



IN EVIDENZA



CHEF

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

Un bicchiere di rosso in riva al mare: ecco le bottiglie da abbinare al pesce



*Con le giuste attenzioni il vino rosso può essere u
sfondo il Castello di Meleto)*

*L'abbinamento, una volta considerato tabù, è stato sdoganato da tempo. Dal 5
Valle dell'Acate in Sicilia, una selezione delle etichette più adatte. **Seguici anc***

di MANUELA ZENNARO

[vino](#) [toscana](#) [calabria](#) [piemonte](#) [trentino-alto adige](#) [pesce](#)



Giovane, fresco e poco tannico. È questo l'identikit del vino rosso ideale per accompagnare molti piatti a base di pesce. Un accostamento non più insolito (anche se di recente, nel corso del G7 di Taormina, l'abbinamento tra Nerello Mascalese e ricciola ha stupito non poco il marito di Angela Merkel

durante la cena ufficiale), che spinge numerose cantine italiane a insistere sulla produzione di vini dotati di caratteristiche che li rendono vincenti nel gioco dell'accoppiamento tra cibo e vino. Se le preparazioni dalla lunga cottura sono quelle che per prime hanno sdoganato l'abbinamento del pesce con il vino rosso, le barriere sono definitivamente crollate con il dilagare delle ricette e dei sapori orientali, il cui bagaglio di spezie giustifica l'accostamento anche a vini rossi di buona struttura. Considerata la ricchezza del patrimonio vitivinicolo italiano, c'è di che sbizzarrirsi. **Importante è seguire alcuni suggerimenti che “correggano la postura” consentendo al vino una performance ottimale.**



Valle dell'Acate

Condividi

“Il segreto è nella **temperatura di servizio, che deve essere la stessa dei vini bianchi, soprattutto in estate** – rivela **Luca Martini, miglior sommelier del mondo 2013** -. Il vino versato in un calice ampio, raggiunge la giusta temperatura in 4/5 minuti. Questo vale sia per i rossi strutturati, sia per quelli giovani con tannini morbidi, da servire a 8/10 °C per far sì che si scaldino nel bicchiere. Nel patrimonio viticolo italiano sono presenti numerosi varietali indicati per il periodo estivo, come la Schiava, il Pinot Nero, il **Sangiovese**, le Barbera, il Grignolino, il Lagrein, alcuni **Nebbioli** scarichi e semplici. Poi il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio, il Nerello Calabrese.

Per un guazzetto di gamberi rossi della Sicilia – spiega - è perfetto il Nerello Mascalese servito fresco, mentre il baccalà fritto con pomodoro e cipolle, sta benissimo con un Sangiovese della Toscana. Ancora, il tonno leggermente scottato con il sesamo, è da abbinare ai grandissimi Pinot Nero

dell'Italia che si sposano anche con sushi e sashimi. L'importante è che sia **un vino leggiadro, e dai tannini smussati**. I vini rossi da pesce devono essere giovani, poco tannici e con un bagaglio di freschezza importante. Bisogna sapersi divertire – continua - e non fermarsi ad abbinamenti classici come quello del vino bianco con il pesce. Preparazioni come il tataki di tonno, il baccalà alla livornese e il cacciucco, sono difficilmente accostabili a vini bianchi. Bisogna capire quanto un piatto sia profumato, e scegliere un vino che lo sia altrettanto, oppure valutare quanta struttura sia presente nella ricetta. Le cotture lunghe, come brodetti, guazzetti e cacciucchi, sicuramente hanno bisogno di vini con tannini più strutturati. I piatti con una verticalità a livello olfattivo, quindi profumatissimi, o quelli di impronta asiatica, dove per intenderci c'è molto zenzero, devono essere accompagnati da vini in cui il frutto sia ben presente, e che ricordino gli ingredienti della ricetta. **In Piemonte ad esempio –conclude Luca Martini- la bagnacauda in estate 'chiama' un Nebbiolo, o una Barbera dal tannino scarico**".



Vigneto Manincor

Condividi

Il Pinot Nero, raffinato vitigno internazionale allevato con successo in Italia, soprattutto in Alto Adige, si rivela una scelta indovinata in numerose occasioni. Elegante e fruttato, è generalmente dotato di buona freschezza e tannini discreti, caratteristiche queste che lo rendono un vero passepartout. **“L'abbinamento del Pinot Nero Mason a una bouillabaisse, soprattutto se piccante e ricca, mi piace molto – spiega Helmuth Zozin della cantina Manincor -.** Ma sta bene anche con un trancio di tonno appena rosolato, quasi crudo. Trovo infatti che i tannini garbati del vino ben si sposino con la componente grassa del tonno, esaltandone le caratteristiche e il

sapore”. In particolare, l’annata 2015 è di grande impatto olfattivo, l’affinamento in legno non ha condizionato troppo gli aromi, e non attutisce i varietali classici, che si spingono fino al retrofatto regalando un sorso di bella fattura e persistenza.

Di grande freschezza, perciò adatto anche ad alcuni pesci d’acqua dolce, il Blauburgunder Riserva Passion 2014 della Cantina St. Pauls:

“L’elegante ricchezza dei profumi – rivela Daniela Überbacher - la delicata acidità e la morbida trama tannica lo rendono un’ottima scelta con un trancio di trota salmonata alla griglia, tenace nella consistenza e di ottima personalità aromatica”. Riuscito anche il matrimonio con molluschi e crostacei, come suggerisce Martin Foradori di Hofstätter: “Il Pinot Nero Riserva Mazon, prodotto dalle uve cresciute sull’omonimo altopiano, si distingue per il suo aroma intenso, dove si riconoscono i profumi tipici di sottobosco e piccoli frutti uniti alle note dolci delle marasche. Due anni di affinamento, in botte e in bottiglia, lo rendono un vino corposo ma al tempo stesso estremamente raffinato, ottimo per essere abbinato a un piatto di crudo di crostacei, come scampi, ostriche e tartufi”.



Vitigno dell'azienda Castal Sallegg

Condividi

Restando in Alto Adige, un rosso leggiadro adatto a piatti a base di pesce è la Schiava, vitigno autoctono vigoroso e dalla resa abbondante, tenue nei sentori caratteristici di lampone, da consumare giovane e fresco.

“Rosso e pesce: un tabù da sfatare – commenta Elena Francia di [Castel Sallegg](#) -. Per rendersene conto, basta abbinare il cacciucco alla livornese con il Bischofsleiten 2015. Il caciucco, un piatto a cottura abbastanza lunga

con ingredienti quali il pomodoro, il pane all'aglio e varietà di pesce dal sapore forte, si sposa perfettamente con questo vino di corpo medio, che si contraddistingue per la sua morbidezza”.

A maggior ragione, il vino Schiava si esprime al meglio se servito fresco, ed è **estremamente godibile in estate, poco alcolico e indicato anche come aperitivo**. Più raffinata la Schiava Grigia, come la Grauvernatsch di Cantina Cortaccia, caratterizzata da tannini particolarmente setosi che la rendono abile a bilanciare i sentori tostati tipici del pesce alla griglia, come suggerisce Othmar Donà: “Provatela con pesce spada marinato, scampi, trancio di ricciola, o anche trota, il tutto alla griglia”. Dello stesso avviso Franz Gojer, dell'omonima cantina produttrice del **Santa Maddalena Classico, affinato in grandi botti di legno** e particolarmente persistente: “lo stesso lo bevo quasi tutti i giorni durante i pasti, e sempre rimango sorpreso di come questo vino si adatti bene a ogni tipo di pietanza. **Moderno, pieno di gioia di vivere, perfetto da portare in tavola in abbinamento a un pesce alla brace**”.

Dal Piemonte, altro autoctono che si presta all'abbinamento con il pesce è il **Ruchè**, originario di Castagnole Monferrato. “Il Ruchè nasce nella stessa zona del Grignolino – dice [Luca Ferraris](#) dell'omonima azienda - ed è un vino che può essere più o meno di pronta beva, a seconda della condotta in vigna e in cantina. Delle quattro tipologie da noi prodotte, il **Bric d'Bianc** matura in acciaio e proviene da vigneti esposti a sud est, dove il sole cuoce meno il grappolo, che in vendemmia sarà particolarmente pieno e fresco”. Un vino **inizialmente scontroso, e dai tannini imberbi che però aiutano a sgrassare la bocca**. “Le **acciuغه**, con il loro sapore deciso, sono dotate di quella forza che rende l'idea di un abbinamento azzeccato con il Ruchè – aggiunge Ferraris -. Così come i piatti orientali, molto speziati. Anni fa Paolo Massobrio citava un Ruchè per il sushi, e ancora oggi dobbiamo dargli ragione, soprattutto se è presente il wasabi”.

Anche il **Lambrusco di Sorbara può regalare belle gratificazioni, accompagnando frittiture di pesce e verdure, bilanciandone l'apporto grasso**. È il caso dell'Omaggio a Gino Friedmann, dal naso intensamente floreale, e spuma persistente. “La grande freschezza, accentuata da bollicine di bella finezza, nonché il tocco finale sapido e asciutto, sono tutte caratteristiche che lo rendono non solo uno dei lambruschi più rappresentativi del comprensorio di Sorbara, ma anche un vino dalla versatilità sorprendente” afferma Carlo Piccinini della Cantina di Carpi. Un'altra versione del Lambrusco di Sorbara, dall'attacco più secco e acidità spiccata, può ben sostenere piatti impegnativi a base di anguilla. “**L'anguilla 'arost in umad' è un piatto del territorio che si abbina molto bene al nostro Rimosso - commenta Angela Sini di Cantina della Volta** –. Le caratteristiche del vino stimolano la salivazione, lasciando il palato fresco e pronto al boccone

successivo. Il tocco finale è servire l'anguilla su una base di polenta di mais bianco, tipica del delta del Po, e irrorare con il fondo di cottura”.



Federico Terenzi

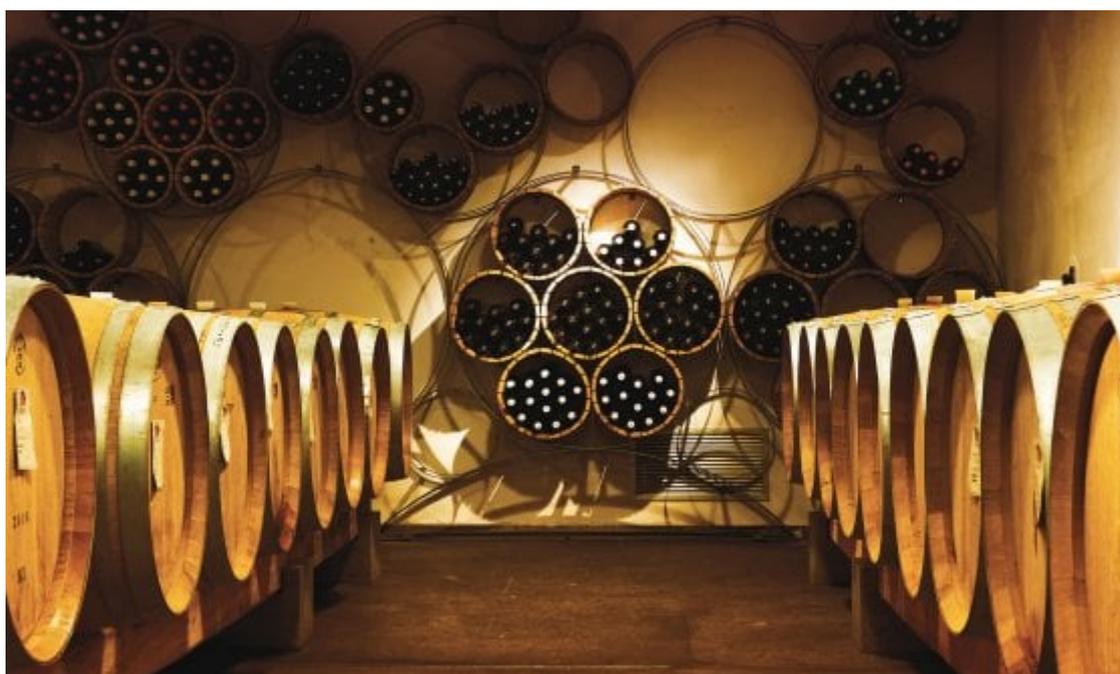
Condividi

In Toscana, il richiamo della tradizione è forte. **Il cacciucco e il baccalà alla livornese sono le ricette più consigliate per l'abbinamento con un rosso classico**, come suggerisce Gabriele Farolfi di Conte Guicciardini. “Il carattere sanguigno e focoso dei vecchi marinai livornesi si ritrova nel cacciucco, antica zuppa dai sapori forti e autentici tipica della costa toscana. La freschezza e i profumi fruttati caratteristici del **Chianti Colli Fiorentini** si sposano perfettamente con i marcati sapori di pesce, sugo di pomodoro, e note leggermente piccanti. Il tannino presente ma delicato, aiuta a ripulire il palato e sostiene la struttura di un piatto rustico, dalla grande personalità”. Non è da meno il **Piano 2015 della cantina Poggio Grande**, ancora giovane e campione di freschezza, mediamente strutturato. “Si tratta del nostro vino più semplice – dice Giulitta Zamperini - un **Sangiovese in purezza che non fa passaggi in legno**. Le uve vengono raccolte circa due settimane prima della completa maturazione, per dare meno alcol e avere un vino leggero e dall'acidità spinta. Queste caratteristiche, compensate da percezioni di frutto croccante, lo rendono un vino piacevole e facilmente abbinabile a piatti di pesce saporiti ed elaborati, come zuppe, ma anche risotti”.

In favore del connubio tra Sangiovese e ricette marinare anche Federico Terenzi, dell'omonima azienda toscana. “Abbinare il vino rosso al pesce è un fenomeno che sta prendendo piede. Noi produciamo Morellino di Scansano, quindi siamo legati al Sangiovese. Tra le nostre referenze, la più

indicata è senz'altro il **Morellino di Scansano Classico, che non affina in legno. Nello stile di produzione ricerchiamo molto l'estrazione dei profumi**, che donano pulizia ed eleganza al vino. L'enologo Beppe Caviola ha inoltre specificato che non facendo macerazioni troppo lunghe, che conferiscono tanta struttura al vino, il prodotto è equilibrato, profumato, con note floreali molto piacevoli. I piatti a base di pesce da abbinare al Morellino devono possedere sapori decisi. Escluderei ad esempio un branzino al sale, mentre il **baccalà alla livornese è perfetto, così come il pesce cotto al forno con olive e pomodorini**". Una scoperta recente è la **Malvasia Nera**, ieri utilizzata come uva da taglio del Chianti Classico, oggi nobilitata e vinificata in purezza da Castello di Meleto.

"Siamo una delle aziende storiche produttrici di Chianti Classico – spiega Michele Contartese - le nostre vigne sono al 95% di uve Sangiovese, ma abbiamo ereditato alcune piante – tra cui Malvasia – **che negli ultimi anni stiamo cercando di valorizzare. Ci siamo subito resi conto che il prodotto era interessante**, all'apparenza sembra un toscano al 100%, con acidità e tannini meno evidenti rispetto al Sangiovese. Nel 2014, annata non particolarmente buona, abbiamo separato la produzione di Sangiovese da quella della Malvasia, che ha registrato un'ottima performance con un prodotto più delicato, dai tannini soffici, interessante anche dal punto di vista dell'abbinamento gastronomico. Abbiamo fatto delle prove con piatti a base di pesce come il baccalà alla livornese e il cacciucco, entrambe preparazioni dai sapori evidenti, e il risultato è stato eccellente". Un anno in barrique di terzo e quarto passaggio per maturazione e affinamento donano spessore a un vino dalla sottile trama speziata che ne prolunga la persistenza mantenendo un frutto integro e croccante.



Cantina Roccafiore, Umbria

Condividi

Anche in Umbria il Sangiovese è versatile, specialmente nella versione della cantina Roccafiore. Fresco e sapido, leggero, **perfetto per zuppe di pesce e tonno appena scottato**. “Tra le etichette Roccafiore, il vino rosso in assoluto più adatto a un abbinamento con piatti di pesce è il **Rosso Melograno** – dice Luca Baccarelli -. Si tratta di un blend di Sangiovese e Montepulciano vinificati solo in acciaio, con brevi permanenze sulle bucce. Proprio questa accortezza ci permette di ottenere un rosso leggero, dal frutto croccante e netto, poco concentrato, con tannini vellutati e dotato di ottima freschezza. Per queste caratteristiche, consigliamo di berlo fresco, soprattutto in estate”.



Castello di Meleto

Condividi

Il sud dell'Italia non è da meno quanto a vini rossi da accompagnare al pesce. In Basilicata, Cantine del Notaio ripropone **Il Protesto, un Aglianico del Vulture frizzante lievemente abboccato**, molto popolare tra i contadini di un tempo “che **si abbina benissimo con ricette a base di baccalà, sia in salsa di pomodoro che con peperoni cruschi fritti in padella**” come specificato da Gerardo Giuratrabocchetti. Il volto raffinato e femminile della Sicilia, è rappresentato dall'autoctono **Frappato**, così come interpretato da Valle dell'Acate. “Sono siciliana, e l'abbinamento tra vino rosso e pesce non è certo una novità – dice **Gaetana Jacono** -. **Un rosso leggero, con pochi tannini, si accompagna perfettamente al pesce azzurro del nostro mare**. È proprio sull'arte di abbinare cibo e vino che si basa il format *'The House of*

Pairing' creato l'anno scorso presso la Casa del Gelso, nella nostra cantina. Certo è che noi nel ragusano, anzi nel vittoriese siamo fortunati, questa è la terra del Frappato doc di Vittoria, un rosso che la mia famiglia produce da sei generazioni e che per noi non ha più segreti. È fresco e prorompente, al naso è un'esplosione di lamponi, more e fiori di viola, in bocca è morbido e vellutato. Il Frappato non fa passaggi in legno, ma solo in acciaio, da qui la sua naturale freschezza. Noi lo serviamo ad una temperatura di 13/14 °C e **lo abbiniamo a tonno, baccalà, salmone, sushi e sashimi". E la sua spiccata aromaticità lo rende perfetto anche in compagnia di un profumatissimo cous cous.**

Mi piace Piace a [Laura Pacelli](#) e ad altre altre 17 mila persone persone.



© Riproduzione riservata

22 giugno 2017

GUARDA ANCHE

PROMOSSO DA TABOOOLA

Le città italiane più care per comprare casa

Aste Immobiliari

La bicicletta compie 200 anni: Italia secondo esportatore europeo di due ruote

Francia, uccisa da una bomboletta spray: la morte della fitness blogger Rebecca



**Ap
ecc
che**

Dal
sele
(ber
di C

C

LA



**Pic
No
Ecc
Una
meg
Italia**

di F

C

ICC



Pas
(da
se è
Noi
da s
svez
eppi

C

MA
GIA

Ass
d'It

FRI
ENZ

Ecc
che

IL M
DEI
LICI

Nik
mo



Rist

STO
GIU

LE R



Per :
publ
reda

Divisione Stampa Nazionale — [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 — Società soggetta all'attività di dir