



Focus wine

# Connubio perfetto

a cura della redazione

Tra le etichette che distribuisce in esclusiva, Partesa ne ha selezionate alcune da abbinare ai piatti pasquali. Nascono così interessanti accostamenti.

Per ogni piatto pasquale, un vino capace di esaltarne al meglio i sapori. E così, portata dopo portata, Partesa, il network distributivo del Gruppo HEINEKEN Italia specializzato nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca. con oltre 25 anni d'esperienza e 40.000 clienti, ha individuato i migliori abbinamenti con le etichette che si sono aggiudicate i Tre bicchieri 2017. Partendo dagli antipasti, non possono mancare, tra quelli tipici della tradizione pasquale, gli affettati misti - un esempio per tutti la Fellata na-



poletana - e le diverse varianti di torte salate, dalla pasqualina ligure, al Casatiello napoletano. Con i salumi Partesa propone di abbinare il Valdobbiadene Brut Cuvée del Fondatore di Graziano Merotto, che lascia, al palato, una lunga "scia" profumata. Per le torte farcite di erbe e ricotta e le diverse preparazioni a base di uova, ortaggi di stagione e erbe di campo, suggerisce invece Malvasia del Collio di Ronco dei Tassi. Ma per il Casatiello, meglio uno vino più strutturato e succoso, per esempio il Chianti Badia a Corte Riserva di Torre a Cona. Passando ai primi, le paste più ricche - condite con carne, uova, formaggi e salumi - trovano la loro ragion d'essere con vini rossi corposi, quali il Chianti Classico Riserva di Lilliano o il Roero Printi Riserva di Monchiero Carbone. Con i ravioli di

Da sinistra: Roero Printi Riserva di Monchiero Carbone; Conero Campo San Giorgio Riserva di Umani Ronchi e la vendemmia tardiva Cristina dell'azienda Roeno.



magro, con le paste o le lasagne condite con ortaggi di stagione, l'abbinamento ideale è invece la Malvasia di Ronco dei Tassi.

Proseguendo con il menù, naturalmente sulla tavola pasquale non può mancare l'agnello, interpretato e preparato nei modi più svariati. Con queste carni molto saporite, secondo Partesa è meglio opporre un rosso ampio e corposo, in cui emergano i tannini equilibrati: l'aristocratico Barbaresco Asili Riserva di Ca' del Baio o l'avvolgente Conero Campo San Giorgio Riserva di Umani Ronchi, sono tra le etichette ideali per soddisfare questa necessità. Se invece si preferisce la carne di manzo, un portentoso Amarone Punta Tolotti di Ca' Rugate saprà esaltare uno stracotto al vino.

Infine, non può esserci pranzo pasquale che si chiuda senza la classica colomba o senza la Pastiera napoletana. In abbinamento alla prima, Partesa propone il Moscato d'Asti Casa di Bianca di Gianni Doglia, mentre con la più barocca Pastiera suggerisce un armonico passito come il Cristina di Roeno, frutto di una mirabile vendemmia tardiva. •

Artù marzo/aprile 2017