

VINI ROSSI IN ESTATE. I MIGLIORI DA ABBINARE CON IL PESCE

Sono giovani, immediati, freschi e stanno splendidamente col pesce. Sono i vini rossi, una categoria ormai da tempo sdoganata per i piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, a patto che si tenga conto di qualche piccola regola. Ecco come sceglierli, abbinarli e servirli alla giusta temperatura.

26 GIUGNO 2019



Dopo aver capito letto le regole del gioco nell'abbinamento dei vini rossi in estate, non ti rimane che provare. Nella photogallery le etichette che si abbinano magnificamente con le preparazioni a base di pesce, molluschi e crostacei.



Inserito nel 2018 nella Top 100 di Wine Spectator, il Lambrusco del Fondatore Cleto Chiarli si abbina splendidamente con l'anguilla in umido o il baccalà fritto. Spuma fine e violacea, piacevole bouquet di fragoline e ciliegie, qualche soffio aromatico, sorso diretto e immediato. Da servire a 12-14°C. Foto: Franco Fontana.

Maurizio Rocchelli Srl

L'ABBINAMENTO CON I “GIOVANI” ROSSI

Un rosso da pronta beva. Fresco e agile. È tra le prime indicazioni di massima. Perché riesce a giocarsela meglio col pesce e i molluschi. Qualche esempio? Un **Pinot Nero** piuttosto giovane può essere indicato col polpo in umido, mentre con lo stoccafisso possiamo abbinare una **Lacrima di Morro d'Alba** (non lasciatevi forviare dal nome, è un tipico vino marchigiano). Se amate il **Brunello**, no panic, ma sappiate che trovare un buon abbinamento sarà difficile se non impossibile. Specie se il piatto è delicato. Se proprio volete stappare una bottiglia che porta con classe qualche anno, scegliete dei pesci dalla spiccata grassezza. Ma state ben attenti che i tannini del vino non vi rovinino l'abbinamento.



Fondato nel 1860, Cleto Chiarli è il più antico produttore di vini dell'Emilia-Romagna.

POCO TANNICI

Se dopo il primo sorso il rosso vi asciuga lingua e palato, siete di fronte a un vino tannico. In termini generali un rosso dal tannino molto, molto astringente non è mai un buon segno. Perché significa che ha bisogno di altro tempo per affinarsi. Sempre che la tipologia e il vitigno lo permettano. Un tannino deciso, ma non particolarmente aggressivo, è ideale con le carni succulente. Perché tende ad asciugarvi il palato. Caratteristica che generalmente mal si abbina col pesce. Meglio andare, quindi, su rossi con tannini morbidi o appena accentuati, dotati di una buona freschezza: con un bel caciucco alla livornese si può stare in regione stappando un **Sangiovese** piuttosto giovane, o uscirne per andare in Sicilia con un **Nerello Mascalese** dagli intriganti aromi di piccoli frutti rossi.

TEMPERATURA PIÙ BASSA

Durante l'estate possiamo concederci il lusso di abbassare di qualche grado la temperatura dei rossi, servendoli come dei bianchi, anche a 10°-12° C in base alla tipologia.

L'abbassamento dei gradi accentua sia i tannini del vino (ecco perché starci attenti), che l'acidità, caratteristica quest'ultima che si abbina molto bene con le frittiture. Ecco che col baccalà fritto si può osare con un lambrusco di Sorbara servito abbastanza fresco, capace di preparare il palato al boccone successivo, mentre con la zuppa di vongole al pomodoro possiamo optare per una schiava dell'Alto Adige o una Freisa piemontese.



Lambrusco del Fondatore Cleto Chiarli, inserito nel 2018 nella Top 100 di Wine Spectator.