

carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI 14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario



Mini club sandwich di zucca pag. 58

La morbida fragranza di un **Franciacorta Satèn** accompagna con delicatezza questo antipasto vegetariano. Quello di **Corte Fusia**, con chardonnay e pinot bianco, è tra i più convincenti del territorio. **28 euro.** cortefusia.com



Lasagne pag. 64 Carote con nocciole pag. 68

Uno **Chardonnay** d'annata, con un gusto che ricorda le nocciole, richiama il sapore della frutta secca usata in queste ricette. Provatelo il **2017 di Borgo Magredo**, semplice e fruttato. **9 euro.** borgomagredo.it



Gallinella e catalogna pag. 73

Un bianco dal carattere marino valorizza la polpa delicata della gallinella. Il nostro, **l'Entemari 2015 di Pala**, arriva dalla Sardegna ed è a base di malvasia, vermentino e chardonnay. Servitelo non troppo freddo (sui 12 °C). **21 euro.** pala.it



Petto d'anatra con radicchio pag. 76

Rosso, possente ma non troppo, magari un po' speziato, come il **Syrah**. Ce n'è uno, prodotto a **Cortona** da **Stefano Amerighi**, che è un piccolo capolavoro di raffinatezza e succosità. **23 euro.** stefanoamerighi.it



Indivia, radicchio e pera pag. 60

Una birra agrumata può accompagnare le insalate di verdura e frutta. Ci è piaciuta la **Space Frontier di Brewfist**, una Ipa con un retrogusto di uva bianca, cui è stato aggiunto mosto durante la bollitura. **4 euro.** brewfist.com



Verdure in zuppeta pag. 67 Cavolini e zucca pag. 69

La nota dolce delle verdure trova un valido alleato nell'aromaticità della **Malvasia dei Colli Piacentini**. Il **Sorriso di Cielo 2017 di La Tosa** si beve in un fiato. **14 euro.** latosa.it



Arrosto di maiale pag. 75

Si va sul classico con l'abbinamento tra un **Sangiovese di Romagna** e la carne di maiale. La **Riserva Amen 2013 di Tenuta Carbognano** è corposa e fruttata. **13 euro.** tenutacarbognano.com



Budino al ribes pag. 78

Un rosso dolce, spumeggiante e poco alcolico sta benissimo con il nostro budino. Il **Birbet di Marco Porello**, fatto con uva brachetto, ci ha conquistato con i suoi intensi profumi di frutti di bosco. **10 euro.** porellovini.it



Tartellette pag. 60 Pappardelle pag. 63

Bianco, leggero e d'annata, come un **San Martino della Battaglia**, vino lombardo da uve friulano. Il **2017 di Patrizia Cadore** piace per i profumi floreali. **11,50 euro.** vinicadore.com



Crocchette pag. 67 Capesante con misto veg pag. 73

Scegliete un bianco «nordico» minerale e fine come la **Ribolla Gialla** per le conchiglie e altre ricette delicate. Il **Trebès 2016 di Attems**, dopo l'affinamento in botti di legno, ha una marcia in più. **16 euro.** attems.it



Nodino di vitello pag. 75

Ancora un rosso da uve **Sangiovese**, ma questa volta toscano e molto beverino, per i nodini ingentiliti dalla salsa al latte. Il **2017 di Cecchi** è un'ottima scelta per il disinvolto carattere fruttato e il prezzo allettante. **5 euro.** cecchi.net



Brioche pag. 79

Un abbinamento particolare quello tra dolci e birra, ma che funziona bene quando c'è un ingrediente in comune. Come nel caso della **Marron di La Petrognola**, fatta con le castagne dell'Appennino toscano. lapetrognola.it



Grano saraceno pag. 63 Risotto alla zucca pag. 64

La sapidità di un **Petite Arvine** della Valle d'Aosta bilancia il sapore dolce di zucca e castagne. Quello prodotto da **Château Feuillet** è profumato e territoriale. **15 euro.** chateaufeuillet.vievini.it



San Pietro al finocchio pag. 70

Ci piace con un bianco del Sud, marino e profumato. Il **Costa d'Amalfi per Eva 2017 di Tenuta San Francesco**, elegante, complesso e sapido, è sempre una scelta sicura. **25 euro.** vinitenuta-sanfrancesco.com



Insalata di porcini con le uova pag. 76

Con uova e porcini sta bene un rosso morbido. Abbiamo trovato quello giusto in Veneto: il **Valpolicella Classico 2017 di Roberto Mazzi** si fa bere con piacere, soprattutto servito fresco (sui 15 °C). **10,50 euro.** robertomazzi.com



Torta pag. 80 Financier pag. 80

Il carattere solare dei **passiti** che nascono su un'isola si accorda alle suggestioni mediorientali della torta. Il **Monteluca di Sella & Mosca**, con i ricordi di miele e spezie, sta bene anche con i financier. **24 euro.** sellaemosca.com