

Per brindare con frittelle e chiacchiere

I tradizionali dolci di Carnevale, fritti, farciti di creme e cosparsi di zucchero, si accompagnano a spumanti freschi o a passiti importanti, che profumano di miele e frutta matura.



Carnevale, in attesa dei rigori quaresimali, la tradizione gastronomica italiana è ricca di dolci semplici e farciti, morbidi e croccanti, ma soprattutto fritti, che vanno serviti con un vino adatto. Si tratta di un abbinamento non facile, perché mentre i cibi salati presentano una netta prevalenza di sapori, ogni volta diversi, i dolci sono caratterizzati soprattutto dalla forte componente zuccherina, che restringe la scelta delle varietà enologiche da abbinare. Chi meglio di un enotecario di Venezia, capitale del Carnevale, può aiutare, dunque, a individuare i migliori abbinamenti?

Un vino secco può essere abbinato a tanti tipi di ricette, ma un vino dolce, salvo eccezioni, può essere stappato solo con la pasticceria.

Per le chiacchiere fritte, particolarmente fragili, che si servono cosparse di zucchero a velo consigliamo un grande vino: il Torcolato di Breganze 1998 di Maculan. Possiede un piacevole colore giallo ambrato chiaro, profumi ampi che comprendono sentori di albicocca candita, vaniglia e burro, sapore ricco, morbido, piacevolmente dolce. Si tratta di un vino che, oltre ad accompagnare i dolci, può essere servito con foie gras”.

Una golosità altrettanto classica, ma più impegnativa delle semplici chiacchiere, sono le zeppole bigné, frittelle originarie della Campania farcite con crema pasticcera. Con queste occorre un vino avvolgente come il Fregonello, Torchiato di Fregona, di Bonaventura Maschio, dolce, vellutato, intenso, con fondo di frutta sciropata e miele d’acacia. Si abbinano pure a formaggi erborinati come il Roquefort.

Un altro dolce molto noto e adatto alle feste è il krapfen, originario dei Paesi tedeschi, ma diffuso in tutto il Nord Italia, a cui si può associare il Vulcaia Après 1998 di Inama: un vino giallo brillante, con profumi intensi di fiori di agrumi, sapore fresco, zuccherino, con finale lungo; si può servire anche con dolci al cucchiaino.

La cicerchiata, palline di pasta dolce fritte e servite con zucchero caramellato, è, invece, tipica del Carnevale in Umbria: richiede un vino morbido, ma non esageratamente dolce, come il Ramandolo Il Longhino 1998 di Dario Coos, con profumo di spezie, miele e frutta secca e sapore dolce, pieno e vellutato. È ottimo gustato anche come vino da meditazione.

Ci sono dolci, non espressamente carnevalizi, ma adeguati a ogni circostanza: icantucci toscani, per esempio, che andrebbero onorati con il Vin Santo Tenuta di Pomino 1991 dei Marchesi Frescobaldi. È un vino etereo, intenso, di dolcezza equilibrata e con giusto punto di acidità. Si può gustare anche accompagnato da frutta secca, noci, nocciole, mandorle.

Antica è pure la ricetta delle frittelle di mele, dal sapore dolce, ben equilibrato dalla componente acidula caratteristica del frutto. Il vino giusto per accompagnarle è il Moscato d'Asti Bosc d'la Rei 2000 Beni di Batasiolo, uno spumante dotato di un gradevole sentore di miele, capace di abbinarsi anche a frutta matura.

Chi ama i dolci alle mandorle, può festeggiare il Carnevale con la fregolotta, torta rustica secca tipica della Marca Trevigiana, e stappare un Cartizze di Valdobbiadene 2000 di Canevel, dotato di spuma cremosa, che accompagna bene anche i dolci fritti. Farine di mais e di frumento ricorrono negli zaleti (dal nome in dialetto veneto dei funghi canterelli), dolci cotti in forno, con i quali si può scegliere l'Asti Martini, dal caratteristico profumo fruttato di uva Moscato matura.

Vi auguriamo un divertente CARNEVALE!!!