



PANINO ITALIANO MAGAZINE – 06 MARZO 2019

Panino Italiano | MAGAZINE



Lambrusco, Bonarda, Sangue di Giuda, ma anche Gutturmo, Buttafuoco, perfino Barbera: quando i vini rossi fanno le bolle trovano nel panino un compagno ideale, che sanno valorizzare con la loro personalità.

A cura di Daniela Guaiti

Forse perché nascono in terre dove il connubio tra pani fragranti e salumi genuini è di casa, i vini rossi mossi, frizzanti o spumanti, sono perfetti vini "da panino".

Sono un esempio di questo abbinamento i vini di [Francesco Quaquarini](#) di Canneto Pavese: «Un "vino da panino" deve subito innamorarsi del suo partner; deve essere in perfetta sintonia di sapori e profumi. – spiega Umberto Quaquarini, l'enologo di famiglia - I miei "rossi con le bolle" sono allegri, empatici, frizzanti e secchi quanto basta per sollecitare i sensi. Il rosso è vivo e invitante, la struttura equilibrata lascia un buon ricordo e bene si coniuga con la farcitura suggerita. Il profumo non sovrasta quello dei formaggi o dei salumi suggeriti, anzi ne enfatizza le caratteristiche. Inoltre la mia Bonarda La Riva di Sas è senza solfiti aggiunti, un plus valido che si aggiunge alla nostra sapiente cura dell'ambiente e di ogni fase di lavorazione. Sono orgoglioso e sicuro di quanto propongo agli acquirenti dei miei prodotti, premiati per la loro qualità e per il giusto rapporto qualità prezzo». Due gli abbinamenti proposti da Quaquarini. Si parte con una farcitura di formaggio Valtellina Casera DOP stagionato e striscioline di pomodori perini prima privati della buccia (sbollentandoli velocemente e poi sbucciandoli) e dei semi interni tra due fette di pane di Altamura o di pane di segale, con in abbinamento il Buttafuoco DOC Bio Frizzante: un vino secco, dal profumo elegante, intenso, che rammenta note di spezie. Ha colore rosso rubino e al gusto presenta struttura decisa e persistente, che si armonizza perfettamente con il panino suggerito, dal sapore peculiare. Altra irresistibile idea lo sfilatino con senape dolce, salame d'oca di Mortara IGP de La Corte dell'Oca e sottili fette di zuccina cotta prima al vapore, con in abbinamento La Bonarda La Riva di Sas: un vino armonico, dal colore acceso, rosso rubino con riflessi purpurei; sentori che ricordano frutti di bosco e ciliegie; il sapore avvolgente, di particolare eleganza, accompagna anche altri tipi di panino. Ad esempio, chi non ama il gusto particolare dell'oca può scegliere un panino al latte con patè di fegatini e fichi secchi tagliati a striscioline sottili.

Ancora Bonarda, ma sotto un'altra etichetta: [Travaglini](#) propone La Moranda, a sublimare un panino con roast beef, pomodoro, insalata iceberg, bacon croccante e maionese alla senape forte. La spuma, la piacevole freschezza e i tannini con il loro retrogusto lievemente acido si sposano bene con il sapore del roast beef e con il bacon croccante, mentre il gusto intenso dei frutti rossi ben contrasta il gusto della senape forte.

Nel solco della tradizione emiliana si inserisce l'abbinamento tra panino e Lambrusco. Soprattutto se pensiamo a un panino con i salumi: «Prendiamo una michetta calda, appena uscita dal forno, con una mortadella di alta salumeria e la abbiniamo con il Lambrusco rosso frizzante dell'Emilia IGP Amabile Rinaldini e otteniamo un matrimonio perfetto» spiega Paola Rinaldini di [Rinaldini Vini](#), che spiega come, sempre cavalcando la tradizione, ma rimanendo ancora più legati a un territorio specifico, questo vino, con il suo sapore pieno, fruttato e fresco, si sposa a meraviglia anche con il la Rapida, panino reggiano di pasta semidura, condito con lo strutto, o con il PanDeRè: «noi usiamo quello del forno Fantuzzi di Montecchio. Farcia ideale in questo caso è una Spalla di San Secondo». Ma la versatilità del Lambrusco lo porta a uscire dagli schemi e ad essere re dei vini anche oltreoceano, e a trovare un compagno perfetto nell'hamburger: «perché il panino con l'hamburger, se fatto bene, non dico "gourmet" che è parola abusata, ma con la carne buona, la pancetta buona e un buon pane, è un gran bel piatto. Abbinamento? Rinaldini Vecchio Moro Lambrusco rosso frizzante dell'Emilia IGP, che con la sua acidità pulisce la bocca dalla grassezza dell'hamburger».

Altro panino, altro Lambrusco, quello di [Venturini Baldini](#) con gli abbinamenti suggeriti dalla titolare Julia Prestia: un mini hamburger di cotichino freddo con salsa verde con un Rubino del Cerro Venturini Baldini, dal bouquet ampio, pulito e fruttato, «che ricorda marasche, frutti di bosco e prugna matura con piacevoli note di spezie scure. Due classici della tradizione al bicchiere e nel piatto, una piacevole sapidità che ben accompagna quella della salsa verde, e una lunga persistenza gusto-olfattiva si sposa perfettamente con una carne grassa come il cotichino piacevolmente stemperata anche grazie al perlage di questo lambrusco spumante. Al palato risulta corposo ed armonico». Con il Montelocco Venturini Baldini, dai profumi di erbe aromatiche e amarene succose, si può proporre invece «una focaccina al Lambrusco lievitata con pasta madre con farine di grani antichi integrali, farcita con burger di lenticchie e fagioli neri, foglie di stagione e maionese veg. Un tannino lieve che ben accompagna la sapidità dei legumi, e un gusto semi - secco fresco che al palato contrasta piacevolmente la parte grassa della maionese. Il panino è stato pensato per noi Stria un famoso [forno vegano](#) di Reggio Emilia.



Ancora Bonarda, ma sotto un'altra etichetta: **Travaglino** propone La Moranda, a sublimare un panino con roast beef, pomodoro, insalata iceberg, bacon croccante e maionese alla senape forte. La spuma, la piacevole freschezza e i tannini con il loro retrogusto lievemente acido si sposano bene con il sapore del roast beef e con il bacon croccante, mentre il gusto intenso dei frutti rossi ben contrasta il gusto della senape forte.

