

carta degli abbinamenti

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



Polenta pag. 63

Scegliete un rosso di media struttura, aggraziato, fresco e con i giusti tannini per il formaggio. Un'ottima scelta è il **Chianti Classico 2017 di Badia a Coltibuono**, con eleganti aromi di frutta e di spezie. 13,50 euro. coltibuono.com



Ravioli di noci pag. 67

Matrimonio per concordanza con un bianco che profuma delle stesse erbe usate nel ripieno, come il **Sylvaner**. L'**Aristo 2019** della **Cantina Valle Isarco** è minerale e piacevole. 19 euro. eisacktalerkellerei.it



Crauti con le mele pag. 71

Il gusto intensamente fruttato e dissetante di una birra di frumento è l'ideale per i crauti fermentati. La **Wit** non filtrata di **Theresianer** è torbida, fresca e si beve molto volentieri. 2 euro. theresianer.it



Lingua Sarde pag. 76

Per gli abbinamenti con le ricette dolci-acide ci vuole un bianco aromatico, come il **Gewürztraminer Spätlese Epokale 2013 di Cantina Tramin**, con profumi di spezie, fiori e frutta tropicale. 95 euro. cantinatramin.it



Lumache pag. 64

Ci vuole un rosso morbido e strutturato: a noi sono piaciute con il **Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2017 di Vigneti Villabella**, intrigante per i profumi di ciliegie, prugne, cannella e pepe. 14 euro. vignetivillabella.com



Zuppa di topinambur pag. 68

Il carattere sapido e aromatico di una **Malvasia Istriana** sembra fatto apposta per accompagnare la zuppa. La **2018 di Lupinc** è equilibrata, agrumata, con profumi di erbe aromatiche. 15,50 euro. lupinc.it



Patate in tecia pag. 73

Un **Pinot Nero** del 2019, leggero e beverino, va bene con le patate e ha la giusta struttura per il condimento di lardo. Noi abbiamo trovato quello giusto in Valle d'Aosta, da **Les Crêtes**. 15,50 euro. lescretes.it



Uovo sodo e cicorie pag. 76

Provatelo con un vino schietto e delicato, come il pugliese **Bianco di Alessano** della Valle d'Itria. A noi piace il **Cupa 2019 di I Pastini**, leggero, fragrante e fruttato. 8,50 euro. ipastini.it



Baccalà mantecato pag. 65

La consistenza cremosa del baccalà si presta all'abbinamento con una bollicina veneta, come il **Lessini Durello Metodo Classico Extra Brut 60 mesi di Giannitessari**, sapido e persistente. 25 euro. giannitessari.wine



Gnocchi di pane pag. 68

In Friuli il prosciutto crudo vuole il bianco Friulano; con la sua sapidità e il gusto che ricorda le erbe officinali e le pere sta bene anche con questo primo sostanzioso. Stappate il **2018 di Tenuta la Ponca**. 18,50 euro. laponca.it



Radichietto e fagioli pag. 73

Gli aromi fruttati e la fragranza di una **Barbera d'Asti** rinfrescano i legumi. La **Bosco Donne 2019 di Gianni Doglia** è rotonda, armonica e ha un prezzo conveniente. 11,50 euro. giannidoglia.it



La torta di mele pag. 79

Una «ricetta comfort» chiede un vino altrettanto accogliente: puntate su un vellutato **Albana di Romagna Passito**. L'**Innamorato 2012 di Poderi Morini** profuma di confetture. 21 euro. poderimorini.com



Spätzle pag. 67

Ottimo accordo con un bianco fresco, con profumi di agrumi ed erbe. La **Cuvée Maso Torresella 2017 di Cavit** è un mix di sauvignon, gewürztraminer e riesling, con l'energia dei vini di montagna. 21 euro. cavit.it



Gnocchi di barbabietola pag. 70

La morbidezza di un **Amarone della Valpolicella Classico** sta bene con la barbabietola e la selvaggina. Il **Proemio 2013 di Santi** è moderno e profumato. 43 euro. gruppoitalianovini.it



Polpette pag. 75

Serve un rosso di struttura per la carne di maiale, ma anche con una morbidezza adeguata al sugo. Tutte caratteristiche che ha il **Cacc'e Mmitte di Lucera Agramante 2015 di Paolo Petrilli**, equilibrato e territoriale. 18 euro. paolopetrilli.it



Rulada pag. 80

Un abbinamento insolito, ma da provare, è quello con una birra scura e cremosa, come la **Sud Nera** del birrifico friulano **Gjulia**, che ha accattivanti profumi di caffè e liquirizia. 3,90 euro. birrajulija.com