Berzi, Sommelier e titolare dell'Hosteria del Vapore (Foto ©Stefano Berzi).

Chi è Stefano Berzi, miglior sommelier Ais 2021

Stefano Berzi nasce a Bergamo nel millesimo 1992; figlio d'arte, padre sommelier e madre cuoca, cresce nell'osteria di famiglia. Dopo l'alberghiero, nel 2010 studia due mesi alla **Wessex Academy School of English** a Pool (UK) e diventa Sommelier professionista AIS nel 2012, di cui è anche degustatore ufficiale e Relatore per diverse lezioni, concernenti non solo il vino ma anche birra e distillati.

Completa il suo percorso formativo con il Master "*Gestione e Comunicazione del Vino*" ad Alma, la scuola di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi, e consegue il terzo livello di WSET, di cui è studente per il diploma di quarto livello. Nel 2019 si classifica al terzo posto nel concorso miglior sommelier d'Italia Ais, e vince il Ruinart Challenge, concorso promosso dall'omonima Maison di Champagne. Vince il Concorso Miglior Sommelier d'Italia Ais, premio Trentodoc nel 2021.

Gestisce l'**Hosteria del Vapore** di Carobbio Degli Angeli, ed è socio di una distribuzione di birra artigianale, UnconventionalBeer.



Una delle splendide cantine dell'Hosteria del Vapore (Foto © Gabriele Pasca).

Hosteria del vapore, 6 generazioni di osti dal 1870

L'Hosteria del Vapore trasuda storia e passione familiare. Dal 1870, anno in cui affondano le sue radici, questo luogo è stato sempre gestito dalla famiglia Berzi, oggi arrivata alla sesta generazione di Osti.

Il suo nome deriva da un vecchio treno a vapore che transitava nella strada adiacente ad inizio '900 e faceva tappa proprio fuori dal locale per caricare acqua e carbone; gli avventori che avranno il piacere di visitarla, infatti, potranno ancora trovare l'antica biglietteria, così come l'insegna originale.

La passione per il buono è un filo rosso che lega tutte le generazioni che si sono succedute alla guida dell'Hosteria: testimone ne sia la proposta di materie prime, provenienti da piccoli produttori. E che la più giovane generazione Berzi (Stefano, per l'appunto) sia cresciuto in un ambiente ideale per mettere a frutto i propri talenti ce lo dice la grandiosa carta dei vini, frutto di un'accurata selezione di piccoli artigiani, composta da più di 400 etichette e imperniata su vini naturali, scevri di chimica e figli del loro territorio. Tra piccole chicche e grandi annate di vini iconici, ogni singola bottiglia racconta una storia ed una cultura.

Una cucina legata al territorio ma rivisitata in chiave moderna, con sapori semplici ma nitidi, preparazioni legate a Bergamo, con un'ampia scelta di carni e formaggi a fare da contorno. **Insomma, un luogo da visitare.** Info: www.hosteriadelvapore.com

Data di creazione

22/12/2022

Autore

gabriele-pasca