

bianco sulla carne non va mai servito troppo freddo, mentre il rosso da accompagnare con il pesce deve essere bevuto fresco, tra i 13 e 14 gradi».

Sulle migliori tavole è tempo di accostamenti coraggiosi. «D'estate servo spesso un bianco importante come lo Chardonnay di Ca' del Bosco o il Cabreo La Pietra della Ruffino sul fritto misto di faraone e legumi. Ma dev'essere fresco, non gelato», consiglia Giorgio Pinchiorri, titolare della più famosa enoteca-ristorante d'Italia.

L'attenzione agli ingredienti e alla preparazione dei piatti è, comunque, necessaria perché abbinamenti un tempo insoliti risultino gradevoli. «La trota spaccata al burro, se viene servita in una preparazione con la pancetta, che col tannino ci va a nozze, richiede espressamente un rosso leggero, non un bianco», dice Casetta. «E le cotolette di agnello, marinate in erbe aromatiche e poi fritte con un'impanatura speziata, vengono valorizzate più da un bianco corposo che da un rosso». In Italia esistono tradizioni locali di abbinamenti eterodossi. La prevalenza produttiva di vini bianchi nel Lazio, per esempio, ha sempre spinto i romani a bere Frascati sui piatti di interiora di cui è ricca la loro cucina.

Modernizzandosi, i vini dei Castelli sono diventati leggeri, freschi e profumati. E, paradossalmente, non si bevono più bene sui piatti robusti, tranne quando i produttori hanno continuato a seguire la tradizione, come ha fatto Paola Di Mauro con il suo Colle Picchioni. Da sempre, invece, nelle zone alpine del Trentino, dell'Alto Adige e della Carnia si bevono i bianchi di maggior consistenza sulla carne secca, sullo speck, sul carré di maiale affu-

micato, intorno al delta del Po si beve vino rosso sull'anguilla. E con un rosso, in provincia di Livorno, si accompagna anche il tipico cacciucco.

Che il gusto sia cambiato e che la voglia di trasgressione sia alta l'hanno compreso anche i produttori. Ecco così i bianchi, di solito Chardonnay e Sauvignon, maturati e irrobustiti in barrique e i rossi, ultimo avamposto di una tradizione enologica ricca di vini freschi e aciduli, progettati proprio per le tavole estive. Co-

vietarselo sul pesce?». Ancora più scatenati sono i produttori del Barolo, che a fine aprile, al ristorante Four Seasons di New York, hanno proposto il loro grande rosso su un piatto di tonno e salmone appena scottati. Su questa strada li aveva preceduti qualche anno fa uno di loro, Bruno Ceretto, che aveva fatto servire il suo Barolo Bricco Rocche su un branzino in salsa al Barolo cucinato da Roger Vergé.

Indubbiamente, però, possibilità

più ampie sul piano pratico per l'abbattimento degli steccati patrocinato da Maurizio Zanella sono offerte dai grandi bianchi maturati in barrique. Il più possente tra di essi, lo Chardonnay Gaja & Rey, è capace di misurarsi addirittura con le carni rosse più impegnative. «Ha accompagnato il garretto di vitello al forno durante una cena al ristorante da Guido, a Costigliole d'Asti», racconta il suo produttore, Angelo Gaja, «e un filetto di manzo alle erbe fini da Santini, a Milano. E in tutt'e due le circostanze s'è comportato esattamente come un rosso di razza». Un caso limite? Può darsi. Di sicuro, però, questi bianchi di calibro superiore aprono strade assolutamente inedite. Il segreto, secondo Fausto Maculan, produttore del Ferrata, un altro Chardonnay di

nobile schiatta, sta anche nelle loro componenti di natura aromatica. «I vini bianchi dagli aromi più evoluti, speziati, che ricordano la vaniglia, il cacao o addirittura il tartufo», dice Maculan, «esigono piatti più importanti, dal sapore decisamente più concentrato. E a tavola prendono con successo il posto solitamente assegnato a un vino rosso. Anzi, in molti casi vanno addirittura d'accordo più con la carne che con il pesce».

I ROSSI DA PESCE

Piatti	Vino	Produttore
Anguilla	Bardolino*	Guerrieri Rizzardi, Bardolino (VR)
Astice in salsa al Pinot Nero	Pinero	Ca' del Bosco, Erbusco (BR)
Baccalà alla vicentina	Logo di Caldaro*	Jubiläumskellerei, Caldaro (BZ)
Branzino alle olive nere	Chianti classico giovane*	San Giusto a Rentennano, Gaiole (SI)
Branzino in salsa al Barolo	Barolo*	Bricco Rocche Ceretto, Alba
Cacciucco	Montescudaio Rosso*	Sorbaiano, Montecatini Val Cecina (PI)
Muggine arrosto	Nieddera di Cabras*	Attilio Contini, Cabras (OR)
Pescatrice al vino rosso	Rossese di Dolceacqua*	Mandino Cane, Dolceacqua (IM)
Pescegatto fritto	Malvasia di Moncuccetto	Fratelli Biletta, Casorzo (AT)
Tinca con piselli e funghi	Sangiovese di Romagna*	Fattoria Paradiso, Bertinoro (FO)
Tonno alla calabrese	Cirò Rosato*	Caparra & Siciliani, Cirò Marina (CZ)
Triglie in padella	Chianti classico giovane	Villa Cafaggio, Panzano (SI)
Trata al burro con pancetta	Grignolino*	Liedholm, Cuccaro Monferrato
Trata alla mugnaia	Sarmento*	Frescobaldi, Firenze
Trotelle al burro nocciola	Lambrusco di Sorbara*	Beilei, Bamparto (MO)

I BIANCHI DA CARNE

Arrosto di vitello	Piodilei	Pio Cesare, Alba (CN)
Carne cruda	Müller Thurgau del Piemonte*	La Tessitora, Nizza Monferrato (AL)
Carne secca	San Siro Bianco	Fratelli Pisoni, Pergolese Sarche (TN)
Carni bianche	Bianca di Valguarnera	Duca di Salaparuta, Casteldaccia (PA)
Carni bianche	Trentino Pinot Grigio*	Letrari, Nogaredo (TN)
Carni bianche salsate	Le Roverelle	Volpe Pasini, Torreano (UD)
Coniglio alla ligure	Cabreo La Pietra	Tenimenti Ruffino, Pontassieve (FI)
Fritto di faraone e legumi	Ca' del Bosco Chardonnay	Ca' del Bosco, Erbusco (BR)
Filetto di manzo alle erbe fini	Gaja e Rey	Angelo Gaja, Barbaresco (CN)
Carré di maiale affumicato	Alto Adige Pinot Grigio*	Alois Lageder, Bolzano
Insalata di coniglio alla salvia	Ferrata Chardonnay	Maculan, Breganze (VI)
Interiora	Colle Picchioni Bianco	Di Mauro, Marino (RM)
Piatti estivi di carne	Bianco di Montosoli	Altesino, Montalcino (SI)
Salumi e carni	Collio Traminer Aromatico*	Subida di Monte, Cormons (GO)
Speck	Alto Adige Sylvaner*	Abbazia di Novacella, Varna (BZ)

* Tutti i vini con la stessa denominazione sono adatti all'abbinamento consigliato. Tra i diversi prodotti Capital ne suggerisce uno tra i più validi.

me il Sarmento di Toscana dai profumi fruttati, che può essere bevuto a 10 gradi, senza che allappi la bocca. Ha così poco tannino che può essere bevuto anche sul più delicato piatto di pesce. C'è chi si spinge molto più avanti, con animosità iconoclasta. «Io sono contrario agli steccati tradizionali», dice Maurizio Zanella, produttore del Pinero, che Pinchiorri serve sul branzino alle olive nere: «Perché mai uno che ama il vino rosso deve

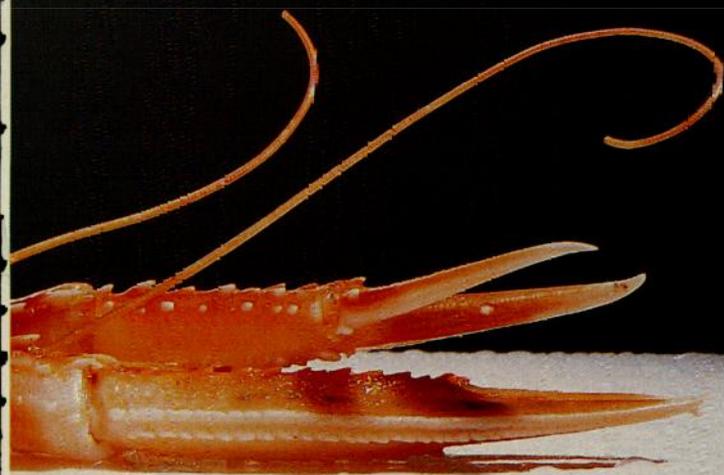
Paolo Alberelli, titolare del ristorante Doc di Borgio Verezzi, provincia di Savona, e giovane chef anticonformista, non ha esitazioni: quando prepara la sua pescatrice con coriandoli di verdure liguri, la cucina al vino rosso, in modo da poterla poi accompagnare con il Rossese di Dolceacqua più importante che ha trovato, quello di Mandino Cane. Anche i depositari della sapienza enogastronomica accettano ormai l'infrazione, sempre più frequente soprattutto nella stagione estiva, alla legge più elementare e più ferrea sull'abbinamento vini-piatti: bianchi col pesce e rossi con la carne. «L'inflessibilità spesso maschera una grande incertezza», dice Bruno Casetta, direttore del ristorante torinese del Cambio e sommelier di grande esperienza. «Per superarla è importante capire le ragioni che hanno determinato tradizionalmente gli abbinamenti. Per poterli innovare». È il tannino che fa del vino rosso il pendant naturale dei piatti di carne, mentre è l'acidità del vino bianco che

VINI

Il rosso con l'astice. Il bianco con il garretto di vitello. Infrangere le regole degli accostamenti è possibile. A patto di saper scegliere. Etichetta e temperatura

COME CAMBIARE ACCORDI

spegne l'effetto delle ammine, tipici composti presenti nel tessuto del pesce. «Insomma», dice Casetta, «bisogna scegliere i bianchi più simili ai rossi, con una struttura più consistente e bassa acidità, e i rossi più simili ai bianchi, leggeri, poveri di tannino e con acidità più spiccata. E infine bisogna giocare sulla temperatura: il





Capital



bianco sulla carne non va mai servito troppo freddo, mentre il rosso da accompagnare con il pesce deve essere bevuto fresco, tra i 13 e 14 gradi.

Sulle migliori tavole è tempo di accostamenti coraggiosi. «D'estate servo spesso un bianco importante come lo Chardonnay di Ca' del Bosco o il Cabreo La Pietra della Ruffino sul fritto misto di faraona e legumi. Ma dev'essere fresco, non gelato», consiglia Giorgio Pinchiorri, titolare della più famosa enoteca-ristorante d'Italia.

L'attenzione agli ingredienti e alla preparazione dei piatti è, comunque, necessaria perché abbinare un tempo insulso e sottile gradivo a una trota spaccata a se viene servita in una preparazione con la pancetta, che col tannino ci va a nozze, richiede espressamente un rosso leggero, non un bianco», dice Casetta.

«E le cotolette di agnello, marinate in erbe aromatiche e poi fritte con un'impanatura speziata, vengono valorizzate più da un bianco corposo che da un rosso». In Italia esistono tradizioni locali di abbinamenti eterodossi. La prevalenza produttiva di vini bianchi nel Nord, per esempio, ha sempre spinto i rossi a bere Frascati su di interiora di cui è ricca la loro cucina. Modernizzandosi, i vini dei Castelli sono diventati leggeri, freschi e profumati. E, paradossalmente, non si bevono più bene sui piatti robusti, tranne quando i produttori hanno continuato a seguire la tradizione, come ha fatto Paola Di Mauro con il suo Colle Picchioni. Da sempre, invece, nelle zone alpine del Trentino, dell'Alto Adige e della Carnia si bevono i bianchi di maggior consistenza sulla carne secca, sullo speck, sul carré di maiale affu-

micato, intorno al delta del Po si beve vino rosso sull'anguilla. E con un rosso, in provincia di Livorno, si accompagna anche il tipico cacciucco.

Che il gusto sia cambiato e che la voglia di trasgressione sia alta l'hanno compreso anche i produttori. Ecco così i bianchi, di solito Chardonnay e Sauvignon, maturati e irrobustiti in barrique e i rossi, ultimo avamposto di una tradizione enologica ricca di vini freschi e aciduli, progettati proprio per le tavole estive. Co-

vietarselo sul pesce?». Ancora più scatenati sono i produttori del Barolo, che a fine aprile, al ristorante Four Seasons di New York, hanno proposto il loro grande rosso su un piatto di tonno e salmone appena scottati. Su questa strada li aveva preceduti qualche anno fa uno di loro, Bruno Ceretto, che aveva fatto servire il suo Barolo Bricco Rocche su un branzino in salsa al Barolo cucinato da Roger Vergé.

Indubbiamente, però, possibilità più ampie sul piano pratico per l'abbattimento degli steccati patrocinati da Maurizio Zanella sono offer-

ti grandi bianchi maturati in barrique. Il vincente tra di essi è il Chardonnay Gaja & Rey, è capace di misurarsi addirittura con le carni rosse più impegnative. «Ha accompagnato il garretto di vitello al forno durante una cena al ristorante da Guido, a Costigliole d'Asti», racconta il suo produttore, Angelo Gaja, «e un filetto di manzo alle erbe fini da Santini, a Milano. E in tutt'e due le circostanze s'è comportato esattamente come un rosso di razza». Un caso limite? Può darsi.

Ma, però, questi vini di calibro superiore aprono strade decisamente inedite.

Il segreto, secondo Fausto Maculan, produttore del Ferrata, un altro Chardonnay di

nobile schiatta, sta anche nelle loro componenti di natura aromatica. «I vini bianchi dagli aromi più evoluti, speziati, che ricordano la vaniglia, il cacao o addirittura il tartufo», dice Maculan, «esigono piatti più importanti, dal sapore decisamente più

I ROSSI DA PESCE

Piatti	Vino	Produttore
Anguilla	Bardolino*	Guerrieri Rizzardi, Bardolino (VR)
Astice in salsa al Pinot Nero	Pinero	Ca' del Bosco, Erbusco (BR)

Astice in salsa al Pinot Nero Pinero Ca' del Bosco, Erbusco (BR)

Pescatrice al vino rosso	Rossese di Dolceacqua*	Mandino Cane, Dolceacqua (IM)
Pescegatto fritto	Malvasia di Moncuccetto	Fratelli Biletta, Casorzo (AT)
Tinca con piselli e funghi	Sangiovese di Romagna*	Fattoria Paradiso, Bertinoro (FO)
Tonno alla calabrese	Cirò Rosato*	Caparra & Siciliani, Cirò Marina (CZ)
Triglie in padella	Chianti classico giovane	Villa Cafaggio, Panzano (SI)
Trota al burro con pancetta	Grignolino*	Liedholm, Cuccaro Monferrato
Trota alla mugnaia	Sarmento*	Frescobaldi, Firenze
Trotelle al burro nocciola	Lambrusco di Sorbara*	Bellei, Bomperto (MO)

I BIANCHI DA CARNE

Arrosto di vitello	Piodilei	Pio Cesare, Alba (CN)
Carne cruda	Müller Thurgau del Piemonte*	La Tessitara, Nizza Monferrato (AL)
Carne secca	San Siro Bianco	Fratelli Pisoni, Pergolese Sarche (TN)
Carni bianche	Bianca di Valguarnera	Duca di Salaparuta, Casteldaccia (PA)
Carni bianche	Trentino Pinot Grigio*	Letrari, Nogaredo (TN)
Carni bianche salsate	Le Roverelle	Volpe Pasini, Torreano (UD)
Coniglio alla ligure	Cabreo La Pietra	Tenimenti Ruffino, Pontassieve (FI)
Fritto di faraona e legumi	Ca' del Bosco Chardonnay	Ca' del Bosco, Erbusco (BR)

Fritto di faraona e legumi Ca' del Bosco Chardonnay Ca' del Bosco, Erbusco (BR)

Salumi e carni	Collio Traminer Aromatico*	Subida di Monte, Carmons (GO)
Speck	Alto Adige Sylvaner*	Abbazia di Novacella, Varna (BZ)

* Tutti i vini con la stessa denominazione sono adatti all'abbinamento consigliato. Tra i diversi prodotti Capital ne suggerisce uno tra i più validi.

me il Sarmento di Toscana dai profumi fruttati, che può essere bevuto a 10 gradi, senza che allappi la bocca. Ha così poco tannino che può essere bevuto anche sul più delicato piatto di pesce. C'è chi si spinge molto più avanti, con animosità iconoclasta. «Io sono contrario agli steccati tradizionali», dice Maurizio Zanella, produttore del Pinero, che Pinchiorri serve sul branzino alle olive nere: «Perché mai uno che ama il vino rosso deve

vieta-

dice Maurizio Zanella, produttore del Pinero, che Pinchiorri serve sul branzino alle olive nere: «Perché mai uno che ama il vino rosso deve vietarselo sul pesce?».