

Scatti *di* Gusto

Barbecue. Guida a 15 grandi vini per carne, pollame, pesce e verdure di [Giulia Cannada Bartoli](#) - In [Scatti di vino](#) - giovedì, 24 aprile 2014 | ore 12:13



Sentite imperiosa quella voglia di mangiare in un giardino o almeno all'aperto?

Ha contagiato chi sta a Milano [che ha apprezzato la lista dei ristoranti con giardino](#) di Caterina Zanzi. Ma suppongo che in questi ponti vacanzieri ne avrete voglia ad ogni latitudine.

Alla tavola en plein air qualcuno associa la griglia e la carbonella con una fiamma viva e pezzi di carne piccola. E c'è chi è fan della cottura lenta del barbecue o BBQ.

Proviamo a generalizzare e a considerare i tipi di cibo che possiamo cuocere con l'aiuto di una fiamma da legna: carni rosse, pollame, pesce e verdure. Ricordando che gli alimenti grigliati lasciano in bocca una percezione di amarognolo, di succulenza, di aromaticità.

Ecco tre campioni per ogni tipo di barbecue.

Barbecue con pollame e carni bianche



Per **pollo, carni bianche e tacchino** preferiremo vini bianchi, morbidi, profumati, non molto acidi, ma anche qualche buon rosato morbido e abbastanza strutturato.

1. Torre dei Beati. Rosa-ae Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2012



Un pollo alla brace o arrosto mediamente speziato vedrà in un buon rosato il compagno ideale: l'abbiamo provato con il Cerasuolo di Torre dei Beati, uno dei più buoni in circolazione ad uno straordinario rapporto prezzo qualità. Buon volume al palato, caratterizzato dalla morbidezza, dovuta alla notevole componente alcolica (14%) che non si avverte grazie alla freschezza e alla lunga persistenza aromatica.

Prezzo in enoteca: 8 €

2. Santa Barbara. Stefano Antonucci Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 2011

Paglierino oro molto luminoso. Elegante, rilascia profumi di pesca, lime, albicocche mature, poi fiori gialli e forti sentori speziati. In bocca avvertiamo ricordi di nocciole, pane grigliato, leggere agrumate. La freschezza dona complessità pur in un contesto decisamente morbido e aromatico.

Prezzo in enoteca: 15 €

3. Hofstatter. Lagrein rosè Alto Adige Doc 2012

Un vino di gran personalità con la fragranza di un bianco e la morbidezza di un rosso. Jolly in abbinamento sulle carni bianche grigliate, ha una buona struttura alcolica (13%).

Prezzo in enoteca: 14 €

Barbecue di maiale



Per i tagli di **maiale**, dipende se scegliamo un pezzo più magro o più grasso. Nel primo caso, faremo la stessa scelta delle carni bianche. Per i pezzi più grassi dovremo considerare un vino un po' più fresco in grado di pulire il palato.

1. Cleto Chiarli. Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2012



Un vino storico. Fresco, di accattivante beva, va giù che è un piacere, sgrassa il palato. Di colore rosso rubino chiaro, profumo fresco, pronunciato, fine, caratterizzato da un'inconfondibile nota di violetta, sapore armonico, gradevolmente acidulo, ma leggermente aromatico e fruttato. Straordinario il rapporto prezzo qualità.

Prezzo in enoteca: 10 €

2. Librandi. Duca Sanfelice Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Doc 2011

Un vino dall'ottimo rapporto qualità prezzo. Le uve di Gaglioppo in purezza rivelano nel vino profumi intensi e fruttati che riportano alla mente il sole e la macchia mediterranea di Cirò Marina. Vino caldo e di carattere e allo stesso tempo fresco e sapido vista la vicinanza al mare. Non vede legno, affina 3 anni bottiglia. Di piacevolissima beva, unisce struttura e freschezza con grande maestria.

Prezzo in enoteca: 10 €

3. Terre del Principe. "Roseto del Volturno" Igp Terre del Volturno, 2013

Vino dell'alto casertano da un blend al 50% di vitigni riscoperti di pallagrello e casavecchia. Di colore è cerasuolo intenso, luminoso. Al naso presenta profumi di confettura fresca, con una dominanza di lamponi e mirtilli. La freschezza del pallagrello e la struttura del casavecchia lo rendono compagno ideale degli arrosti di maiale.

Prezzo in enoteca: 14 €

Barbecue di carni rosse



Per le **carni rosse** abbiamo bisogno di vini con tannini, abbastanza imponenti, una certa alcolicità e morbidezza.

1. Tenuta Tenaglia. Barbera d'Asti Docg Bricco Crea 2011



Vino da vecchie vigne, di ottima struttura, potenza alcolica (14%) e al contempo bevibilità. Si presenta molto intenso e persistente, con note fruttate e leggera speziatura di pepe nero. In bocca è tannico al punto giusto, caldo, morbido e sostenuto da una discreta freschezza. Fantastico rapporto qualità prezzo.

Prezzo in enoteca: 12 €

2. Cantine Moio. Falerno del Massico da Primitivo “Maiatico” 2010

Questo Falerno (a differenza dell'altra versione ottenuta da aglianico e piedirosso) è ottenuto dalla vinificazione in purezza di una accurata selezione di uve Primitivo raccolte leggermente surmature e fermentate con lunga macerazione. Il bicchiere è rosso rubino intenso, con note di frutti di bosco, mora, pepe nero e verde. In bocca è denso, robusto, (14,5%) con tannini levigati ed un finale persistente di spezie e mandorle tostate.

Prezzo in enoteca: 30 €

3. Principi di Spadafora. Don Pietro rosso Igp Sicilia 2012

È un vino di struttura con l'eleganza tipica di un taglio bordolese siciliano. Nero d'Avola 40%, Cabernet Sauvignon 40% e Merlot 20%. Colore rosso rubino intenso. Profumo ricco, intenso, fruttato. Gusto armonico, rotondo, persistente. Tannini ben presenti e risolti. La vinificazione delle uve del Don Pietro rosso avviene in periodi diversi: la prima uva ad essere vinificata è il Merlot, poi il Nero d'Avola e per ultimo il Cabernet Sauvignon. Le percentuali di ognuna ovviamente, variano a seconda dell'annata.

Prezzo in enoteca: 15 €

Barbecue di pesci e crostacei



Anche per il **pescce** avremo bisogno di bianchi abbastanza morbidi, un po' più freschi, sapidi e aromatici. I pesci grassi, di grossa pezzatura, preferibilmente non di carne bianca, meglio tranci di spada o tonno sono quelli che accolgono meglio la cottura sul barbecue. I pesci più delicati richiedono molta attenzione alla cottura e di essere inumiditi con salsine ad hoc; la cottura alla griglia, anche la più abile, può rendere le carni

secche e stoppose e la sensazione di amaro esasperata. Va meglio per i crostacei che sono protetti dal carapace che preserva la dolcezza e la succulenza della polpa.

1. **Valle dell'Acate. Frappato di Vittoria doc 2012**



Il vino estivo dei siciliani, da bere fresco a 15°. Rosso rubino chiaro, fragrante, fresco, profumatissimo di frutti rossi maturi, di buon tenore alcolico (13%), tannini morbidi, di beva intrigante e piacevole, fresco e delicato lo abbiniamo bene ad un'ombrina alla griglia. Eccezionale il rapporto qualità prezzo.

Prezzo in enoteca: 12 €

2. **Reale. Getis Rosato Tramonti Costa d'Amalfi Doc 2012**

Se poi durante la scampagnata vi capitasse la fortuna d'imbattervi in una 'pezzogna' di grossa pezzatura da cuocere alla brace, allora il rosato da uve Tintore (20%) e Piediroso (80%) di Luigi Reale è quello che fa per voi. Abbiamo davanti un vino di una buona alcolicità e morbidezza (13%) per far fronte alla struttura del piatto e alla sensazione amarognola derivante dalla cottura. I profumi sono fruttati e floreali con piacevoli richiami agrumati. Il palato è avvolgente e richiama le sensazioni olfattive. Il vino è lungo e conferma la versatilità del piediroso come varietà adatta anche ai piatti di mare.

Prezzo in enoteca: 15 €

3. **Azienda Agricola Roberto Ceraudo. Imyr Val di Neto Igt 2011**

Uno dei migliori chardonnay del sud, sulla costa ionica. Giallo paglierino intenso e cristallino. Al naso esplosione aromatica di erbe mediterranee, fiori gialli e una nota esotica. Sul finale un ricordo speziato di vaniglia. Il palato è opulento ma non offusca sapidità e freschezza tipiche del territorio. Di beva elegante e equilibrata, si accompagna alla grande a gamberoni, scampi o aragosta alla brace.

Prezzo in enoteca: 25 €

Barbecue di verdure



Per le **verdure** andiamo su bianchi morbidi, anche affinati, e con una certa dose di aromaticità. Dal radicchio trevigiano ci aspettiamo una sensazione amarognola, dalla zucca una tendenza più dolce, dai funghi porcini una sensazione mista tra l'aromatico e l'amarognolo. Il tutto potrebbe cambiare se utilizzate oltre all'olio extra vergine d'oliva, aceto o limone che per antonomasia sono nemici del vino. Meglio evitare il limone mentre per l'aceto si possono scegliere quello di mele o di miele che sono molto delicati.

1. **Terlan. Gewurztraminer Alto Adige Doc 2013**

Per contrastare l'amarognolo e bilanciare l'aromaticità di un radicchio trevigiano alla griglia possiamo puntare sul gewurztraminer: giallo paglierino carico e vivace, sentori esotici e di petali di rosa che ritornano al palato alla perfezione. Le note fruttate, la potenza alcolica (14,5%), il residuo zuccherino e la freschezza lasciano un retrogusto rotondo e persistente. Ottimo rapporto qualità prezzo.

Prezzo in enoteca: 13 €

2. **Ignaz Niedrist. Terlano Pinot Bianco Alto Adige Pinot Bianco Doc 2012**

La tendenza dolce di una zucca alla griglia sopravvive anche ai carboni e a eventuali condimenti agrodolci. Un pinot bianco da manuale come quello di Ignaz Niedrist, salato, fresco, elegante e di seducente beva è quello che ci vuole.

Prezzo in enoteca: 13 €

3. **Fattoria Casa Di Terra. Bolgheri Moreccio 2011**

Un bel taglio bordolese maremmano (cabernet sauvignon 40% – merlot 30% – syrah 30%) vinificato solo in acciaio, tannini levigati dal tempo, frutta rossa, vaniglia e spezie rendono lo spettro aromatico molto intrigante. Il tannino levigato e setoso contribuisce a rendere il Moreccio un perfetto compagno per i porcini alla brace. Così vi allungate a oltre l'estate.

Prezzo in enoteca: 12 €



Arrivati al dolce, non sapendo cosa troverete in una grigliata tra amici, portate con voi un Marsala di Marco de Bartoli. Che si beve piacevolmente anche se il dolce non c'è.

Avete da scegliere, dalle Dolomiti alla Sicilia per il vostro prossimo barbecue e se provate altri abbinamenti, aggiungeteli alla lista qui nei commenti. Ve ne saremo grati come sempre.