

Il pairing di Pasqua, dall'aperitivo al dolce

scritto da Silvia Fissore | 21/03/2024



Tre proposte per accompagnare le portate del pranzo di Pasqua: un Brut Nature dell'Abbazia di Praglia in Veneto, un Cerasuolo d'Abruzzo appena presentato a ProWien, uno Champagne Côte des Bar, nella regione Champagne-Ardenne. Scopriamoli insieme

Quali vini scegliere per il pranzo pasquale? Il giusto pairing è fondamentale per esaltare i sapori dei piatti e per impreziosire la tavola. Così come l'armonica alternanza delle diverse tipologie di vino può aiutarci a rendere ancora più unica l'esperienza conviviale. Come? Partendo magari da un **metodo classico per un tocco di effervescenza che prepara il palato**, per poi passare a un **vino di carattere che accompagnerà le portate principali**, conferendo profondità e complessità al pasto, chiudendo con uno spumante dry o extra dry per il brindisi finale con i dolci della tradizione.

Prepariamo il palato con il metodo classico: la mensa dell'abate

Si parte con un **Brut Nature Capitulum** dell'**Abbazia Di Praglia**, prodotto secondo il rigoroso metodo dei monaci benedettini. Ottenuto da uve Garganega, Chardonnay e Raboso Piave in eguale misura, matura per 34 mesi sui lieviti e viene vinificato in acciaio. Dal colore paglierino, al naso si

presenta intenso e persistente, con sentori di anice, liquirizia e note floreali. In bocca, è secco, morbido e fresco, con un gusto sapido ed equilibrato. Le sue bollicine fini e persistenti lo rendono l'accompagnamento ideale per antipasti, primi piatti leggeri e frutti di mare.

Il **Brut Capitulum LVI**, insieme al **Te Deum**, fa parte di una linea che l'[Abbazia di Praglia](#) ha dato in esclusiva a Proposta Vini. Entrambe le etichette sono state ideate e realizzate dal grafico di Proposta Vini Antonio Benedetti che si è focalizzato proprio su un particolare architettonico dell'Abbazia di Praglia, una finestra con una vista sul cielo.

Una pillola di storia: il nome *Capitulum LVI* rimanda al cinquantaseiesimo capitolo della regola benedettina, dedicato alla mensa dell'Abate e che in primo luogo comanda che *"L'abate mangi sempre in compagnia degli ospiti e dei pellegrini"*.

Prezzo al pubblico: a partire da 20 euro. Info: praglia.it



Le tre etichette che abbiamo suggerito per il pranzo di Pasqua.

A tutto pasto, un tocco di rosso

Per le portate principali suggeriamo un **Cerasuolo d'Abruzzo**, il *Deivai*, una novità firmata dalla Cantina Tollo, con sede a Tollo (Chieti).

Il nome rende omaggio all'antica terra dei Sanniti e alla storia enoica regionale. Il prodotto, infatti, porta il nome della dea del raccolto e delle messi adorata dalle comunità che anticamente abitavano le terre abruzzesi, della Campania nordorientale, dell'alta Puglia, di gran parte del Molise e dell'alta Lucania.

Vino caldo, avvolgente, corposo ed elegante, di struttura e colore deciso, questo **Cerasuolo d'Abruzzo** è molto versatile; ben si presta ad accompagnare piatti di pesce ma si esprime felicemente anche in abbinamenti più consistenti, come la trippa e le carni rosa. Nel calice rosa ciliegia brillante, Deivai esprime note decise di frutta rossa matura seguite da fini profumi floreali di rosa e nuances speziate.

Una pillola di attualità: Deivai ha debuttato a [ProWein](#), lo scorso 10- 12 marzo a Düsseldorf, e sarà presentato anche a [Vinitaly](#), a Verona dal 14 al 17 aprile. La prima annata prodotta di Deivai è la 2022: sono 3.000 le bottiglie disponibili, acquistabili in enoteca e in ristorante a partire da 20 euro.

Info: www.cantinatollo.it

E per chiudere uno Champagne

Ideale in abbinamento ai dessert, anche se provandolo lo abbiamo trovato perfetto anche a tutto pasto, lo *Champagne Pascal Blanc de Blancs* firmato **Tanca Brands** è l'etichetta che consigliamo per chiudere il pranzo pasquale.

80% Chardonnay e 20% Pinot Bianco, è uno champagne bianco fresco dal colore oro pallido con leggeri riflessi verdolini; l'aspetto è fluido e luminoso con bollicine fini e un perlage persistente. All'olfatto si caratterizza per l'aroma di limone, pompelmo, fiori bianchi e burro, mentre in bocca si distingue per un'effervescenza cremosa e piena e l'aroma di agrumi e pompelmi. L'attacco è fresco e persistente, il finale lungo di frutti bianchi e gialli.

Una pillola sul brand Tanca di proprietà dell'italianissima famiglia Giacomini: specializzati nel commercio di beni di lusso, hanno avviato la produzione di champagne in omaggio alla loro antenata **Josephine Fortis**, esponente della piccola nobiltà terriera, che a metà del Settecento aveva proprietà tra Chambéry e Megève. In memoria di Josephine, i Giacomini sono andati personalmente alla ricerca dei terroir più esclusivi nelle zone più vocate, finché hanno selezionato e coinvolto nel loro progetto una piccola maison, che produce fantastiche cuvée su soli 6 ettari a Celles-sur-Ource, sulla Côte des Bar, nella regione Champagne-Ardenne. Prezzo al pubblico 58 euro.

Per acquisto: tancabrands.com