



Accord mets et vins: panforte & vin santo



Il n'y a rien à redire à certaines combinaisons. Pour accompagner le panforte d'Andreas Caminada, l'experte en vins Britta Wiegelmann s'en tient au partenaire traditionnel, le vin santo.

Un vrai goût de Noël! Le panforte, élaboré ici suivant la recette d'Andreas Caminada, est un gâteau brun et dense à base de fruits à coque, de fruits confits et d'épices. Il est originaire de Toscane (et plus précisément de Sienne), tout comme le vin santo, un vin sucré produit à partir de raisins séchés, que l'on boit traditionnellement en accompagnement. Et parce que certaines combinaisons sont tout simplement parfaites, je n'ai rien à redire à celle du panforte et du vin santo. Un conseil toutefois: les vins sucrés sont souvent dégustés beaucoup trop jeunes. En réalité, ils font partie de ceux qui se gardent le plus longtemps dans le monde du vin. Car le sucre conserve (le vin, pas le buveur), les teneurs en alcool supérieures à 15%, aussi. Et en vieillissant, les vins sucrés gagnent en complexité, troquent leur fruité contre de la profondeur et développent un bouquet de fruits séchés, totalement en phase avec les arômes du panforte.