

Italia a Tavola

WINE
magQuotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Sabato 30 Marzo 2024 | aggiornato alle 05:10 | 104281 articoli pubblicati

CHECK-IN



APP DOWNLOAD

Cibi bruciati? Cibi stracotti?
Una montagna di pentole da lavare? Non più.
iVario.
Cambia le regole del gioco.

RATIONAL

ALLA BRACE

HOME » WINEMAG » ATTUALITA' DEL VINO

Dalla carne al pesce fino alle verdure: il vino giusto per una Pasquetta gustosa

Pasquetta celebra la primavera con una grigliata tradizionale, unendo famiglia, amici e buon cibo. Carne, pesce e verdure alla griglia sono protagonisti, accompagnati da vini che ne esaltano i sapori. La grigliata infatti rappresenta il cuore pulsante di questa tradizione, un rito che raduna attorno al fuoco amici e familiari

30 marzo 2024 |
05:00

Pasquetta è sinonimo di grigliata, una tradizione diffusa in tutta Italia che celebra l'arrivo della primavera e il primo picnic all'aperto. La grigliata è, ed è sempre stato, un modo per riunire la famiglia e gli amici attorno al barbecue. Regina indiscussa è la carne, con vari tagli a poter deliziare i palati da [saper preparare nel modo adeguato](#), ma anche pesce e verdura rappresentano un'ottima scelta da cuocere sulla griglia. E **al buon cibo, non si può che accompagnare del buon vino.**

Grigliata di Pasquetta, cibi e vini per una giornata speciale

Ecco una proposta con **alcune idee da mettere sulla griglia a Pasquetta e dei vini capaci di esaltarne il sapore.**

L'agnello un classico, magari in versione gallese

L'agnello alla griglia è un piatto tipico della tradizione pasquale italiana, una vera e propria delizia per chi ama il sapore deciso e la sua morbidezza. La cottura alla griglia conferisce alla carne un aroma irresistibile, sprigionando profumi di brace e di erbe aromatiche che stuzzicano l'appetito. Una soluzione interessante potrebbe essere rappresentato dal [Welsh lamb Igp, l'agnello gallese](#): anche se è più facile trovarlo dall'estate in avanti, la sua carne è leggera, gustosa, altamente digeribile per cui adatta anche come pasto veloce estivo o per un barbecue all'aria aperta



Il Valpolicella Ripasso di Pasqua esalta i sapori dell'agnello

Il Valpolicella Ripasso è prodotto da **Pasqua vigneti e Cantine** Spa in Località San Felice Extra (Vr) ed è un vino rosso intenso che si distingue per il suo complesso processo di vinificazione. Dopo la macerazione sulle bucce per 15 giorni, avviene un ripasso sulla vinaccia dell'Amarone che potenzia la struttura e il profumo del vino. Successivamente, il vino affina in barrique e poi in bottiglia. Ha un bouquet aromatico di marasca, mirtillo e ribes, con note di liquirizia e tostatura. In bocca è ricco, morbido ed equilibrato, consigliato l'abbinamento con l'agnello.

Il manzo, semplicità e gusto sulla griglia

Il manzo alla griglia è un piatto semplice e saporito, perfetto per la grigliata di Pasquetta e che viene scelto da molte persone. La cottura alla brace conferisce alla carne un aroma irresistibile e una morbidezza unica, anche se fondamentale risulta la selezione e la cottura della carne sulla brace. Diversi i tagli di carne che si possono



scegliere di cuocere sul barbecue, ma **la costata è certamente tra quelli più diffusi e caratteristici** tra la carne alla brace. La costata è buona sia al naturale - con olio e sale - sia con marinature fantasiose.



Il Tignanello di Marchesi Antinori è ideale da abbinare alla carne di manzo

Il Tignanello Antinori è prodotto dalle cantine **Marchesi Antinori** nel Chianti classico, tra Greve e Pesa. Durante la vendemmia, sia in vigneto che in cantina, è stata necessaria un'attenzione particolare per garantire la qualità ottimale delle uve. Nel processo di fermentazione, si è prestata grande cura alla macerazione per mantenere i profumi, estrarre il colore e gestire l'eleganza dei tannini. Il vino, principalmente a base di Sangiovese con una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, ha poi affinato ulteriormente in bottiglia per 12 mesi, risultando in un rosso rubino intenso con un bouquet complesso e un finale fresco e speziato, consigliato l'abbinamento con il manzo.

Le costine di maiale, evergreen che strizza l'occhio agli USA

Le **costine di maiale alla griglia** sono protagoniste indiscusse dei barbecue pasquali. La loro preparazione offre diverse varianti, dalla classica marinatura con olio extravergine d'oliva e aromi come pepe nero, mirto e rosmarino, a marinature più speziate e agrodolci ispirate alla tradizione americana. Le costine di maiale rappresentano un piatto perfetto per condividere momenti conviviali con amici e famiglia.





Il Buio Buio Carignano di Mesa si adatta ottimamente alla carne di maiale

Buio Buio Carignano è un vino del Sulcis prodotto da **Mesa Cantine** in Località Su Baroni (Su), ricco di profumi mediterranei e speziati. Prodotto da uve selezionate da vigneti tra i 25 e 35 anni, il vino viene affinato in tonneaux e poi in vasca di cemento. Dal colore rosso rubino con riflessi luminosi, presenta un gusto ricco, pieno e appagante, con tannini ben integrati. Consigliato l'abbinamento con il maiale.

Pollo, opzione intramontabile sulla griglia

Il **pollo alla griglia** rappresenta una combinazione perfetta di gusto e salute, rendendolo un piatto amato da milioni di persone in tutto il mondo nelle sue varie preparazioni e quella alla griglia non fa certo differenza. Il pollo viene considerato infatti da molte persone come una opzione salutare, anche perché è generalmente più magro e contiene meno grassi saturi. Quando viene grigliato, il grasso in eccesso può gocciolare via, rendendo il piatto ancora più leggero. Fondamentale la preparazione, a cominciare dalla marinatura per fare in modo che la carne resti morbida.



Il Refosco dal Peduncolo Rosso di Armani accompagna alla perfezione il pollo alla brace

Il Refosco dal Peduncolo Rosso è prodotto nell'azienda agricola **Albino Armani** a Marano di Valpollicella (Vr) ed è un vino rosso di grande rinomanza, sin dai tempi antichi. Originario del Friuli, ha un colore rubino vivace e un bouquet che spazia dai fiori alla frutta rossa fresca, con note di spezie scure e leggera tostatura dal legno. Coltivato nei Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche, il terreno è ricco di sasso calcareo. La vinificazione avviene in acciaio con frequenti rimontaggi, seguita da un affinamento in legno, consigliato l'abbinamento con il pollo.

Pesce, l'alternativa leggera da mettere sulla griglia

La **grigliata di pesce** è una scelta perfetta per gli amanti del mare e per coloro che cercano un'alternativa leggera e salutare alle grigliate tradizionali. La grigliata di pesce rappresenta infatti una alternativa deliziosa e salutare alle classiche grigliate a base di carne e offre una vasta gamma di sapori freschi e leggeri che si sposano perfettamente con la stagione. La cottura alla griglia esalta i sapori naturali del pesce, conferendogli una deliziosa crosta croccante all'esterno e una carne succosa e tenera all'interno.



Il Pinot Grigio Doc.Collio di Livon è perfetto per il pesce

Il Pinot Grigio Doc Collio è prodotto da vigneti dell'azienda agricola **Livon** a Dolegna del Collio (Go), su terreni di marne ed argilla. Ottenuto esclusivamente dal vitigno Pinot Grigio e coltivato con metodo Guyot, subisce una breve macerazione a freddo e fermentazione in acciaio. Dopo 5 mesi di maturazione in vasche, segue l'imbottigliamento con successivo affinamento in bottiglia. Ha un colore giallo paglierino con riflessi cenerini e offre un profumo fragrante di vaniglia e fiore di taglio. Al palato è strutturato con una buona persistenza. Consigliato l'abbinamento con la grigliata di pesce.

Verdure, la grigliata vegana ricca di gusto

Oltre a essere un'opzione gustosa e versatile, scegliere le verdure porta con sé una nota di freschezza e leggerezza che lo rende perfetto per le calde giornate estive, anche per quanti non sono vegani. Dalle zucchine alle **melanzane**, passando per peperoni e pomodori, le verdure alla griglia aggiungono una varietà di gusti e consistenze al pasto. La cottura alla griglia le rende tenere all'interno e leggermente croccanti all'esterno, conferendo loro un sapore affumicato. Ricche di fibre, vitamine e antiossidanti, le verdure sul barbecue aiutano a mantenere il corpo sano e in forma, anche perché la cottura alla griglia preserva i nutrienti delle verdure.



Il Quintessenz Sauvignon Blanc Doc 2021 di Caldaro si abbina alla perfezione alle melanzane

Il Quintessenz Sauvignon Blanc Doc 2021 è prodotto nelle cantine **Caldaro** nella località Caldaro (Bz), introdotto in Alto Adige nel XIX secolo, si è subito adattato alla regione. L'annata 2020 ha visto un inverno mite seguito da un marzo piovoso e un aprile caldo. I vini bianchi presentano un'acidità vivace. Con colore giallo paglierino e riflessi verdognoli, offre un bouquet complesso di ribes nero, mela golden e pesca bianca. In bocca è sapido e suadente, con un finale lungo e salato. Vinificazione con pigiatura lenta delle uve, fermentazione spontanea in botti di rovere e maturazione sulle fecce fini per 10 mesi. Consigliato l'abbinamento con le melanzane.

© Riproduzione riservata

STAMPA

[HOME](#) » [WINEMAG](#) » [ATTUALITA' DEL VINO](#)

» Dalla carne al pesce fino alle verdure: il vino giusto per una Pasquetta gustosa - Italia a Tavola

[PASQUETTA](#)[GRIGLIATA](#)[VINI](#)[CARNE](#)[AGNELLO](#)[MANZO](#)[MELANZANE](#)[VERDURE](#)[PESCE](#)[GRIGLIA](#)[BARBECUE](#)[MAIALE](#)[COSTINE](#)[POLLO](#)[BRACE](#)

SCRIVI UN COMMENTO