

Enologika

I medici avvertono: **L'Alzheimer** inizia spesso in silenzio.
Se hai più di **50** anni e riesci a rispondere a tutte e **10** le domande di questo test, il tuo rischio di Alzheimer è quasi nullo!



1. Cosa vedi per primo?

A. Albero

B. Volto

Cultura

2 Aprile 2026

Brindisi primaverili | Pasqua con chi vuoi, ma con il vino giusto



di Daniela Guaiti

Le proposte di abbinamento per il menu della domenica, ma anche per quello del lunedì dell'Angelo, per avere sempre il vino giusto per tutti i piatti della tradizione



Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Linkiesta

LinkiestaClub

sostieni Linkiesta

Visualizza
le ricette

[Search And Print Recipes](#)

Il Natale ha regole che la Pasqua non ha. La famiglia intorno alla tavola, i pacchetti da aprire, i tortellini e il panettone, e le bollicine nel calice. La Pasqua la si può passare «con chi vuoi», è una festa con meno vincoli, non ha nemmeno una data precisa, quando arriva arriva. Sì, ci sono le uova di cioccolato, la colomba mica sempre, il piatto più tradizionale è l'agnello, ed è anche il più controverso e dibattuto. E il vino non è così facile da scegliere, se in tavola abbiamo uova, asparagi, torte salate.



Perché forse l'unica regola della Pasqua è quella data dalla stagione, dalla primavera che inizia, dal senso della rinascita, che è Resurrezione per i cristiani ed è risveglio per chi non crede: la Pasqua è la festa del sole che scalda, dei prati che tornano a fiorire, delle foglie verdissime, e in tavola delle verdure novelle, delle primizie. E il vino deve saper raccontare una leggerezza, una voglia di vivere che si riaccende, una gioia immediata, con l'eleganza delle grandi feste, ma con la leggerezza di una nuova stagione. Ecco quindi una rassegna di vini pensati per accompagnare un menu pasquale allegro e spensierato.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	M
PERCHÉ NON RIESCI A PERDERE PESO?										
ORA DI ALZARSI		6 AM		7 AM		8 AM				
PASTI AL GIORNO		1		2		3		4		
ORE DI SONNO										
ETÀ		18-25		26-35		36-55		56+		
QUANTITÀ D'ACQUA AL GIORNO										
IL TUO IMC		40+		30+		25-30		20-25		
PIANO DI DIGIUNO		16:8		12:12		14:10		18:6		
FAI IL TEST										

Per l'aperitivo

Perfetto per iniziare il pranzo con un brindisi, le Colture Valdobbiadene Docg Spumante Superiore Cartizze, pur mantenendo la freschezza del Prosecco, si rende più amabile, denso come è di profumi che ricordano la frutta bianca, l'albicocca e la pesca. Il sapore più morbido prolunga la persistenza dell'aroma e lo rende il vino ideale anche per un dessert ricercato.

Con un antipasto di pesce

Il Quintessenz Chardonnay Doc di Cantina Kaltern incanta con un colore giallo paglierino limpido e un profumo che unisce note agrumate e accenni di frutta esotica a delicati sentori di legno. Al palato è pieno e lineare, sostenuto da una mineralità fresca e tesa, con una texture elegante e un finale lungo, salino e di grande precisione.

Con i crostacei

Tra il respiro del mare e la forza del vulcano, a 600 metri di altitudine, sulle terrazze laviche di Milo, prende vita [Lavi l'Etna Bianco Superiore Doc firmato Cantine Iuppa](#): espressione pura di un territorio sospeso tra cielo, lava e il Mediterraneo, ha sentori di ginestra, erbe aromatiche, note iodate e sfumature agrumate. Al palato è fresco, pulito e perfettamente equilibrato, con una persistenza piacevole caratterizzata da spiccata sapidità e marcata mineralità, firma inconfondibile dei vini dell'Etna. Lavi si distingue per la sua versatilità gastronomica, ma è nell'abbinamento con il mare che dà il meglio.



Cardiologo: Grasso addominale dopo i 50? Metti questo nelle tu...

Health Insight

Con la torta Pasqualina

Che sia un antipasto o la protagonista di un cestino da picnic, la torta Pasqualina vuole un vino gioioso, come lo [Spumante Rosè Il Fresco di Villa Sandi](#) compagno dei pranzi delle feste, protagonista dei brindisi.

Con un pinzimonio

In generale con le verdure, per una Pasqua veg, senza agnelli e capretti, le note rosa di [Droppello Rosè Igt Costa Toscana](#), asciutto, sapido, fantastico anche come aperitivo.

Con le tagliatelle al ragù di selvaggina

Il nuovo Lagrein Riserva 2022 di [Cantina Andriano](#), Peter 1893, è un Lagrein in purezza, un'interpretazione che punta su equilibrio, profondità e autenticità territoriale. Ha un intenso profumo di cioccolato fondente, ciliegia e prugna, un gusto speziato ed equilibrato, che lo rendono compagno perfetto di piatti importanti.

Con una frittata di asparagi

Uova e asparagi sono un binomio caratteristico della Pasqua, e sono anche una combinazione difficile da abbinare a un vino. Una scelta elegante e sicura è [Aristos Sylvaner Alto Adige Doc Valle Isarco](#), fruttato, profumato di pesca e mela verde, dal sapore robusto solcato da una marcata vena acidula.

Con un pinzimonio

In generale con le verdure, per una Pasqua veg, senza agnelli e capretti, le note rosa di [Droppello Rosé Igt Costa Toscana](#), asciutto, sapido, fantastico anche come aperitivo.

Con le tagliatelle al ragù di selvaggina

Il nuovo Lagrein Riserva 2022 di [Cantina Andriano](#), Peter 1893, è un Lagrein in purezza, un'interpretazione che punta su equilibrio, profondità e autenticità territoriale. Ha un intenso profumo di cioccolato fondente, ciliegia e prugna, un gusto speziato ed equilibrato, che lo rendono compagno perfetto di piatti importanti.

Con una frittata di asparagi

Uova e asparagi sono un binomio caratteristico della Pasqua, e sono anche una combinazione difficile da abbinare a un vino. Una scelta elegante e sicura è [Aristos Sylvaner Alto Adige Doc Valle Isarco](#), fruttato, profumato di pesca e mela verde, dal sapore robusto solcato da una marcata vena acidula.

Con il baccalà fritto

Ultimo strascico di quaresima o aperitivo godurioso, secondo di magro o stuzzichino per un pranzo all'aperto, il baccalà fritto è tra le tradizioni più diffuse in questo periodo dell'anno. In qualsiasi modo lo serviate, [Rosa Bruna](#) è la scelta più azzeccata per accompagnarlo: il Rosato di Raboso Metodo Classico di Cecchetto, con il suo colore rosa antico dai riflessi ramati, ha un perlage fine e persistente, un gusto pieno, un profumo intenso che lo rendono ideale per accostarsi ai fritti in generale.

Con i formaggi erborinati

Ma anche con i biscotti, o con una crostata di marmellata, il [Vin Santo Occhio di Pernice di Artimino](#), con il suo colore giallo ambrato, avvolge i sensi con un profumo di fichi secchi, albicocca candita e mandorle. Intenso, complesso, dolce ma non stucchevole, si può sorseggiare da solo a fine pasto, tra una chiacchiera e l'altra.



Con una torta salata agli asparagi

[Grecante Colli Martani Grechetto Doc di Arnaldo Caprai](#) ha un colore paglierino brillante e un profumo di frutta esotica e pesca gialla, note floreali di fresia e biancospino. Fresco ed equilibrato, è perfetto per una Pasqua "verde".

Con un risotto alle erbe

Bosco della Donna Sauvignon di [Stajnbach](#) è un bianco morbido e persistente, decisamente aromatico, caratterizzato da un profumo che ricorda i fiori di sambuco, la salvia, il peperone verde e la foglia di pomodoro. Da provare anche con il prosciutto crudo e i tagliolini al salmone.

Con la pasta al forno

Nasce da uve di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio l'Erse Rosato Etna Doc Tenuta di [Fessina](#), che con il suo color rosa lampone carico e il suo ricco profumo di ribes, amarene, ciliegie, fragoline, si sposa anche con guazzetti di mare e salumi saporiti, oltre che con i primi più gustosi.

Con l'agnello arrosto

Sull'agnello si discute tanto, ma per molti è il secondo che a Pasqua non deve mancare. Dai ripidi vigneti ai piedi di Vertine, nasce La Porta di Vertine Chianti Classico Docg di [Bertinga](#), un vino incredibilmente elegante, energico e vibrante. Nel calice regala ottima struttura ed equilibrio, una piacevole freschezza e, al tempo stesso, tannini morbidi e vellutati.

Con il coniglio

Anche in insalata, e con le frittate, e con il pesce, il [Roero Arneis Docg di Dosio](#) ha un luminoso giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso rivela un profilo floreale fine, con note di ginestra e camomilla. Al palato è succoso, minerale e di grande sapidità, con una persistenza che riflette il carattere deciso del vitigno e la ricchezza del suo terroir.



Con la grigliata

Prèto 2021 è la novità della gamma di [Giodo](#). È un nuovo Brunello di Montalcino che punta a interpretare il Sangiovese in modo contemporaneo e diretto. È un Brunello spensierato, ma sempre vibrante e autentico, capace di dialogare con le nuove generazioni di appassionati senza rinunciare alla profondità e all'intensità distintive dello stile della cantina.

Con il bollito

Soprattutto quello con la pearà, la salsa al midollo della tradizione veronese, è ideale il [Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore Biologico Domini Veneti](#) che, con un colore rosso rubino carico, un profumo complesso e un gusto pieno e vellutato, potrà accompagnare anche la grigliata di pasquetta o un elegante lasagnetta al tartufo.

Con il cosciotto di agnello

Ci vuole un grande vino da invecchiamento, di buon corpo e ricca struttura, come anche per i formaggi, o per il capretto, o per gli altri arrosti di carne, gli umidi, i piatti di selvaggina. [Langhe Doc Luigi Einaudi](#), risultato di un assemblaggio di uve Cabernet, Merlot e Barbera, ha un carattere internazionale e l'importanza di un vino per le grandi occasioni.

Con il capretto

Un rosso fresco: Pinot Nero Riserva Mazon di [Hofstätter](#) ha la leggerezza che si addice alla primavera, pur con l'eleganza dei grandi vini. Al naso emergono note di piccoli frutti rossi e sottobosco; al palato il sorso è avvolgente, fresco e di grande equilibrio. La sua naturale versatilità ne consente abbinamenti che spaziano dalle carni rosse e dalla selvaggina fino a interpretazioni più sorprendenti con piatti di mare, se servito a temperature più fresche.



Con il brasato

Il [Barbaresco Docg Bordini di Fontanabianca](#), espressione autentica di uno dei cru più rappresentativi del territorio, ha un'eleganza unica. Il suo profumo di violetta, di spezie e di fiori, la sua struttura, il suo equilibrio lo rendono l'abbinamento perfetto per i piatti più importanti, ma anche per i formaggi.

Con il cioccolato

Quello delle uova naturalmente. Il [Torcolato di Maculan](#) può osare anche con quello che sembra un dolcetto da bambini. Dolce, mielato, pieno, profumato di vaniglia, non deluderà con nessuno dei dolci di Pasqua.

Da sorseggiare a fine pasto

O da abbinare alla colomba, [Malvasia delle Lipari di Tenuta di Castellaro](#), un nettare dorato con note olfattive complesse di albicocca matura, fichi, sambuco e uva passa con sfumature di macchia mediterranea. In perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità, nasce da vigneti arrampicati su terrazze a strapiombo sul mare.

Nel cestino del picnic per Pasquetta

Ci vuole il più gioioso e conviviale dei vini. [Col Vetoraz Valdobbiadene Brut Coste di Levante](#) è un vero e proprio inno alla gioia, un invito a far festa insieme. Profumi floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela, è perfetto anche come aperitivo e per accompagnare i piatti di pesce.

