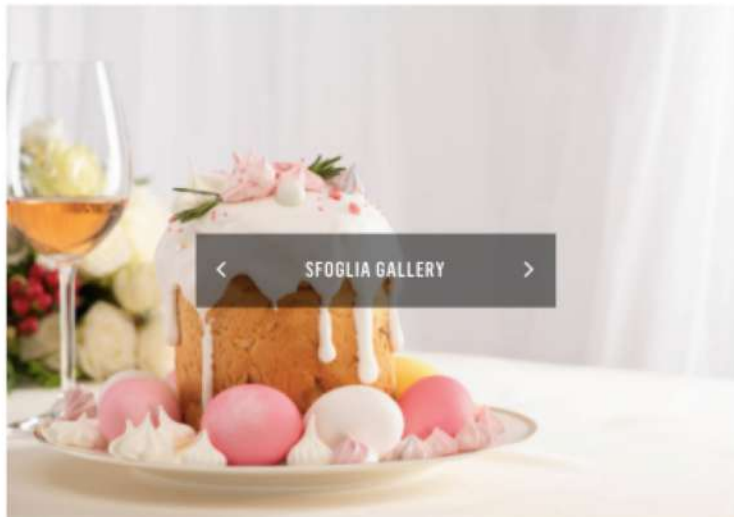


FOOD . VINI

Mai senza brindisi: vini bianchi e rosati per una Pasqua da trascorrere casa. Ma con stile

10 APRILE 2020

di ANNA MAZZOTTI



Quale etichetta abbinare al pranzo della festa e al picnic di Pasquetta da reclusi? Ecco 12 etichette ideali per ogni menu e per il winelover che c'è in noi

10 APRILE 2020

di **ANNA MAZZOTTI**

Come smentire un detto: «Pasqua con chi vuoi» ce lo scordiamo nell'anno del #iorestoacasa. Ma possiamo trasformarlo in «Pasqua con il vino che vuoi», perché non sarà certo la reclusione da pandemia a farci rinunciare al piacere della tavola e al giusto abbinamento: lo dimostra il boom del delivery non solo del food ma anche del vino.

Se non si può andare a cena, è il ristorante che viene da noi; e poi, sarà per necessità, per noia o per mettere in pratica gli insegnamenti di anni di trasmissioni di cucina, attraverso i social si è scoperto che in molti di noi **si annida uno chef, un pasticciere, il re del barbeque, un taster appassionato.**

Ora c'è tutto il tempo per avventurarsi online alla ricerca di **nuove etichette, di trovare occasioni per provare finalmente un grande classico**, per spaziare al di fuori delle proprie abitudini e sperimentare nuovi sapori. **Cosa abbinare, dunque, al pranzo della festa**, a piatti della tradizione come la torta pasqualina, uova ed asparagi, costolette e arrosto di agnello, ricette di pesce e verdure novelle come cime di rapa, piselli, e fave?

Ecco 12 etichette, alcune presentate al pubblico da poco, altre già note e molto apprezzate, **adatte a essere le protagoniste su una tavola elegante, in un picnic improvvisato in giardino o sul terrazzo di casa**, eclettiche, non impegnative, adatte a tutto pasto: **spumanti italiani**, perché si sa che le bollicine sono adatte a ogni occasione, dall'aperitivo, a ricette di pesce, alla pizza gourmet; **rosati** da abbinare anche a portate di carne e a formaggi stagionati; **bianchi fermi**, profumati, intensi e di grande struttura, pairing ideale di primi piatti importanti e secondi saporiti (**Nella Gallery fotografica le etichette consigliate e gli abbinamenti**).



12

Chardonnay Sicilia Menfi DOC, Planeta

È un bianco elegante e potente, icona della sua celebre cantina e della Sicilia, capace di lungo affinamento in bottiglia. Chardonnay intenso, morbido, dal piacevole contrasto tra cremosità e croccantezza, è un vino ben equilibrato, intenso, dagli aromi di pesca, mela, vaniglia e nocciola, con una leggera nota minerale. Eclettico, completo, è consigliato a tutto pasto, per accompagnare salumi, carni bianche, arrostiti, formaggi erborinati.