



L'ABBINAMENTO IDEALE

Moscato d'Asti... ma anche Marsala o Metodo Classico

● Tradizionalmente si consigliano le bollicine dolci, però Luca Gardini invita a osare con morbidezze o spumanti secchi

Qual è il miglior vino da panettone? C'è una prima e facile risposta: lo spumante dolce, e il Moscato d'Asti in particolare. E' il classico abbinamento per concordanza suggerito dalle scuole per sommelier e dalla nostra tradizione. Ma non è neces-

sariamente il «matrimonio» più emozionante. Luca Gardini, campione del mondo dei sommelier lo sostiene nel suo «Codice» che rivoluziona il mondo della degustazione. E invita a provare con un Marsala secco, che esalta per morbidezza, oppure uno spumante metodo classico secco.

«Ma certo — dice Gardini —. Un Franciacorta o un Trentodoc, meglio se non dosati e con qualche anno sulle spalle, sono un grande abbinamento per il panettone, perché hanno quella nota di canditi che si ritrova anche nel dolce delle feste. E grazie ad una bollicina secca e matura si avrà un palato meno affaticato. Alla fine comunque io invito tutti a provare strade diverse e a fidarsi del proprio gusto. Quello che ci piace e ci fa emozionare è il vino giusto».



Franciacorta
Met. Classico
COUPÉ
di Monte Rossa
(Bornato di
Cazzago S.M.,
BRESCIA)



Moscato
D'Asti
LUMINE
2015
CA' D'GAL
(Santo Stefano
Belbo, CUNEO)



MARSALA
SUPERIORE ORO
**VIGNA LA
MICCIA**
Marco De
Bartoli (Samperi,
MARSALA)