

Accord mets et vins: gaspacho de pastèque et de roses à la feta et à la noix de macadamia & lambrusco



Britta Wiegelmann, experte en vins, recommande un lambrusco de qualité pour accompagner le gaspacho fruité et floral de Tanja Grandits.

Si vous tressaillez à l'évocation du lambrusco, c'est probablement qu'il vous rappelle des souvenirs de jeunesse. Ou que, au contraire, ce vin rouge pétillant ne vous rappelle rien du tout en raison de son effet grisant! Depuis, il est très probable que vous n'ayez jamais éprouvé le besoin de lui donner une nouvelle chance. Et voilà que je vous recommande maintenant précisément ce vin pour accompagner le gaspacho de pastèque et de roses estival de Tanja Grandits. Oui, mais justement, pas celui de vos années folles. Saviez-vous que ce mousseux rouge de l'Emilie-Romagne existe aussi en vin sec? Et avec son goût fruité, croquant, sec et plein de caractère, il est terriblement bon. Il donne un pétillant vivifiant à la fraîcheur de la soupe de pastèque et offre un contraste étonnant avec la saveur de la feta. Par ailleurs, Tanja Grandits



élabore souvent ses plats suivant une couleur de base. L'association rose devrait donc lui plaire.