



VANITY Food & wine

QUESTIONE DI PAIRING

Complesse, mature, di grande personalità, le diverse tipologie di Franciacorta si prestano a ogni sorta di ABBINAMENTO per i ricchi menu delle feste

di ANNA MAZZOTTI

Un vino ideale per accompagnare le cene tra Natale e Capodanno? Un'etichetta sparkling è una garanzia di successo. Tra i Franciacorta, per esempio, si può scegliere tra diverse tipologie a seconda del menu e creare pairing perfetti dall'aperitivo ai secondi piatti, di pesce ma anche di carne: Brut, Extra Brut o Nature (le caratteristiche dipendono dal dosaggio di liqueur), Riserva e Millesimati, più complessi perché affinati a lungo sui lieviti, o magari il morbido Satèn, designazione esclusiva della denominazione Franciacorta, che da disciplinare del Consorzio

si realizza con minore pressione in bottiglia e solo con uve bianche (non il Pinot nero). Il Satèn può essere bevuto mangiando il capitone, come consiglia il sommelier Nicola Bonera, esperto conoscitore di Franciacorta, che prosegue negli abbinamenti con un Brut per i tortellini in brodo di cappone, un Extra Brut millesimato per il vitello tonnato, Riserva Pas dosé per l'arrosto di tacchinella farcita di castagne (nella foto). E per gli immancabili zampone e cotechino? Un Rosé, dove il Pinot nero addomestica e accompagna la ricchezza dei cibi delle feste.



BRUT, NATURE O SATÈN?

1. Cremoso, fresco e minerale, *Extra Brut Animante L.A.* di **BARONE PIZZINI** affina sui lieviti 70 mesi. Si abbina a Culatello di Zibello, pesce, tartufo. **2.** Fresco, nitido, con note di agrumi e zenzero candito: *Brut Millesimato 2000* **MOSNEL**, ideale con ravioli di pesce, lasagne al ragù bianco,

formaggi. **3.** *Collezione Grandi Cru 2013* **CAVALLERI**, Chardonnay in purezza dai sentori di frutta matura, da provare con frutti di mare, pesce, vitello tonnato. **4.** *Brut Rosé* di **MIRABELLA**, sentori di lievito, frutti di bosco e sfumature vanigliate. In abbinamento? Primi piatti,

pesce ma anche zampone e cotechino. **5.** *Dosaggio Zero Riserva* **LO SPARVIERE** 100% Chardonnay, fragrante, sapido e persistente. Da servire con salmone, ostriche, baccalà mantecato. **6.** *Satèn* **BELLAVISTA**, morbido, elegante, perfetto con antipasti di pesce, carpacci, capitone.