



Pane, burro e zucchero; pane e cioccolato; pane e marmellata... un elenco di **panini dolcissimi**, che mette l'acquolina. Proposte semplici, perfette per una merenda, o più elaborate, da scegliere magari per una serata in compagnia. Sempre sorseggiando il vino giusto.

A cura di Daniela Guaiti

La dolcezza chiama dolcezza. È una regola a cui non si scappa, nella vita come negli abbinamenti. Così le infinite anime dolci del panino non possono che richiamare le innumerevoli sfumature di dolcezza che può assumere il vino, con tutte le possibili gradazioni di colori e profumi.

Bollicine

Si parte dal Prosecco, nelle sue versioni più dolci ovviamente. Come il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze dry de La Gioiosa**, abboccato e suadente, morbido e intensamente fruttato, offre chiari sentori di fiori d'acacia. Per questo si sposa con la più classica delle merende dei bambini di un tempo, ma senza età: **pane, burro e miele d'acacia**, a sottolineare la persistente nota floreale che caratterizza questo fragrante Prosecco. Altro Prosecco altro abbinamento: gli enologi **Valdo** suggeriscono il **Cartizze Cuvée Viviana**, dal gusto amabile ed elegante e dall'intenso profumo di frutta matura, in abbinamento a un pane in cassetta ai cereali farcito con una fetta di Asiago mezzano leggermente scaldato, guarnito a freddo con **fichi in spicchi e gocce di miele d'acacia** oppure marmellata di fichi se non in stagione; qualche fogliolina di timo fresco a piacere e il gioco è fatto.

Ancora bolle, ma rosse: quelle di **Pruno Nero, Lambrusco di Modena DOC di Chiarli**. A base Grasperossa, morbido e vellutato, profumato di frutta, è da provare ben fresco insieme a un panino morbido al latte farcito con burro, **marmellata di amarene brusche di Modena IGP**, gherigli di noce e scaglie di cioccolato fondente. Sempre rosso è **11 Filari Primitivo di Manduria Dolce Naturale D.O.C.G. Cantine San Marzano**: con i suoi sentori di frutti maturi che ricordano la confettura di ciliegie e fichi secchi, le leggere note speziate, le sensazioni mielate si sposa a un panino dolce ma con moderazione, un panino ai 7 cereali con gorgonzola, **noci e marmellata di cipolla**.

