



Pasqua: a ciascun palato il suo vino. La guida agli abbinamenti di Wine Couture



Pasqua e Pasquetta sono dietro l'angolo. E nonostante le misure di quarantena costringeranno tutti a dover rinunciare alla possibilità di pranzi in famiglia, cene fuori casa o all'ancor più tradizionale gita con annesso picnic fuoriporta, questo non significa che non si possa lo stesso godere al meglio delle due giornate. Soprattutto lato enogastronomico. Ecco, allora, per chi è ancora indeciso su cosa bere o non sa bene come orientarsi, qualche appassionato consiglio sui vini da portare in tavola. Una lunga lista di suggerimenti in ordine sparso (con relativi link agli e-commerce dove trovarli), adatti a ogni palato e pronti a soddisfare i più diversi abbinamenti. Per l'antipasto di Pasqua, ecco il bianco dell'Oltrepò che guarda alla Borgogna Per il classico antipasto di Pasqua , a base di uova sode e verdure, sfiziosi vol-au-vent di pesce e torta pasqualina, un abbinamento ideale lo propone il Blanc di Tenuta Mazzolino un 100% Chardonnay dell'Oltrepò Pavese, che ci fa viaggiare ben oltre i confini della Lombardia, grazie a uno stile che ricorda in forma e sostanza i grandi vini di Borgogna. Un'etichetta che affascina per i sentori caratteristici – ananas, scorza di cedro, nocciola e acacia – intrecciati con il tocco di boisé ceduto dai fusti di rovere dove affina. Da servire a temperatura tra i 10 e i 12°C, per chi desidera proseguire ben oltre l'antipasto , le portate con cui questo vino si sposa alla perfezione spaziano dai crostacei nobili a carne bianca (astice, aragosta, granseola) ai pesci di lago e di mare, passando per carne bianca in salsa, risotti e primi piatti con verdure di stagione e formaggi a pasta semi-dura di medio invecchiamento. Viaggio tra le bollicine italiane per l'aperitivo: il passe-partout da uve Nebbiolo Antipasti e aperitivi chiamano le bollicine, anche a Pasqua. E in questo campo, l'Italia è capace di regalare una sorpresa dietro l'altra. Come nel caso del Cuvage Rosè Brut . La casa piemontese del gruppo Mondodelvino produce questo spumante, dal colore cipria tenue, da uve 100% Nebbiolo, che in bocca rivelano tutta la loro personalità, con grande eleganza ed equilibrio . Dal perlage fine e molto persistente, il Cuvage Rosè Brut trova la sua massima espressione con i crostacei crudi e sapientemente cucinati e con gli insaccati nobili. Un vero e proprio passe-partout. L'autoctono friulano per una Pasqua frizzante Andiamo in Friuli per un'altra bolla pronta a sorprendere. Frizzante ed energetico, non c'è niente di meglio che uno spumante tutto italiano, proveniente da un vitigno autoctono speciale. Stiamo parlando della Ribolla Gialla Spumante firmata dall'azienda Le Monde il risultato di una viticoltura integrata, che fa in modo che nulla intacchi l'ecosistema della vite e ciò che la circonda. Ne nasce un vino

che fin dal naso esprime tutto il suo carattere, con immediati e freschi sentori floreali tipici, che lasciano poi spazio a una delicata nota erbacea. L'elegante palato racconta di un'acidità e una sapidità che ben si bilanciano tra loro, chiudendo con un finale minerale che resta a lungo. Un'etichetta perfetta per accompagnare i crudi di mare, ma che regge perfettamente anche le sfide dei piatti trattati con marinature importanti. Assolutamente da provare con le sarde in saor e i crostini con trota salmonata. Più che una bollicina, un fenomeno: la qualità di Valdobbiadene per il brindisi delle feste. In questa nostra carrellata non può certo mancare quella che oggi è la bollicina più diffusa al mondo: il Prosecco. Come è ovvio che sia, ve ne suggeriamo una dalle colline di Conegliano Valdobbiadene, là dove la storia di questo vero e proprio fenomeno planetario ha la sua origine. Sono tantissimi i produttori di valore i cui vigneti animano i pendii di questa zona divenuta Patrimonio Unesco, vi suggeriamo per l'occasione una delle etichette simbolo di uno tra i più rappresentativi tra loro, recentemente premiato al Berliner Wine Trophy come miglior produttore di spumanti d'Italia: è la Cuvée del Fondatore di Valdo. Un omaggio dell'attuale presidente Sergio Bolla al padre, fondatore dell'azienda leader nella produzione di Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Parte della linea Prestigio, rappresenta una delle più raffinate espressioni della qualità, dello stile e del savoir faire enologico della cantina. Una pregiata cuvée, ottenuta con un metodo particolare di spumantizzazione che comprende un parziale affinamento in barrique di rovere francese. Bollicina millesimata e spumante affinato con metodo Charmat lungo di almeno cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia, la Cuvée del Fondatore firmata Valdo si caratterizza per il perlage ricco e sottile. Al palato, il sapore è pieno, armonico, vellutato, dalla pronunciata personalità e con gli aromi fruttati che si fondono con quelli speziati della barrique. Etichetta perfetta per le grandi occasioni, è ottima sia come aperitivo sia a tavola per accompagnare i piatti della tradizione: se tanto esalta il sapore del pesce e delle carni bianche, al contempo può essere abbinato a risotti importanti. Un fuoriclasse dalle Dolomiti: la riserva principe del TrentoDoc. La nostra briosa caccia al vino per Pasqua e Pasquetta prosegue con un'etichetta che prende vita e corpo alle pendici delle Dolomiti: il 976 Riserva del Fondatore TrentoDoc firmato da Letrari. Un assoluto fuoriclasse nella propria categoria. Realizzato solo nelle grandi annate, questo TrentoDoc è ottenuto dalla vinificazione di uve Chardonnay e Pinot Nero vendemmiate rigorosamente a mano, per un metodo classico che rimane ad attendere sui lieviti per almeno 96 mesi. A caratterizzarlo anche un dégorgeement tardif (la sboccatura dilazionata nel tempo) attraverso la lisi lunga e continua dei lieviti, che conduce a un risultato unico capace di rilevare l'anima stessa del territorio da cui questa etichetta assume la propria forma. Per un vino fresco, vivace, ma anche pieno e di solida struttura, con un finale quanto mai persistente. Grazie all'unione di un'eccezionale complessità ad una sapiente eleganza, il 976 Riserva del Fondatore TrentoDoc firmato da Letrari è un altro vero passe-partout in tema di abbinamenti, nonché principe assoluto in occasione di convivi importanti, proprio come quelli che ci attendono a breve, sempre e rigorosamente tra le mura di casa. Il rosso per i primi della tradizione di Pasqua: la Sicilia che piace. Le prime portate pasquali – che si parli di fettucine, paste all'insegna delle tipiche e varieguate preparazioni regionali, cannelloni o lasagne – sono sempre piatti dal gusto intenso. E servono rossi speciali per accompagnarle. Sotto questo punto di vista, l'avvenire del vino italiano è indubbiamente radioso sulle pendici vulcaniche dell'Etna. È in questo terroir altamente vocato che i massimi esperti vanno oggi alla ricerca della prossima grande etichetta da sogno. E tra gli autoctoni siciliani, il Nerello Mascalese è assoluto protagonista in questo nuovo Eldorado del made in Italy enoico. Utilizzando questo uvaggio, la cantina siciliana Carranco dà vita al suo Etna Rosso. Un prodotto da 100% uve Nerello Mascalese coltivate all'interno della tenuta, su vigne vecchie di circa 50 anni. Vinificata in vasche in cemento come da più antica tradizione, e invecchiata in grandi botti di rovere, questa etichetta esprime la personalità vulcanica della sua terra d'origine, una spiccata mineralità e acidità, con un finale molto elegante con un tannino leggero, setoso e sapido, mentre sentori fruttati intensi si alternano a note più speziate. Da servire a una temperatura tra i 16 e i 18°C. Una perla dall'Alto Adige per secondi di sostanza. Il nostro viaggio nell'Italia del vino da portare in tavola a Pasqua prosegue con una vera e propria perla dall'Alto Adige: il Pinot Noir Riserva Sanct Valentin. Un vino rosso oltremodo sensuale e con uno straordinario potenziale d'invecchiamento, questa etichetta fa parte della linea di punta della Cantina San Michele Appiano, si distingue nel bicchiere per finezza, frutto, struttura ben bilanciata e tannini fini. È l'ideale accompagnatore della spalla o schiena d'agnello stufata, della coda di bue o dei formaggi più intensi. Da servire a una

temperatura compresa tra i 15 e i 16°C. Dalla Valpolicella, l'abbinamento di carattere per i piatti di carne più tipici Per esaltare i secondi di carne tipici della tradizione come l'agnello, l'abbacchio o il capretto, si consigliano vini rossi corposi e dal carattere deciso : un superbo rappresentante di questa categoria è l' Amarone Marne 180 di Tedeschi . Strutturato, dal color rubino intenso e dai profumi avvolgenti di vaniglia, ribes e mirtillo, deve il suo nome alla tipologia di terreno sul quale sono stati piantati i vigneti, Marne, e la loro esposizione da sudovest a sud-est espressa in gradi, 180. Un figlio delle vocate colline della Valpolicella, che va servito a temperatura tra i 16 e i 18°C e risulta superbo anche per accompagnare i formaggi stagionati, a partire dalle tante eccellenze del Veneto. La Pasqua toscana è all'insegna della Gran Selezione Un altro ottimo partner per i piatti di carne tipici della Pasqua arriva dalla Toscana: si tratta del Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione di Marchesi Mazzei . Una vera chicca da degustare con pietanze ricche e speziate come la cacciagione, stracotti, tartufi e formaggi stagionati (e anche in questo caso il consiglio è di puntare sulle tante eccellenze della relativa regione). Il Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione di Marchesi Mazzei è il risultato della selezione delle migliori 50 parcelle dell'azienda (su 120 totali) ed è una vera stella della Denominazione, grazie all'utilizzo di 36 biotipi di Sangiovese (di cui 18 esclusivi), vinificazioni e affinamenti distinti. Prodotto solo nelle annate migliori, è ricco e persistente, ha grande struttura e un bouquet floreale. Il gioiello della Maremma con vista sul Rodano Monteverro è anch'essa una vera e propria cantina gioiello della Toscana , che si adagia dolcemente su quella che ai più è nota come la Costa d'Argento, tra Capalbio e il mare. Tra i suoi prodotti di punta, per chi ama i rossi, la scelta ricada su un'etichetta sinuosa e vellutata : il Tinata Un omaggio ai grandi vitigni del Rodano, il Syrah – che gli dona il sentore fruttato, il vigore e il corpo – e il Grenache – che gli conferisce freschezza ed eleganza. Deciso, ricco di note aromatiche, ma anche morbido ed elegante, il Tinata è il compagno ideale con carni e formaggi. Per chi desiderasse un'indicazione più dettagliata, lo chef Alessandro Zannoni, della Locanda rossa di Capalbio, consiglia di servirlo con un filetto di manzetta maremmana alle erbe con padellaccia di verdure e cicoria ripassata. Un tour della Sardegna per Pasqua È una felice unione quella che oggi guida la cantina Mastio Hofmann: l'unica realtà vinicola delle Baronie, storica area in provincia di Nuoro. Michele Mastio, terza generazione della famiglia che ha dato vita a questa intraprendente realtà, e la moglie Paola Hofmann, si dedicano con passione a diffondere il verbo dell'eccellenza del vino sardo in giro per il mondo . Ne è un esempio il Pontes, etichetta che prende vita dal principe dei vitigni isolani: il Cannonau. Un vino passionale e diretto, anch'esso ideale con i secondi della Pasqua : di corpo, è al contempo perfetto per chi ama produzioni di struttura che restino però bevibili. Ottimo a tutto pasto, in primis abbinato con piatti di carni dalla grande sostanza, brasati, selvaggina e, anche, formaggi maturi, il Pontes Cannonau di Sardegna Doc firmato dalla cantina Mastio Hofmann non disdegna di proporsi per coinvolgenti attimi di meditazione in solitaria. La scelta controcorrente: vocazione internazionale, anima sarda Un altro volto del vino di Sardegna è quello di Atlantis Berchidda, realtà a conduzione familiare che ha fatto della valorizzazione del Vermentino di Gallura il suo orgoglio e la sua punta di diamante. Ma non è del frutto dell'unica Docg sarda che parleremo oggi, ma di una scelta controcorrente, che scommette sulla voglia di andare oltre la propria abituale comfort zone. Si tratta del Maju Rosso Igt Colli del Limbara , etichetta che nasce con una forte vocazione internazionale – con il suo blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, tutti vinificati singolarmente e poi uniti –, ma che rappresenta al contempo un concentrato di Sardegna, nell'accezione più totale con cui si può descrivere l'isola, terra da sempre multiculturale, crocevia di popoli e tradizioni . Un vino ricco di profumi e complesso a livello di sentori, che in bocca si caratterizza per la sua grande struttura, in un gioco d'equilibri che lo rendono fine e persistente. L'accompagnamento perfetto per il pranzo pasquale, quando in tavola regnano carne, formaggi stagionati e gusti decisi. Il Cannonau per i di di festa Il nostro breve tour della Sardegna attorno agli abbinamenti per i pranzi di Pasqua e Pasquetta si conclude con un altro Cannonau Doc: il Naniha di Tenute Perdarubia Un figlio dell'Ogliastra, sulla Costa Orientale dell'isola, nato nel 2014 e testimone dell'avvio di un'importante opera di rinnovamento e rilancio di cui è simbolo. Fin da principio, Naniha ha rappresentato la volontà della terza generazione della famiglia Mereu di proporre ai mercati di tutto il mondo un Cannonau cresciuto in purezza su piede franco e rispettoso in ogni dettaglio dei tradizionali metodi di lavorazione, tramandati nel corso della settantennale attività. E questo legame profondo col territorio, questa scelta di essere tradizionali nel senso più verace del termine, oggi è molto più di una semplice moda o tendenza:

si tratta, infatti, di una vera e propria necessità, che passa dalla riscoperta di ciò che siamo e di ciò che mangiamo e beviamo. Intenso, asciutto e morbido: il Naniha di Tenute Perdarubia risulta perfetto per tutti i giorni, ma ancor più per i dì di festa. Come si accennava, infatti, rappresenta una vera rarità nel panorama vitivinicolo continentale: merito delle sue viti a piede franco, ovvero non innestate su vite "americana" come invece sono la quasi totalità di quelle coltivate in Europa dopo la piaga della fillossera che nella seconda metà dell'Ottocento distrusse la gran parte dei vigneti. Un caso davvero unico e un ulteriore elemento da scoprire in questo vino. Una bollicina in rosa per la grigliata perfetta Non di soli rossi vivranno le tavole di Pasqua e Pasquetta. Per chi proprio non riesce a fare a meno delle bollicine, prediligendo un accompagnamento più mosso anche dopo antipasti e primi, le soluzioni tra cui poter optare ci sono. La prima proposta di assoluto valore che vi suggeriamo arriva da Monticelli Brusati, in provincia di Brescia, ed è il Rosé Millesimato Extra Brut firmato La Montina Un Franciacorta pieno al palato e morbido, ottenuto soprattutto da uve di Pinot Nero raccolte in vigneti storicamente vocati. Le spremiture soffici e il giusto tempo di macerazione sulle bucce danno a questo vino nerbo e vinosità, temperati dall'aggiunta di Chardonnay. Una soluzione eccellente da stappare con l'aperitivo, ideale per accompagnare salumi, formaggi grana ed erborinati, ma soprattutto perfetto da sposare alle carni grigliate Non il solito Lambrusco: la magica alternativa ai rossi di Christian Bellei Una seconda proposta di qualità superiore per chi ricerca una valida alternativa ai rossi da abbinare ai tagli di carne più pregiati arriva da Bomporto, in provincia di Modena, al cuore delle terre del Lambrusco. È qui dove Christian Bellei realizza la sua magia: una serie di metodi classici da urlò, per cui vige l'obbligo di assaggio per ogni appassionato di bollicine che si dichiara tale. La scelta di Cantina della Volta è davvero variegata e spazia dalla spumantizzazione del Lambrusco di Sorbara ai più classici Pinot Nero e Chardonnay. Chi scrive consiglia caldamente di provare l'abbinamento tra agnello e Lambrusco Rosé di Sorbara Doc Spumante (millesimato con almeno 41 mesi alle spalle sui lieviti), ma è su un'altra etichetta che qui ci vogliamo, però, soffermare: un altro Lambrusco di Sorbara Doc, ma in una versione ottenuta dalla rifermentazione naturale in bottiglia, su lieviti che rimangono sul fondo della bottiglia come lieve sedimento, per poi presentarsi alla mescita come intrigante velatura a esaltare le sensazioni gustative. Il Rimosso di Cantina della Volta è un vino rosso della più pura tradizione: frizzante, secco, non sboccato, si caratterizza per una spuma generosa con bouquet intenso, vinoso. Fine al palato, piacevolmente fruttato, sapido con note acide ben bilanciate. Di lunga persistenza. È il compagno perfetto per primi piatti, leggeri o intensi che siano, e secondi di carne, a partire dai tagli scelti per le grigliate (anche quelle da balcone o terrazzo di casa). La stagione dei rosé inizia a Pasqua Proseguiamo nel nostro viaggio scendendo fin sulla punta dello stivale, per andare alla scoperta di un rosé che può rappresentare un altro vino passe-partout per la sua particolare versatilità: è, infatti, spendibile a tutto pasto, sposando affettati misti a base di salumi, ma anche primi e secondi a base di pesce, fino ad esaltarsi, oltre che sulle zuppe di pesce, su preparazioni saporite a base di umidi di pesce con il pomodoro. Di chi stiamo parlando? Del Terre Lontane Calabria Igt di Librandi Un vino fresco e diretto, capace, con i suoi tratti allegri, seducenti ed eleganti, di condurci idealmente, già al primo sorso, in riva al mare, nonostante il periodo di confinamento cui siamo costretti. Il Terre Lontane Calabria Igt è il rosato per eccellenza che celebra l'antica tradizione che lega la cantina di Cirò Marina ai vini rosé, da sempre presenti sulle tavole della regione. Realizzato da uve Gaglioppo (70%) e Cabernet Franc (30%), risulta gradevole e complesso. Un vino equilibrato, profondo ma leggero allo stesso tempo, che racchiude tutta la tradizione calabrese, ma la interpreta in chiave moderna: l'etichetta ideale, tra l'altro, con cui inaugurare la stagione dei rosé. Il bianco da riscoprire per le feste Non solo carne: a Pasqua e Pasquetta anche i bianchi possono assurgere a grandi protagonisti. Il Pinot Bianco è senza ombra di dubbio un fuoriclasse assoluto tra gli uvaggi coltivati nel Bel Paese, sebbene troppo spesso venga dimenticato o sottovaluto. Certo, servono le giuste condizioni affinché esprima al massimo il suo potenziale. Ed è questo il fortunato caso del Pinot Bianco Sirmian, che rappresenta una scelta di prim'ordine. Questa etichetta, infatti, è l'essenza rappresentativa dell'altoatesina Nals Margreid e una delle più note che la cantina realizza fin dal 1971. Di eccellente mineralità, fresco e vivace al palato, questo Pinot Bianco elegante e sofisticato accompagna divinamente antipasti, primi piatti e secondi di pesce. Da servire a una temperatura di 10°C. Il Vermentino per la grigliata di pesce La Tenuta Moraia è un'altra perla della Maremma, dal 2000 di proprietà di Piccini. Al suo interno, tra i filari di vigneti, convivono due delle eccellenze toscane per antonomasia, Sangiovese e Vermentino, e

varietà internazionali che in questo habitat hanno individuato un terreno d'elezione: Cabernet, Merlot, Syrah, Alicante e Chardonnay. Di questo variegato mix, qui vogliamo segnalarvi proprio il bianco simbolo della costa maremmana: il Vermentino . Dai tratti speziati e pepati, quello di Tenuta Moraia presenta un bouquet floreale mescolato con intriganti erbe fresche. Il vino, poi, mostra il suo carattere al palato, grazie a note di agrumi, sale, anice e zenzero che si fondono in un sorso dove emergono anche accenni tropicaleggianti e un finale salino. Da portare in tavola con pesce grigliato, calamari fritti e zuppe di pesce, non si tira indietro quale ottima scelta per l'aperitivo. Va servito a una temperatura di 12°C. L'alleato perfetto per il pranzo di Pasqua è un Chardonnay dall'Alto Adige Il Gaun Chardonnay 2018 è una delle stelle nella linea le Composizioni firmata dall'altoatesina Tenuta vinicola Alois Lageder. Una gamma di cui fanno parte vini di grande carattere. E che con questa etichetta il produttore di Magré ci riporta addirittura indietro nel tempo : all'epoca in cui, attorno al 1600, la famiglia del barone Gaun era a capo della tenuta Löwengang, ormai da decenni proprietà di punta della famiglia Lageder. Il Gaun Chardonnay 2018, come si diceva, è un vero fuoriclasse e risulterà un alleato perfetto per arricchire il pranzo di Pasqua . Parliamo di un vino biodinamico certificato Demeter dal colore giallo con riflessi verdognoli. Al naso si percepisce un bouquet intenso, fruttato con sentori di albicocca e mango, burroso, mentre in bocca risulta mediamente strutturato, vivace, morbido, elegantemente opulento e secco. Ideale con carne di maiale, vitello e pollame, il Gaun Chardonnay 2018 è ottimo per accompagnare anche antipasti di pesce e crostacei, ancor meglio se alla griglia o arrostiti. La scelta effervescente davanti al trionfo di dolci Nota finale al pranzo Pasqua è il classico trionfo di dolci : dall'uovo di cioccolato alla colomba pasquale, passando per la pastiera napoletana o le nepitelle calabresi e molto altro ancora. Per chi vuole cercare qualcosa di diverso rispetto alla classica opzione di un vino passito , una vivace e inusuale alternativa arriva dal Graniers Malvasia Colli di Scandiano e di Canossa Dop di Venturini Baldini , che con la sua aromatica dolcezza e l'elegante effervescenza contribuirà a esaltare con il suo tocco i sapori della tradizione Per concludere in bellezza Il vino passito si ama oppure no : terze vie non sono date. Trattasi, infatti, di una tipologia molto particolare. E che vanta produzioni capaci di ammagliare il palato, incantandolo, quando di qualità. Ed è proprio questo l'effetto che suscita in chi lo degusta il Teos Petit Manseng Toscana Igt Passito il volto dolce di Poggio al Tesoro . La storica competenza di Allegrini nell'arte dell'appassimento ha ispirato la nascita di questa etichetta che prende vita tra i filari della tenuta di Bolgheri. E il Teos risulta caldo e rassicurante, proprio come una passeggiata fra i vigneti di Poggio al Tesoro, dove si verrà immediatamente catapultati al primo assaggio. La bocca è di una dolcezza mai esagerata, rinfrescata dall'acidità ed un ritorno aromatico di caramello e liquirizia, che riportano il vino in un binario di armonia e leggerezza, per un finale asciutto che conduce per mano ad un nuovo sorso. Teos, che per la cronaca deve il suo nome evocativo e importante alla città della Grecia antica cara al dio Dioniso, domanda abbinamenti che sappiano stare alla sua altezza. A partire da una fantasia di cioccolato bianco e frutta esotica. Ma risulta piacevole anche per accompagnare tutti formaggi alle erbe aromatiche di alto alpeggio. O – perché no – più semplicemente è da degustare in solitaria: scelta da meditazione per concludere in bellezza i pranzi di Pasqua e Pasquetta. E allora: cin cin! Lascia un commento