

Il vino per i pesci



Non è regola fissa abbinare il vino bianco al pesce. L'abbinamento migliore è sempre dettato dalla combinazione tra ingredienti e cottura.

Sempre più spesso crostacei, molluschi e pesci sono consumati crudi, tagliati sottilissimi e composti in deliziosi piatti di carpaccio, così come tartare di tonno con capperi di Pantelleria o sashimi dello stesso pesce, affiancati dai filetti di branzino, orata, gamberi, calamari. L'abbinamento ideale a questi sapori sapidi e puri sono vini bianchi freschi e di media struttura, come un Gavi o un Vermentino di Gallura, ma anche un Franciacorta satèn, ideali anche con le varie insalate di mare o di polpo con le patate e le olive o di ricci di mare con asparagi. Nel caso invece il piatto ha una maggiore tendenza acida, come fettine di salmone, tonno e pesce spada sottoposte a marinatura con una delicata citronette con aneto o finocchietto, scalogno o coriandolo, zenzero o bacche di ginepro, oppure spruzzate con olio extra vergine e limone aromatizzato all'arancia o all'eucalipto, allora richiede un vino più morbido, come un Alto Adige Riesling o un Valle d'Aosta Chardonnay di media evoluzione, senza trascurare anche bollicine eleganti come quelle di un Talento Brut Metodo Classico.



Se le bollicine sono l'abbinamento per eccellenza con le ostriche al naturale, è altrettanto vero che la grande sapidità di questi frutti di mare si sposa molto bene con vini bianchi più morbidi e aromatici, come una Muscadet, profumato e imbottigliato sui lieviti, un Langhe Bianco, un Picpoul de Pinet, un Blanquette de Limoux, perfetti anche con le ostriche alla crema di zafferano o con l'aragosta in salsa olandese. Il caviale, sapido, aromatico e succulento, può essere accompagnato da vini bianchi di classe, morbidi e caldi, come un Condrieu, un Meursault, un Hermitage Blanc, un Le Montrachet, un Trebbiano d'Abruzzo maturo.



Molti pesci di acqua dolce e di acqua salata possono essere cotti al vapore o bolliti, così da esaltare la gentilezza delle loro carni, e va ravvivata da vini bianchi giovani, freschi e delicatamente strutturati, con un Colli di Luni Vermentino, un Frascati Superiore o un Locorotondo. Il rombo alle erbe fini o in salsa di asparagi sposa bene con un Alto Adige Valle Isacco kerner, un dentice al sale con un Collio Bianco, una trota salmonata in salsa di curry con un profumato Gewürztraminer Trentino o Altoatesino, un'aragosta in salsa al profumo di aceto balsamico o scampi in salsa di arance e cannella con uno Alsatiano. Le grigliate di sogliola e di rombo, di coda di rospo e calamari, seppie e cappellette, scampi e gamberoni, danno vita a gustose grigliate che vanno abbinate a vini bianchi di buona struttura e freschi, anche morbidi e di buona persistenza aromatica intensa, come un Colli Orientali del Friuli Pinot grigio o un Pomino Bianco.



tendenza dolce e sapidità offre anche una leggera untuosità, bisogna proporre un vino bianco con una discreta componente alcolica e struttura, come un colli di Parma Sauvignon o un Trebbiano di Romagna. Accanto a zuppe e brodetti di pesce si possono servire vini bianchi caldi e freschi, di buona sapidità, struttura e persistenza aromatica intensa, come un Greco di Tufo o un Soave Classico, ma addirittura vini rossi purché poco tannici e di media struttura, o ancora meglio dei rosati come un Monferrato Ciaret, un Cirò o un Salento Rosato, adatti anche con la polpa delle grosse chele di granchio, saltate in padella con un po' di peperoncino, mentre sullo stoccafisso all'anconetana possiamo azzardare un Rosso Conero. La zuppa di vongole, ricetta napoletana nella quale entrano anche pomodori, prezzemolo, aglio, olio extra vergine di oliva e fette di pane abbrustolito, è da abbinare con un Falerno del Massico bianco o un Bolgheri bianco, o un buon Montepulciano d'Abruzzo cerasuolo. Su un piatto di anguilla in umido, sapida e aromatica, grassa e succulenta, miglior abbinamento è senza dubbio un vino rosso come un Lambrusco Mantovano, un Oltrepò Pavese Bonarda o un Bosco Eliceo Fortana. Dunque abbiamo visto che con i pesci possiamo abbinare sia bianchi, rosé o rossi. Solo una preparazione crea grossi problemi: il pesce in carpione. Non c'è vino che riesca a sposarlo.



Infine, rane e lumache preferiscono in genere vini bianchi eleganti, più freschi se prevale la tendenza dolce, più caldi e di media struttura se sono più succulente. Una frittata con le rane può essere abbinata con un Oltrepò Pavese Cortese o un Colli Piacentini Ortrugo, mentre le lumache alla bourguignonne con un COF Ribolla gialla. Ma se si degusta un piatto di lumache in umido con polenta, possiamo optare per un bicchiere di un Montepulciano d'Abruzzo cerasuolo, a conferma che l'abbinamento migliore è sempre dettato dalla combinazione tra ingredienti e cottura.

_Tommaso Anibaldi