



Calici di primavera



La bella stagione porta con sé una voglia maggiore di rilassarsi con un buon bicchiere. Quali vini scegliere in primavera? L'abbiamo chiesto ad Andrea Borgonovo, sommelier dell'enoteca di Peck, insegna milanese d'eccellenza.

di Simone Zeni | 29 marzo 2021

Le prime giornate dalle temperature davvero miti, il sole fino a tarda sera. La primavera è nell'aria e si fa sentire. Certo, celebrare la bella stagione ancora in "zona rossa" a causa dell'emergenza sanitaria non è il massimo. Questo non significa che a fine giornata, magari dopo una lunga riunione su zoom per chi è a casa in smart working, non ci sia la voglia di un brindisi in relax tra le mura domestiche.

Che si tratti però del vino giusto. Per un pubblico esigente come quello milanese, abbiamo pensato di chiedere aiuto a un grande esperto. **Ecco quali bottiglie suggerisce Andrea Borgonovo, sommelier dell'enoteca Peck di Milano, simbolo dell'enogastronomia meneghina per antonomasia.**

Quali vini scegliere in primavera, i consigli del sommelier

«In primavera ritengo sia giusto alleggerire il grado alcolico e il corpo dei vini bevuti in inverno, a favore di vini più fragranti e delicati. Consiglio per gli aperitivi, sia mattutini che serali, di scegliere spumanti a metodo classico brut no vintage, come un **Trentodoc 51,151 brut prodotto dalla cantina Moser**. Oppure uno **Champagne gran brut di Perrier-Jouët**. Sono entrambi spumanti non aggressivi con un buon profumo di fiori e frutta. A tavola suggerisco di scegliere vini bianchi che non facciano un eccessivo affinamento in botte, come il **pinot grigio prodotto da Primosic** in Friuli o, spostandoci in nord Europa, un **Riesling Heimborg di Zind-Humbrecht**, alsaziano. Vini profumati e facili da abbinare».





Andrea Borghonovo, Peck Sommelier

«Per quanto riguarda i vini rossi, consiglio di scegliere blend di taglio bordolese, che assicurano equilibrio tra gusto e profumo. Con il giusto invecchiamento hanno un tannino più gentile e una struttura di medio corpo. Un buon esempio è il vino sudafricano **Baron Edmond, prodotto da Rupert & Rothschild**. Per una cena più tradizionale consiglio uno **Château Phélan Ségur**, direttamente **da Saint-Estèphe Bordeaux**. Entrambi con gradazione alcolica di 13,5. Le belle giornate di primavera possono essere l'occasione giusta per stappare i primi rosé. Qualche esempio? Una merenda al sole con un buon **Aliè rosé da uve Syrah e Vermentino della cantina Frescobaldi** in Toscana. Infine, per accompagnare i dolci pasquali, in Italia abbiamo una vasta scelta di passiti da uve a bacca bianca. Come il **Torcolato Maculan** in Veneto o lo **Sciacchetrà di Possa**, un'interessante azienda agricola ligure».

Quali vini scegliere in primavera, i suggerimenti di Club Milano

Siete degli irriducibili buongustai e ne volete ancora? Ecco qualche suggerimento per un'ottima bottiglia di primavera e il corretto pairing a tavola.

Kolbenhof Gewürztraminer – Hofstätter

Uno dei vini più gettonati degli ultimi anni in stato di grazia grazie al lavoro di Hofstätter. Questo Gewürztraminer è di un colore giallo intenso, con giovani riflessi verdognoli. Nel bicchiere sprigiona aromi di pesche e albicocche che si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione. Al palato i suoi sapori si esaltano senza perdere raffinatezza.





Il pairing perfetto: per un aperitivo sul terrazzo di casa, anche a base di crostacei. Ottimo anche con il gorgonzola. Andate di delivery? È perfetto con piatti cinesi, thai e giapponesi.

Fiore del Sasso Vermentino di Gallura DOCG – La Contralta

Un po' di Sardegna anche restando a Milano con questo Vermentino molto intenso che richiama gli agrumi e la macchia mediterranea. Con il suo colore giallo brillante dai riflessi dorati, Fiore del Sasso in bocca è equilibrato, con un bel finale ammandorlato.



Il pairing perfetto: se vi cimentate con del pesce al sale, oppure la domenica con primi piatti con crostacei. Benissimo anche durante le feste di Pasqua con del pesce alla griglia o, se non avete voglia di mettervi ai fornelli, con del formaggio fresco.

Cuvè San Pietro Brut – Poderi San Pietro

Ottenuto da uve Chardonnay e Trebbiano, questo vino Metodo Classico appare persistente in degustazione, con un'eccellente acidità, che può garantire un'ottima longevità nel corso del tempo.





Il pairing perfetto: bollicine piacevoli anche per un calice a fine giornata. Perfetto sia con crostacei e piatti a base di pesce, sia per formaggi stagionati importanti come il Parmigiano Reggiano.

Borgo Faveri Rosso – Perlage Winery

Vino rosso intenso, speziato con note di frutti rossi. Al palato è morbido, leggermente tannico e beverino.



Il pairing perfetto: se state pensando a un rosso per Pasqua, per il 25 aprile o il primo maggio, eccovi la risposta. È ottimo infatti con un'abbondante porzione di lasagne alla bolognese, ma anche all'aperitivo con salumi e formaggi.

Bizzaria Toscana Rosato Igt – Poggio Torselli

Già dall'aspetto un vino che parla di primavera. Bizzarria Rosato si presenta nel bicchiere limpido e con un colore rosa vivace. L'impatto olfattivo è elegante, con note floreali di gelsomino, rosa, violetta, ma anche di frutta secca e agrumi. Una leggera speziatura richiama la liquirizia. Al palato l'ingresso è sapido, fresco.





Il pairing perfetto: se avete voglia di qualcosa di leggero, si sposta con carni bianche e rosse (magari alla piastra). Bene con zuppe e minestre, anche fredde, salumi e formaggi poco stagionati.

In apertura, foto © La Contralta

Commenti

commenti

Comments are closed.

