

# Non solo spumanti per salutare il 2020

scritto da Riccardo Isola | 29/12/2020



**Cosa bere a Capodanno? Per una volta lasciamo stare le grandi maison e proviamo a fare brindisi per certi versi inediti e particolari. Questi alcuni dei nostri suggerimenti per lasciarsi alle spalle un anno non certo esaltante**

Ormai ci siamo, per fortuna questo 2020, tra poco, diventerà l'ultima pagina di un calendario a muro senza più pagine da sfogliare. Un ricordo, comunque indelebile, che porterà con sé sicuramente ancora strascichi non certo positivi. Ma al di là dell'evidenza, prendiamoci e prendetevi qualche ora per toccare, con il palato, briosi sorsi d'allegria e spensieratezza. Il tutto senza mancare al soddisfacimento di un gusto enoico, e non solo, che possa far **sperare orizzonti più sereni per il 2021.**

# Cosa bere a Capodanno: ecco 2 birre e 2 vini per salutare il 2020

Quindi in alto i calici, e magari boccali, perché no, per dire addio a questo «pandemico» 2020. Dopo avervi consigliato di [Champagne](#) e di [Spumanti](#), stavolta vi accompagnamo alla scoperta dei piaceri regalati da **2 birre e 2 vini da provare**.

## Champagne Beer, Amarcord Riserva Speciale

Tra i primi suggerimenti alternativi per lo «scoocar di mezzanotte» arrivano dalla cultura brassicola emiliano romagnola.

Se si vuole rimanere sull'eleganza fine, persistente, potremmo dire di seta e di lino, allora puntate sulla **Champagne Beer**, edizione Riserva Speciale dell'**Amarcord**. Birra realizzata dall'**omonimo birrificio romagnolo** ([qui il sito web](#)), che non mancherà di stupirvi.

Utilizzo di materie prime assolutamente straordinarie, da acqua di sorgente, luppoli e malti selezionati, il vero cuore fragrante di questa birra è data dal mix di lieviti di Champagne, succo spremuto a freddo di visciole e prugnolo, miele d'acacia e di millefiori. La birra in questione si presenta di un **colore ambrato con riflessi rosati** con una schiuma cremosa e lunga che si arricchisce di una beva dotata di effervescenza fine e persistente. Imprescindibili le note di lievito e panificazione a cui si armonizza la freschezza selvatica e acidula del prugnolo e la dolcezza del tocco mellifluo. Complessità ed equilibrio giocano con una lunga persistenza soave e carezzevole. Un gran bel sorso.

## Nadèl del Birrificio Valsenio

Il secondo suggerimento è sempre un'edizione speciale, questa volta prodotta dal [Birrificio Valsenio](#), nell'Appennino faentino.

Si tratta di una versione assolutamente intrigante dell'ambrata birra celebrativa «**Nadèl**». Una birra sorniona ma giocosa al naso e al palato, in cui la rotondità di corpo, i toni dolci di nocciole e frutta secca si sposano perfettamente con la verve amaricante resa particolarissima da quella complessità organolettica data da un tocco di geniale contaminazione. Questa birra, infatti, viene ripassata sulle numerose botaniche di distillazione del **gin Tuono** dell'omonima distilleria faentina. È un mix complicatissimo, elegante e suadente di gusto, consistenze e rimandi botanici freschi.

## Argentiera 2017 Doc Bolgheri Superiore di Tenuta Argentiera

Adesso facciamo l'altra provocazione. A mezzanotte niente bollicine ma due grandi, anzi grandissimi, vini che sicuramente non solleticheranno e stuzzicheranno il palato, ma riscalderanno l'anima e il cuore... nel profondo. Credeteci.

Il primo è «**Argentiera**» 2017 Doc Bolgheri Superiore della [Tenuta Argentiera](#). Che dire se non chapeau. Eleganza, finezza, corpo e suadenza allo stato puro. È il vino pieno per antonomasia. Aristocrazia al palato. Un taglio bordolese alla toscana in cui **Cabernet Sauvignon** (50%), **Merlot** (40%) e **Cabernet Franc** (10%) danzano all'unisono verso una perfezione stilistica che lascia

ammaliati, entusiasti e appagati. Un sorso pieno, di seta e di succo. Armonia, equilibrio si accoccolano in sorsi cullanti, caldi, morbidi e rotondi in cui il tripudio del frutto rosso, l'equilibrio dei giochi terziari sono accompagnati da una finezza di un respiro di brezza marina. Una trama tannica educata ed equilibrata che chiude con un finale... (ma c'è una fine?) decisamente di frutto rosso. Un vino infinito, massima espressione aziendale e del territorio di Bolgheri che non potrà che far parlare d'amore...

## **Tinata 2016 Igt Toscana Rosso di Monteverro**

E per finire una «sua maestà» vitrea. Si tratta del «**Tinata**» 2016 Igt Toscana Rosso di [Monteverro](#). Loro, i custodi di cotanta bellezza e virtù enoica, lo definiscono come «**un omaggio ai grandi vitigni del Rodano, il Syrah e il Grenache**». Noi lo definiamo un vero e proprio omaggio al vino, in tutte le sue forme e sfumature. È un racconto liquido assoluto.

Un amore vestito di **velluto rosso intenso**, quasi impenetrabile. Una passione che profuma di macchia mediterranea officinale, aromatica, per certi versi balsamica, che cadenza con passi morbidi, rotondi morsi di frutto rosso. È una testimonianza calda, accogliente che abbraccia il palato e lo trasporta in un viaggio lungo la perdizione paradisiaca del sud della Toscana. C'è un vigore passionale atavico, primordiale, umano in questo vino che danza leggiadro in una morsa passionale di piacere.