

A OGNI RICETTA IL VINO DA ABBINARE

Per la tavola di Pasqua abbiamo rispettato la tradizione, con un pizzico di fantasia. Perché non accompagnare i piatti con la giusta etichetta? Franco Ziliani ha selezionato per noi sette vini da abbinare alle ricette del tema del mese



degust@ti dal **BLOGGER**

VINO di VINO
il blog di Franco Ziliani

Franco Ziliani, milanese, scrive di vino dal 1984 e nella sua carriera ha collaborato con diverse riviste italiane ed estere. È ideatore e curatore di due wine blog, Lemillebolleblog - www.lemillebolleblog.it, dedicato al mondo delle bollicine, e Vino al vino - www.vinoalvino.org, lanciato nel 2006, dove propone uno sguardo critico sul mondo del vino italiano e internazionale, con uno stile controcorrente. È partner del sito www.oggi.it.

1 Sicilia bianco Igt A'mami 2011 Vivera

Ho scelto un bianco dell'Etna per questa ricca torta salata; ma un bianco molto sapido, visto che viene da terreni vulcanici, e un po' diverso dal solito, perché accanto all'uva principe della "Muntagna", il Carricante, che dà freschezza e mineralità e nerbo, in questo bianco dedicato alla mamma c'è un 50% di Chardonnay, che conferisce larghezza, ampiezza, calore. Il risultato è un bianco godibile, complesso, di salda tessitura, pieno ma profondo, di grande equilibrio e piacevolezza.

Da abbinare a: Torta pasqualina con speck radicchio e ricotta di capra

2 Riva Arsiglia 2013 Menti Giovanni

Avrebbe tutte le carte in regola per essere un Gambellara Doc questo splendido bianco; invece, come si legge in etichetta, è un "vino volutamente declassato", un vino da tavola da vigneti condotti in regime biologico usando il metodo biodinamico, il più naturale possibile. Da uve Garganega in purezza e vigneti su terreni vulcanici, un bianco profumato di mosto selvatico, di fiori secchi e pesca noce, dal gusto ricco e pieno ma freschissimo. Un vino moderno dal cuore antico.

Da abbinare a: Torta salata Danubio

3 Lambrusco di Sorbara "Rimosso" 2013 Cantina della Volta

Avreste mai pensato di bere un Lambrusco di Sorbara, il più delicato dei Lambrusco modenesi, profumato di ciliegia, fragoline di bosco, erbe aromatiche, noccioline tostate, liquirizia nera, prodotto con la tecnica dello Champagne, ovvero con la rifermentazione in bottiglia? No? Beh, allora gustatevi questo Rimosso, dall'attacco diretto, ben secco, vinoso e fruttato, goloso e croccante, con una vena di mandorla salata, equilibrato, sgrassante, godibilissimo! A Napoli direbbero "nu babà"...

Da abbinare a: Lasagne spinaci e salsiccia

4 Cirò Rosso Classico Superiore Aris 2012 Sergio Arcuri

Dalla profonda Calabria, da una delle denominazioni più nobili, Cirò, in provincia di Crotone, da antichi vigneti (35 anni) allevati ad alberello, del grande vitigno Gaglioppo, un vino che abbina potenza e struttura, corpo saldo, ricco, terroso, con un giusto sostegno tannico, a eleganza, nei profumi che richiamano frutti rossi e terra, liquirizia, e nel gusto, che mantiene una freschezza e un "sale" sorprendenti. Un vino fatto apposta per questo piatto gustoso.

Da abbinare a: Pappardelle al ragù bianco di agnello

5 Montecucco Sangiovese riserva 2011 Rosso del Gello Poggio al Gello

Dalle splendide colline di Paganico, da una denominazione poco nota, Montecucco, che crede fortemente nell'uva toscana per antonomasia, il Sangiovese, una riserva "da sballo", perfetta per il vostro capretto pasquale. Coltivazione biologica e profumi e gusto di un'integrità incredibile, tannino presente e vibrante, frutto succoso, larga tessitura, pienezza di sapore, la macchia mediterranea toscana nel bicchiere, note selvatiche e pepate. Un rosso profondo e asciutto, una vera sorpresa.

Da abbinare a: Cosciotto di capretto con granello di pistacchi

6 Venezia Giulia Moscato rosa Rosantico 2011 Bressan

Difficilissimo l'abbinamento a questo dolce. Proviamo con la "follia" ragionata rappresentata da un grandissimo vino dolce/non dolce, il prezioso Moscato rosa furlan goriziano dai profumi fascinosi, liquirizia nera, ribes, fragoline di bosco, rose, con un accenno di amaretto e di papavero, e accenni selvatici, ferrosi, di terra, cacao, tabacco; virilmente secco, sensuale, fondente, largo, salato, minerale. Un'emozione fatta vino.

Da abbinare a: Frolla di riso e cioccolato

7 Arneis Passito Tarasco 2011 Cornarea

Un passito delicato, elegante, prodotto sui terreni collinari sabbiosi del Roero, poco distanti da Alba. Il vitigno da cui nasce è quello tipico del luogo, l'Arneis, e talvolta le uve sono attaccate dalla muffa nobile, che favorisce lo sviluppo di aromi preziosi. E allora ecco miele, frutta secca, agrumi canditi, albicocca, per un gusto suadente, fresco e vivo, e una vena salata finale che richiama la mandorla e dà persistenza lunga.

Da abbinare a: Treccia pasquale alle spezie

