



SOLUZIONI vini

All'ombra dei freschi calici

Il sorso perfetto d'estate fa rima con tutti i colori, bianchi e rossi, purché leggermente acidi. Vanno serviti refrigerati o sotto ghiaccio, proprio come caldo comanda

di FABIANO GUATTERI



3 DOMANDE A VALENTINA BENEDETTI

Dalle bollicine ai rossi, la scelta del vino fresco può spaziare tra colori e varietà, basta una bussola fatta di poche, ma preziose nozioni base. Ecco i consigli della sommelier Valentina Benedetti per orientarsi tra sorsi al top.

Che cosa si intende per vini freschi?

Sono quelli meno alcolici e leggeri. Possono essere anche rossi, come il Lambrusco, ottimi per accompagnare piatti di carne e di pesce.

In quali calici andrebbero serviti?

In quelli non troppo ampi, per esempio in calici a tulipano, per trattenere meglio i profumi.

Un consiglio per il vino fresco quando la cena è a base di pesce?

Adoro le bollicine e mi piacciono gli spumanti della Valcalepio, zona vinicola in provincia di Bergamo, ma potrei consigliare anche vini minerali come l'Etna bianco. Come etichetta particolare, suggerirei il Cerasuolo d'Abruzzo Tatà dell'azienda Chiusa Grande, con profumi di agrume, melagrana, fragola, adatto anche con le carni crude. Costa circa 15 euro a bottiglia.



Valentina Benedetti, sommelier del ristorante VUN dell'hotel Park Hyatt Milan.

piacevolmente acidulo come suggerisce il nome. Tutti, con poche eccezioni, vanno bevuti freddi, come il clima estivo suggerisce.

I GRADI DI RIGORE

Da Nord a Sud sono tante le regioni d'Italia che sfoggiano i vini adatti al summer time. Uno in particolare, Fichimori, etichetta salentina, è un rosso nato per essere servito a circa 8-10° C, ossia la temperatura con cui si propone di solito un vino bianco. Ergo: se vi capitasse a casa di amici di vederlo nel secchiello del ghiaccio... non stupitevi, anzi, preparatevi a una piacevole esperienza. In generale, comunque, per i vini rossi è ideale la temperatura di cantina, sui 14° C, a condizione che non siano ricchi di tannino, perché in tal caso risulterebbero sgraziati. Oltre a questi suggerimenti saranno il vostro gusto e la vostra sensibilità a guidarvi nella scelta. Cin cin estate!

In estate la tavola fa il pieno di leggerezza: chiusa per ferie la stagione di sughi e intingoli è il momento dei piatti light, sempre più semplici e nature. In zona vini, stesso copione: da fine maggio in poi vanno le versioni "beverine", leggi: non impegnative. Da preferire, sia tra i bianchi sia tra i rossi, quelli con una vena di acidità: una caratteristica, questa, che è percepita come freschezza. L'esempio lo dà il Lambrusco, vino

AFFINITÀ ELETTIVE

I vini bianchi di buona freschezza si abbinano perfettamente a un piatto come quello della foto a destra: pesce in umido bianco con le vongole. L'accoppiata è vincente perché nel piatto è assente il pomodoro con le sue note acidule. Il vino va servito a 8-10° C.



Giulio Innesi (7)



la natura nel bicchiere

POT-POURRI DI FIORI E FRUTTI CON SFUMATURE ARCOBALENO



PASSERINA D'ABRUZZO CANTINA TOLLO

Di colore giallo paglierino con sfumature verdi. Ha profumi di frutti estivi, come pesca e albicocca, e di fiori (glicine e tiglio). Il sapore è pieno e persistente. Da provare con tartare di pesce crudo come la ricciola (7 euro). www.cantinatollo.it



VERDEA CANTINE PIETRASANTA

È un bianco fresco dal colore giallo paglierino, il profumo di frutta e il sapore asciutto, delicato, aromatico. Accompagna molto piacevolmente insalate di pesce, oppure trottele cotte nel burro e salvia (4,5 euro). www.cantinepietrasanta.it



ALCAMO RAPITALÀ

Vino secco, prodotto in Sicilia da uve raccolte sui monti alcamesi, ha colore giallo paglierino e un profumo che ricorda la macchia mediterranea. Il sapore piacevole e fresco. Perfetto con branzino al cartoccio (8,5 euro). www.rapitala.it



RIESLING RIES CONTE VISTARINO

Nasce da uve riesling renano colte nell'Oltrepò Pavese. Questo vino dai riflessi dorati ricorda nel profumo la pesca bianca. Il sapore è pieno ed equilibrato. Da proporre con storione in umido bianco (11 euro). www.contevistarino.it



FONTANA CANDIDA VIGNETO S. TERESA

Ottenuto dal mix di uve malvasia, trebbiano toscano e greco. Di colore oro, profuma di salvia e mela. Il sapore ha un fondo di mandorla. Si abbina a rombo in crosta di sale con erbe aromatiche (10 euro). www.cantinefontanacandida.it



ANGERA IL POLLENZA

Prodotto con uve maceratino nella zona Doc Colli Maceratesi. Ha colore giallo paglierino, profumo con ricordi fruttati di albicocca e di mela. Il sapore è secco, immediato e fresco. Si abbina a ricche zuppe di mare (16 euro). www.ilpollenza.it



MJÈRE MICHELE CALÒ

Ha un colore giallo paglierino e un profumo delicato che ricorda la frutta tropicale e la mela. Al palato è fresco e sapido. Al top con polpo bollito condito con olio extravergine d'oliva, limone e prezzemolo (9,5 euro). www.michelecalo.it



PRIMEVO VILLA DI CORLO

Questo Lambrusco di Sorbara si distingue per la nota fresca che completa il sapore. Colore rosato tendente al rubino; profumo ricco, con ricordi di viola e ciliegia. Ostate servendolo con un fritto di paranza (6 euro). www.villadicorlo.com



FICHIMORI TORMARESCA

Vino prodotto prevalentemente con uve negroamaro. Rosso violaceo, profuma di fragola e lamponi e ha un gusto intrigante. Proponetelo con tonno in casseruola e cotto con acciughe sotto sale, olive e capperi (10 euro). www.tormaresca.it