

RUBRICA - Un saluto goloso agli affezionati lettori di **Leconotizie** con l'augurio che l'imminente Pasqua, purtroppo ancora blindata, sia l'ultimo capitolo prima di un tanto agoniato ritorno alla normalità.

Per non perdere le sane abitudini enogastronomiche proprio ieri (domenica) ho fatto i primi assaggi dei classici dolci pasquali e, da inguaribile bevitore, non mi sono fatto mancare quel paio di assaggi da cui ho preso spunto per mettere un altro tassello a questa mia modesta rubrica sul vino italiano.

In materia di enogastronomia si parte dal presupposto di un ideale, e paritaria, coesistenza tra **cibo e vino** per garantire l'equilibrio delle sensazioni e la reciproca valorizzazione. Nello specifico, e cioè gli **accostamenti con i cibi dolci**, garantire questi equilibri è veramente difficile e molto spesso non si riesce.



**L'unica certezza**, non dettata dal gusto personale ma determinata da innumerevoli assaggi, **è quella che ai cibi dolci va abbinato un vino altrettanto dolce** per poi valutare le altre sfumature come la freschezza, la persistenza aromatica e la struttura in base agli altri ingredienti utilizzati.

**In Italia**, al pari di eccellenti vini bianchi e di grandi vini rossi, la **produzione di un'ampia gamma di vini dolci garantisce l'accostamento a qualsiasi tipologia di dolce o dessert**.

Tornando ai dolci pasquali, la **colomba** tradizionale si differenzia da altri dolci a pasta lievitata per la presenza della glassa, delle mandorle e dei canditi, quindi maggior dolcezza e complessità che potrebbero mettere a dura prova il delizioso **Moscato d'Asti DOCG**, comunque sempre da considerare.

Decisamente più indicati i **vini passiti**, autentico fiore all'occhiello dell'enologia italiana. Tra quelli che ritengo più adatti ci sarebbero il **Muscat di Chambave** ed il **Loazzolo passito** a nord ovest oppure il **Recioto di Soave** e il **Ramandolo** a nord est.

Per quanto concerne il centro-Italia posso citarvi uno degli ultimi vini che mi ha veramente emozionato: si tratta di un'**Albana passito** che si chiama "**Scaccomatto**" di **Fattoria Zerbina**.

Un altro vino molto singolare è il **Moscadello di Montalcino** nella versione fermentazione naturale di **Tenuta Il Poggione**.

Al sud e **Isole Moscato di Trani** e **Malvasia del Salento in Puglia**, **Mantonico** in **Calabria**, poi **Moscato di Noto**, **Zibibbo di Pantelleria** e **Malvasia di Lipari** e ancora **Nasco di Cagliari** e **Moscato di Sardegna**.

Altra prerogativa della dolce Pasqua sono le **uova di cioccolato**.

Da sempre si parla del cioccolato come una negazione per gli accostamenti col vino ed io sono d'accordo, almeno nel 90% dei casi non vedo alcuna attinenza tra i due elementi... però, qualche peccatino di gola lo si potrebbe fare col cioccolato fondente o con alcuni dolci in cui il cioccolato è ingrediente fondamentale.

Sembrerebbe impossibile, ma se rompete un uovo di cioccolato fondente provate ad alternarlo con un gocchetto di **Barolo Chinato** oppure con l'**A.L.A. (Antico Liquorvino Amarascato)** o anche col **Vino e Visciole delle Marche**: una goduria!!

Per i dolci al cioccolato meglio i passiti da uve rosse classici come il **Recioto di Valpolicella** o il **Sagrantino Passito**, anche se devo proprio ammettere che i due veri fuoriclasse assaggiati di recente sono **L'Aleatico Dell'Elba passito di Tenuta delle Ripalte** e il "**Clematis**" di **Zaccagnini** ottenuto con l'appassimento del **Montepulciano**. Complesso, aromatico e molto equilibrato il primo, concentrato e possente ma ben supportato da una piacevole vena acida il secondo: un'altra goduria!!

Ribadisco i miei auguri di una Buona Pasqua e di una buona salute e continuate ad **assaggiare per credere!**

**Roberto Beccaria**

## **ARTICOLI PRECEDENTI**

01 Marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini Trento DOC Metodo Classico](#)

20 Gennaio - [L'Italia nel Bicchiere. Scopriamo la "zona rossa" del Valpolicella Superiore Ripasso](#)

### **2020**

30 Luglio - ["L'Italia nel bicchiere"... da bere d'Estate. Alla scoperta dei vini bianchi della Campania](#)

01 Luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Vini rossi d'estate: i consigli di Roberto Beccaria](#)

12 Maggio - [L'Italia nel Bicchiere. Vini bianchi: uno per regione adatti per l'estate](#)

6 Marzo - ["L'Italia nel bicchiere". Syrah: vitigno "esotico" che regala vini eccellenti](#)

10 Gennaio - [L'Italia nel bicchiere. Tocai: vino friulano dal sapore inconfondibile](#)

### **2019**

16 Dicembre - [L'Italia nel bicchiere. Natale e Capodanno quali vini abbinare ai nostri piatti?](#)

31 Gennaio - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini del Lazio](#)

### **2018**

22 - novembre - [L'Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique](#)

24 ottobre - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco](#)

11 luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all'estate](#)

25 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi](#)

15 maggio - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Muller Thurgau\*\*](#)

4 aprile - [\*\*L'Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer\*\*](#)

13 febbraio - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi\*\*](#)

06 gennaio - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del vitigno Viogner\*\*](#)

## **2017**

12 dicembre - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Tour tra le bollicine italiane meno conosciute\*\*](#)

20 ottobre - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". I gioielli vitivinicoli della Valle d'Aosta\*\*](#)

9 settembre - [\*\*L'Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire\*\*](#)

17 luglio - [\*\*L'Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?\*\*](#)

27 giugno - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco\*\*](#)

6 giugno - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Cirò di Calabria\*\*](#)

16 maggio - [\*\*"L'Italia nel bicchiere": un "tuffo" nei vini maremmani\*\*](#)

27 aprile - [\*\*L'Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano\*\*](#)

11 aprile - [\*\*L'Italia nel bicchiere. "Pas Dosè", lo spumante che piace sempre più\*\*](#)

11 marzo - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Il Nero d'Avola: un vino da scoprire\*\*](#)

## **2016**

12 dicembre - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Natale a tavola: ecco quali vini scegliere\*\*](#)

- 15 novembre - [L'Italia nel bicchiere. Il mondo degli "uvaggi" e le sue eccellenze](#)
- 18 ottobre - [L'Italia nel bicchiere. I vini dell'Etna, un'eruzione di bontà](#)
- 26 settembre - ["L'Italia nel bicchiere". Lagrein, dall'Alto Adige un "Signor" rosso](#)
- 7 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire](#)
- 13 agosto - [L'Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare](#)
- 18 luglio - [L'Italia nel bicchiere. Un vino per l'estate? Il Lugana](#)
- 28 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino](#)
- 7 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Un'escursione tra i vini della Valtellina](#)
- 21 maggio - ["L'Italia nel Bicchiere". Oggi si stappa il Sauvignon blanc](#)
- 22 aprile - ["L'Italia nel bicchiere". I bianchi della Valle Isarco](#)
- 1 aprile - [L'Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale](#)
- 15 marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna](#)
- 17 febbraio - [L'Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!](#)
- 20 gennaio - [L'Italia nel bicchiere. L'Aglianico, il "Nebbiolo del Sud"](#)
- 4 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Il Moscato d'Asti a fermentazione naturale](#)

## **2015**

- 9 dicembre - [Feste vicine, qualche suggerimento "da bere"](#)
- 5 novembre - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell'ottimo Montepulciano](#)
- 16 ottobre - [L'Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli](#)

- 30 settembre - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Meglio l'Amarone o lo Sfurzat?\*\*](#)
- 15 settembre - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans\*\*](#)
- 2 settembre - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l'uva più coltivata al modo\*\*](#)
- 30 luglio - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio\*\*](#)
- 17 giugno - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". "Garganega: un gioiello di uva"\*\*](#)
- 3 giugno - [\*\*L'italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati\*\*](#)
- 24 maggio - [\*\*L'italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell'Alto Adige\*\*](#)
- 9 maggio - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti\*\*](#)
- 21 aprile - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Parliamo di Barbera o, meglio, de' La Barbera\*\*](#)
- 1 aprile - [\*\*L'Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro\*\*](#)
- 26 marzo - [\*\*L'Italia nel bicchiere. "Bollicine" italiane\*\*](#)
- 24 febbraio - [\*\*Viaggio nel mondo dei Passiti\*\*](#)
- 13 febbraio - [\*\*Il riscatto dei "Vitigni Poveri"\*\*](#)
- 27 gennaio - [\*\*Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo\*\*](#)
- 16 gennaio - [\*\*Vino protagonista. "L'Italia nel bicchiere", nuova rubrica di Roberto Beccaria\*\*](#)