

la Repubblica

REPUBBLICA.IT – LUGLIO 2019

Quelle tra pesce e vino rosso? Sono nozze d'amore!



Il salmone si abbina bene con il pinot nero

Piatti di mare adatti solo ai bianchi? Un vecchio luogo comune. Ecco le ricette della tradizione con altrettanti abbinamenti per sfatare questo mito. **Seguici anche su Facebook**

di MANUELA ZENNARO

Se per gli americani accostare il vino rosso ai piatti a base di pesce è da sempre un'abitudine consolidata, in Italia ci sono voluti anni per sdoganare un abbinamento giudicato insolito solo fino a poco tempo fa. Sono state, poi, proprio le ricette tradizionali, quelle che richiedono una lunga cottura e che sono particolarmente ricche di aromi, a vincere per prime ogni resistenza. A seguire il vino rosso si è imposto anche come accompagnamento delle preparazioni della cucina orientale, fino al sushi.

Non tutte le tipologie si prestano, però, a questo accostamento: in generale, il vino rosso perfetto in abbinamento a piatti a base di pesce deve essere giovane, fresco, e poco tannico. Importante è inoltre assecondare il gusto e la struttura del piatto, scegliendo vini che accompagnino, e non sovrastino, i sapori. Gli esperti consigliano di servire il vino a circa 10 - 12°C, considerato che sono sufficienti pochi minuti affinché si raggiunga nel bicchiere la temperatura ottimale. "Pur non trascurando la 'pink wave' che di recente ha acceso i riflettori sui [rosati](#) - rivela **Adua Villa**, imprenditrice e narratrice digitale, sommelier, scrittrice e fondatrice di Globetrotter Gourmet - esistono molti vini rossi non troppo alcolici e dai tannini

setosi, che si accordano perfettamente a numerose pietanze a base di pesce.



Anche il sushi, si abbina bene a vini rossi

Alcuni produttori ad esempio hanno ripreso il vecchio governo alla toscana, che consiste nell'aggiunta di uve appassite per ottenere prodotti giovani, freschi ma anche morbidi, che si accompagnano benissimo a ricette come il cacciucco e il brodetto alla vastese. Anche gli spaghetti allo scoglio sono una valida alternativa - continua - grazie al condimento ricco in cui spesso sono presenti tra gli ingredienti varie tipologie di pomodoro, anche confit. Le sarde, il pesce spada e le cozze, infine, soprattutto al sud entrano in preparazioni elaborate e talvolta agrodolci, che si sposano alla perfezione con vini come l'Etna rosso, il Nerello Mascalese, e il Nerello Cappuccio". Il grande patrimonio vitivinicolo italiano ci viene dunque in soccorso, mentre dai nostri mari è il pesce azzurro a detenere il primato per l'abbinamento vincente con rossi intriganti e sbarazzini come il [Sangiovese](#) di Romagna.

Scampi alla busara

La tradizionale pietanza triestina consiste nella cottura degli scampi in un guazzetto di pomodoro insaporito con aglio, olio e peperoncino; può fungere sia da secondo piatto, sia da condimento per la pasta. Nella ricetta originale il vino bianco è un ingrediente del piatto, nonostante ciò non è azzardato abbinare a questa preparazione dominata dalla componente dolce degli scampi, un vino rosso giovane e fruttato come il Refosco Pucino di Collavini, o in alternativa [Moranda, Bonarda frizzante dell'Oltrepò Pavese prodotta da Travaglino.](#)

Cacciucco

Ieri era considerato un piatto povero preparato con il pesce che rimaneva invenduto nei banchi del mercato, oggi è un must della cucina toscana e prevede tra gli ingredienti 5 specie ittiche diverse: pesci con e senza lisca, molluschi, cefalopodi e crostacei. Trattandosi di una ricetta di lunga cottura e dai sapori decisi richiede un vino di buona intensità e struttura, come il [Chianti Classico](#) dei Colli Fiorentini prodotto da Conte Guicciardini; si può anche osare con un rosso barricato dalla leggera speziatura come la Malvasia

Nera Camboi di Castello di Meleto.



Il caciucco? Con il Chianti Classico

Aragosta alla catalana

A dispetto del nome, la ricetta nasce ad Alghero, città sarda che di catalano ha solo l'antica influenza, seppure radicata. Si tratta di un piatto dove è forte la componente dolce data dall'aragosta e dalla cipolla, bilanciata dall'acidità dei pomodorini crudi, presenti in quantità. Per il giusto abbinamento bisogna dunque giocare sulla freschezza, ma anche sulla capacità del vino di sostenere il sapore deciso dell'aragosta. Caratteristiche, queste, che troviamo nel Nerello Mascalese Reseca prodotto dall'azienda Gulfi, e nel raffinato Pinot Nero Riserva Mazon di [Höfstatter](#).

Tortino di alici

Esistono numerose versioni di questo piatto presente nei ricettari di molte regioni d'Italia, ma la più conosciuta è senz'altro quella in cui le alici, povere di grassi, vengono "arricchite" con formaggio, pangrattato e pomodoro. Preparata in forno si rivela una pietanza versatile, da consumare anche fredda, e il gusto sapido di questo pesce azzurro la rende una delle migliori preparazioni da abbinare a un vino rosso secco non troppo complesso, e dalle tonalità aromatiche come il Ruchè di Castagnole Monferrato dell'azienda Bava, o il Sangiovese di Romagna Ceregio di Fattoria Zerbina.

Ricciola alla griglia

La raffinata delicatezza delle carni di questo prelibato pesce si accompagna alle note tostate tipiche regalate dalla cottura alla griglia, ragion per cui in questo caso è necessario prestare particolare attenzione ai tannini presenti nel vino, che dovranno essere morbidi e setosi, per non esasperare il sentore ferroso acquisito in cottura dalla ricciola. In assenza di salse agrumate che accompagnino il piatto, il pairing perfetto è assicurato con il Santa Maddalena Classico di Franz Gojer, e la Schiava Grigia Grauvernatsch

prodotta da Cantina Cortaccia.



Gli spaghetti allo scoglio, con un rosso vulcanico come il Per' e' Palummo

Spaghetti allo scoglio

Questa ricetta originaria della Campania è in cima alla classifica dei primi piatti marinari che spopolano nelle tavole estive. Cozze, vongole, scampi e calamari sono i principali ingredienti del condimento, completato da pomodorini a pezzi fatti saltare in padella. In presenza di un simile concentrato di sapori, possiamo osare con vini morbidi e concentrati sul frutto come l'ischitano Per' E' Palummo di Casa d'Ambra, e il Lagrein di Cantina Tramin.

Pezzogna all'acqua pazza

Questa gustosa ricetta campana di semplice esecuzione prevede la cottura del pesce con aglio, olio, peperoncini e pomodorini. Ne risulta un secondo piatto gustoso, grazie alle carni prelibate di una specie che si trova particolarmente a suo agio in questa preparazione. Per assecondare l'armonia di una pietanza così equilibrata, il vino deve essere discreto, floreale e delicatamente sapido. Come il Rossese di [Dolceacqua](#) della cantina Rosmarinus, e il Verduno Pelaverga "Speciale" prodotto da Fratelli Alessandria.

Pasta con le sarde

La ricetta è uno dei capisaldi della cucina siciliana, dotata di una robusta struttura che ben può accogliere la sfida rappresentata da un abbinamento con il vino rosso. La complessità dei sapori creata dall'accostamento del pesce con uva sultanina, pinoli, mandorle, pangrattato, zafferano e finocchio selvatico richiede un vino sostenuto, e in grado di pulire il palato come il vulcanico Etna Rosso "Sabbie

dell'Etna" di Firriato, e il "Moretto" della cantina Aldo Viola.



Il cous-cous di pesce, con il cerasuolo

Cous cous di pesce

Questo gustoso piatto unico originario dei paesi arabi è particolarmente diffuso in Sicilia, soprattutto nel ragusano. L'intensa carica speziata che avvolge una pietanza complessa dove insieme al pesce troviamo molluschi e crostacei, rende necessario l'accostamento con un vino giovane, non troppo alcolico, e dalla spiccata aromaticità come il Cerasuolo di Vittoria dell'azienda Valle dell'Acate, o la Schiava Bischofsleiten prodotta da Castel Sallegg.

Baccalà alla livornese

È senza dubbio uno dei piatti forti della cucina toscana, e fa parte di una di quelle ricette corpose estremamente saporite che volentieri si preparano in casa, e che meglio di altre si abbinano ad un calice di vino rosso. Ci troviamo al cospetto di un ingrediente dalla sapidità e succulenza consistenti come il baccalà, accompagnato ad aglio, cipolla, pomodori e farina; la rotondità di questo piatto deve fare il paio con un vino di altrettanta morbidezza, come il succoso Morellino di Scansano prodotto da Terenzi, e il Nebbiolo vinificato in acciaio di Massolino.