

## Genova24.eat al Cantinone: tre consigli più uno per il brindisi di capodanno

di **Lorenzo Domaneschi**

29 Dicembre 2012 - 16:14



**Genova.** Resistiamo, a fatica, alla seduzione delle liste del meglio e del peggio enogastronomico genovese del 2012. Puntiamo, invece, volentieri il dito verso un'enoteca che consigliamo come ottimo rifornimento per il vostro brindisi di capodanno. Si tratta de "Il Cantinone", riferimento storico ma forse non così noto al grande pubblico, che rifornisce, all'ingrosso e al dettaglio, sia molti ristoranti genovesi sia i privati. E qui sta il trucco: andate e verificate facilmente l'ottima selezione dalle diverse regioni italiane, oltre a interessanti proposte dall'enografia internazionale così come distillati, liquori e prodotti tipici. Tutto a prezzi sotto le medie del mercato. Un felice abbraccio tra qualità e prezzo che Genova24.eat, da sempre, premia volentieri.

Peschiamo e suggeriamo, dunque, dalla loro selezione, tre bottiglie più una, per un cenone di capodanno eno-informato e, soprattutto, da eno-sballo assicurato. Sfido a fare meglio, aggiungendo che le prime tre proposte le trovate in scaffale sotto i 9 euro a bottiglia, mentre l'ultima raggiunge i 22 euro, ma assicura anche un finale di 2012 da far dimenticare quel che avreste buttato via nella vostra personale lista. Assicurato.

Bollicine per cominciare. Blanc de Blanc Extra Brut, Metodo Classico, Puiatti (Chardonnay 100%, raro Metodo Classico ottenuto da uve prodotte nella zona dell'Isonzo del Friuli, in provincia di Gorizia. Vino da concerto jazz dal vivo).

Bianco di passaggio. Cinqueterre D.O.C. 2011, Cantina CinqueTerre (Bosco 60%, Albarola 25% Vermentino 15%, classico bianco della denominazione, dalla cantina in zona Riomaggiore. Vinificazione in acciaio con breve sosta sui lieviti. Vino da passeggiata sul

mare).

Rosso da semi-finale di pasto. Carema D.O.C. Riserva 2007, Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema (Nebbiolo 100%, ormai quasi un classico dell'enologia più trendy, versione sofisticata e goduriosissima del nebbiolo a Nord delle Langhe. Vino da commedia romantica indie).

Super Rosso definitivo. Sforzato di Valtellina D.O.C.G., San Domenico 2004, Triacca (Chiavennasca 100%, in provincia di Sondrio, massima espressione possibile del nebbiolo portato al massimo delle sue possibilità, colore, profumi e finale in bocca pirotecnici. Vino da tramonto estivo in montagna).

Cheers!

(Il Cantinone s.n.c., via San Fruttuoso 120n, 16143 Genova, tel. 010 506690; [cantinone@libero.it](mailto:cantinone@libero.it))