

# Aggiungi valore al pasto con

La nostra ricca selezione di etichette da proporre al cliente in abbinamento con il menu di mezzogiorno. Panini, insalate, snack si valorizzano anche grazie all'unione con il vino

di Roberto Barat

Non è difficile creare una piccola e "intelligente" offerta enologica da abbinare al menu di mezzogiorno. Qualche consiglio. Intanto, cosa e quanti vini proporre? Il "quanto" dipende ovviamente dal numero di clienti serviti ogni giorno. Ma è anche vero che bastano tre vini per soddisfare ogni abbinamento. Uno spumante, un bianco fruttato e un rosso leggero (meglio se della zona in cui si opera) sono sufficienti per iniziare. E se l'offerta funziona si può sempre aumentare la varietà. Importante però non proporre sempre gli stessi vini, così da offrire al cliente abituale la possibilità di degustare prodotti diversi. Naturalmente non bisogna esagerare col prezzo di vendita del calice. Una bottiglia permette di mescolare 6/8 calici (a seconda della generosità del gestore). Se il costo della bottiglia è di 5 euro, per esempio, un buon guadagno si ottiene dividendo questa cifra per 8 (ovvero il numero di calici che si ottengono dalla singola bottiglia) e moltiplicando per due la cifra ottenuta. Tale operazione porta un ricarico del 100%, non altissimo, ma sufficiente a garantire il giusto guadagno all'esercente. □



**Rosé  
Sigillo Blu**

**BACARDI MARTINI**

**Prezzo** € 15 (in enoteca)  
**Alcol** 9,5%

**Da proporre perché**

Un piacevolissimo e suadente spumante demi sec che piacerà sicuramente ai clienti più giovani e a chi, in un calice di bollicine, cerca profumi e note fruttate. Da uve aromatiche come moscato bianco, malvasia e brachetto, va a nozze con formaggi molli ed erborinati. Perfetto dunque con un tagliere "caseario" a base di brie, gorgonzola, taleggio.

[www.martini-spumanti.it](http://www.martini-spumanti.it)



**Servizio** Da servire intor-  
no a 6-8 °C, nella classica  
flûte da bollicine.



**Brut  
Valdobbiadene Doc**

**CANEVEL**

**Prezzo** € nd  
**Alcol** 11,5%

**Da proporre perché**

Originale cuvée tra uve prosecco (90%) e chardonnay (10%). Una scelta che dà vita a un Brut dove gli aromi del tipico vitigno "di casa" si fondono al corpo e alla consistenza dell'internazionale chardonnay. Spumantizzato secondo il Metodo Martinotti (Charmat), offre spuma cremosa, aromi floreali e un piacevole corpo. Per carpacci e ricche insalate.

[www.canevel.it](http://www.canevel.it)



**Servizio** In una flûte o in  
un calice da degustazione  
a circa 8° C.



**Cuore  
Montepulciano  
d'Abruzzo Doc '07**

**CANTINA TOLLO**

**Prezzo** € 4,20  
**Alcol** 13,50%

**Da proporre perché**

Bel rosso ricco e strutturato, dal colore rubino intenso con riflessi violacei. Profuma di frutta rossa e fiori, ma ha piacevoli note speziate di liquirizia e vaniglia (data da quel 10% di massa che affina in barrique). In bocca è pieno, morbido e ben persistente. Perfetto con hamburger, panini con la porchetta, salamella e peperoni lombardi sottaceto.

[www.cantinatollo.it](http://www.cantinatollo.it)



**Servizio** A 16-18 °C in un  
ampio balloon o in un ca-  
piente calice da rossi.

# il calice perfetto



**Prosecco frizzante Veneto Igt**

**CANTINE RIONDO**

**Prezzo** € 4,25  
**Alcol** 10,5%

**Da proporre perché**

Il Prosecco come si faceva una volta. Ovvero fresco, poco alcolico, giustamente frizzante, dagli aromi floreali. In pratica una bevanda per tutto il giorno. Perfetto compagno per le merende a base di, semplicemente, pane e salumi assortiti. Va a nozze col prosciutto crudo, perfetto con coppa, salame veneto (la soppressa tagliata spessa), mortadella e molto altro.

[www.cantineriondo.com](http://www.cantineriondo.com)



**Servizio** Nella classica flûte o in un calice da vini bianchi a 8 °C.



**Müller di Cavit Müller Thurgau Cuvée Speciale**

**CAVIT**

**Prezzo** € 5,30  
**Alcol** 11,5%

**Da proporre perché**

Da uve coltivate in alta collina (quasi montagna visti gli 800 metri di altitudine) che beneficiano del fresco notturno restituendo nel calice freschezza e acidità, uno spumante delicato, con piacevoli note aromatiche e gusto morbido, fresco ed elegante. Uno Charmat da abbinare a insalate di verdure fresche, panini e taglieri con salumi crudi.

[www.cavit.it](http://www.cavit.it)



**Servizio** Nella flûte o in un calice da bianchi anche abbastanza ampio a 8° C.



**Collequanto Vernaccia di Serrapetrona Doc**

**COLLI DI SERRAPETRONA**

**Prezzo** € 4,50  
**Alcol** 12,5%

**Da proporre perché**

La vernaccia nera di Serrapetrona sta, fortunatamente per i consumatori, rinascendo. Merito anche della cantina che produce questo rosso tanto fine e fruttato al naso (piccoli frutti rossi, fragoline, mirtili) quanto pieno e piacevole in bocca. La leggera tannicità e la discreta acidità invogliano al consumo magari in abbinamento a una classica piadina.

[www.collidiserrapetrona.com](http://www.collidiserrapetrona.com)



**Servizio** A 14-16 °C in un calice da vini rossi o in quello da degustazione.



**Gibelè Zibibbo Secco Sicilia Igt**

**DUCA DI CASTELMONTE**

**Prezzo** € 7,90  
**Alcol** 13%

**Da proporre perché**

Un bianco perfetto. Floreale, fresco, anche potente dal punto di vista alcolico, che "regge" bene una grande varietà di alimenti. Bel colore paglierino carico e profumi freschi e armonici di fiori e frutta (pesca bianca, glicine). In bocca è sapido, pieno e lungo. Lo si apprezza in unione con toast classici, ma anche con un impegnativo pan bagnat alla provenzale.

[www.carlopedleggrino.it](http://www.carlopedleggrino.it)



**Servizio** In un ampio calice da vini bianchi alla temperatura di 8-10 °C.



**Briccotondo  
Barbera  
Piemonte Doc**

**FONTANAFREDDA**

**Prezzo** € 6,00  
**Alcol** 13%

**Da proporre perché**

Fa parte della Linea volumi bollati, ovvero bottiglie dal particolare formato da 0,5, 1 e 1,5 l pensate appositamente per bar e ristoranti. Bella Barbera all'interno della bottiglia. Colore rosso rubino violaceo, ha aromi fruttati con note speziate. In cantina sa durare a lungo. Con panini a base di verdure crude, salumi e formaggi freschi o di media stagionatura.

[www.fontanafredda.it](http://www.fontanafredda.it)



**Servizio** Nel classico balloon anche molto ampio a 16-18 °C.



**Marzemino  
Castel Firmian  
Trentino Doc**

**MEZZACORONA**

**Prezzo** € 6,12  
**Alcol** 12,5%

**Da proporre perché**

Piaceva a Mozart, che lo celebrò nel suo "Don Giovanni", e piace ai clienti moderni grazie al suo aroma fruttato, di piccoli frutti rossi, al colore rosso brillante e al gusto contemporaneamente poco impegnativo, pieno, sapido e ben ricco. Va a nozze con formaggi di ogni tipo, anche stagionati, con verdure e con i salumi cotti.

[www.mezzacorona.it](http://www.mezzacorona.it)



**Servizio** A 16 °C nel classico calice da vini rossi, anche ampio.



**Bouquet  
Bianco  
Sicilia Igt**

**TENUTA RAPITALÀ**

**Prezzo** € 8 (in enoteca)  
**Alcol** 12,5%

**Da proporre perché**

Interessante e nuovo blend di uve autoctone e "internazionali" come grillo, sauvignon e viognier. Colore oro chiaro con riflessi verdolini, ampi aromi floreali e fruttati, con note di frutti tropicali e agrumi. Molto fresco in bocca, ricco, vellutato, offre ampie possibilità di abbinamento. Per esempio con morbidi tramezzini con verdure e salse o panettoni gastronomici.

[www.rapitala.it](http://www.rapitala.it)



**Servizio** In un calice da vini bianchi anche ampio a circa 8 °C.



**Refosco P.R.  
Lison  
Pramaggiore Doc '08**

**TENUTA S. ANNA**

**Prezzo** € 6,12  
**Alcol** 12%

**Da proporre perché**

Un rosso dagli aromi e dai sapori decisi, leggermente tannico, complessivamente intenso e pieno dà prestigio alla carta, anche per il menu di mezzogiorno. E sopporta abbinamenti importanti, per esempio con hamburger, piatti unici a base di verdure cotte, uova, formaggi anche stagionati. Un vino ben strutturato, questo, e tuttavia piacevole e godibilissimo.

[www.tenutasantanna.it](http://www.tenutasantanna.it)



**Servizio** Da proporre in un ampio calice da vini rossi a 16-18 °C.



### Montecérésino Cruasé Brut Mill. 2007 Oltrepò Pavese Docg

**TRAVAGLINO**

**Prezzo** € 15 (in enoteca)  
**Alcol** 12,5%

#### Da proporre perché

Tra i calici proposti ai clienti non deve mancare un rosé, meglio se Metodo Classico. Questo, da uve di pinot nero dell'Oltrepò Pavese, territorio vocato al vitigno, ha un bel colore rosa aranciato e una spuma fine e fitta. Fruttato al naso, è fine ed elegante in bocca. Bene con panini e piadine con formaggi freschi, salumi, verdura cruda. Regge bene le salse saporite.

[www.travaglino.it](http://www.travaglino.it)



**Servizio** Perfetto in una elegante flûte o nel calice da degustazione a 8 °C.



### 100% Dogarina Prosecco Treviso Doc

**VIGNA DOGARINA**

**Prezzo** € 5,30  
**Alcol** 11%

#### Da proporre perché

Un bel Prosecco brut che conserva perfettamente gli aromi del vitigno, ma offre il giusto grado zuccherino (moderato) se lo pensiamo abbinato a panini o snack. Spuma cremosa e fine, perlage lungo e continuo. Color oro pallido e profumo intenso e fragrante di fiori e frutta (note di cedro candido). Per taglieri di salumi crudi con pane alle erbe o insalatone.

[www.vignadogarina.com](http://www.vignadogarina.com)



**Servizio** Lo si apprezza a 8 °C servito nella flûte o in un calice da degustazione.



### Il Fresco Prosecco Treviso Doc

**VILLA SANDI**

**Prezzo** € 4,50  
**Alcol** 11%

#### Da proporre perché

Un piacevole Prosecco offerto a un prezzo più che ragionevole e volutamente chiamato con quella che nel calice ci viene confermata come sua principale caratteristica: la freschezza. Spuma esuberante, colore paglierino vivo e brillante, ampi profumi floreali e fruttati. Perfetto con panino vegetariano o col classico Primavera (cotto, fontina, pomodoro).

[www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)



**Servizio** Nella classica flûte o nel tulipano da degustazione a 8/10 °C.



### Campe Dhei Sauvignon delle Venezie Igt

**VITICOLTORI PONTE**

**Prezzo** € 7,30  
**Alcol** 12,5%

#### Da proporre perché

Un bianco ben strutturato che ha ampi profumi di spezie dolci, salvia, frutta matura. Sapore pieno, morbido, ma sapido e gradevolmente persistente. È maturo al punto giusto per il consumo, ma può reggere senza alcun problema grazie alla sua struttura vigorosa. Da sposare a tramezzini salsati, carpacci con grana, taglieri di salumi misti.

[www.viticoltoriponte.com](http://www.viticoltoriponte.com)



**Servizio** Nella flûte o nel calice da degustazione a circa 8 °C.