



Vino: abbinamenti perfetti per le feste di Pasqua

Siete pronti per **il pranzo di Pasqua**? State arrotando i coltelli e appuntendo i rebbi delle vostre forchette? Al **vino** chi ci pensa? E secondo voi che ci stiamo a fare noi di Agrodolce,

se non per consigliarvi quali vini abbinare a un pranzo che si preannuncia come una delle maratone gastronomiche più impegnative della stagione, roba da preparazione fisica e psicologica degna del miglior Gelindo Bordin. Come sempre verranno privilegiati la reperibilità (anche sul web), il rapporto qualità/prezzo (con tutto il parentame che mischierà il vino alla gazzosa sarebbe inutile stappare un Grand Cru di Borgogna) e i vini italiani. Non per far i nazionalisti a tutti i costi ma per rendere più semplice la ricerca. Pronti con gli appunti, si inizia: ecco i nostri **consigli per abbinare il vino durante le feste pasquali**.

ALCUNI CONSIGLI PER ABBINARE AL MEGLIO
IL VINO ALLE PIETANZE DELLA PASQUA

COLAZIONE DI PASQUA



Un tripudio di torte salate, rustiche e al formaggio, salumi vari, uova sode o un riassuntivo **casatiello**. Insomma un inizio di giornata davvero impegnativo. Malgrado questo, non volete perdere l'occasione per iniziare con il giusto brio la giornata, evitando di bere acqua per timore di arrugginire? Si può iniziare con la leggerezza di un **Prosecco di Asolo**, optando ad esempio per l'**Extra Dry di Bele Casel** che ha nel residuo zuccherino una componente fondamentale per arrotondarne il gusto. Ottimo con le torte rustiche dove la componente di formaggio predomina. Se la bottiglia è stata prosciugata e in tavola c'è ancora un esercito di suini sotto forma di salumi, con a supporto una tonnellata di pizza al formaggio, che fate? Deglutizione a secco? Allora **Lambrusco di Sorbara**, per ritemperare lo spirito e il corpo grazie all'acidità spiccata e il profilo fruttato. Il **Falistra di Podere il Saliceto** per esempio, tutto fragoline, fiori rossi e bevibilità assassina. Altrimenti per palati più allenati e meno inclini alle rotondità, il **Radice di Paltrinieri** può far incuriosire anche l'eno-appassionato più scettico sulla tipologia.

PRANZO



State ancora spizzicando corallina e affettati e s'è fatta l'ora di pranzo. Potrebbe arrivare una lasagna in bianco con gli asparagi o i carciofi, una pasta infornata oppure la **vignarola** che diventa condimento di un bel rigatone al dente. A questo punto le strade sono molte: per i condimenti di stagione e di verdure, è adattissima la **Malvasia Puntinata Rumon** di **Conte Zandotti**, un Frascati non Frascati in grado di stupire anche i più scettici in quanto a complessità e beva davvero coinvolgente. Con una pasta infornata dal bel sugo *tirato*, niente di meglio che un rosso giocato sull'ampiezza e l'eleganza come il **Rossese di Dolceacqua** di **Terre Bianche**, un rosso mediterraneo dal sorso pieno e avvolgente. Volete un vino che vi possa accompagnare anche sull'agnello che sta uscendo dal forno? Allora restate nella regione e optate per il **Rossese di Dolceacqua Superiore Posau di Maccario – Dringenberg**, più strutturato e possente e in grado di ben supportare piatti di carne più sostanziosi e grassi.



Se invece il problema non si pone, l'abbinamento vino-ovino per eccellenza resta sempre quello col Montepulciano D'Abruzzo. Se siete alla ricerca di un prodotto più fresco, immediato e dal prezzo davvero interessante, si può puntare sicuri sul **Montepulciano D'Abruzzo Malandrino** di **Cataldi Madonna**: vino succoso, dalla beva coinvolgente che dall'annata 2012 non affina più in botti di legno ma soltanto cemento, guadagnando in freschezza e slancio. Un'alternativa più strutturata e complessa sicuramente è il **Montepulciano D'Abruzzo San Calisto** di **Valle Reale**, vino di classe e profondità, dal sottofondo acido quasi vibrante e in grado di sgrassare bene la bocca per il boccone successivo.



Questa è una categoria a parte perché sono i tempi supplementari del pranzo, addirittura i calci di rigore. Per la serie "Ne rimarrà solo uno" come per un clan MacLeod che si rispetti, tra dolci tradizionali, uova e **colombe** c'è il rischio serissimo di arrivare al tramonto. Se la **pastiera** vi sta guardando languidamente e la colomba vi attrae in maniera irrefrenabile, stappate con fiducia un **Moscato Tardivo** di **Cascina Fonda**, fruttato e mieloso al naso e dalla carezzevole effervescenza: per nulla banale e dalla bella struttura. E l'**uovo di cioccolato**? Lo trascurate così? Per carità, non sia mai: accompagnatelo con un **Primitivo Dolce Naturale** di **Attanasio**: dolcezza, acidità, toni di amarena che ben si combinano al cioccolato. E dopo questo pranzo, il terzo giorno forse digerirete.