

# 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 pérlage 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.

