



10 ricette di piatti estivi e 10 vini da abbinare a colpo sicuro



Condividi25

Se avete messo in cantina la selezione di etichette di Falanghina che vanno a nozze con gli spaghetti con le vongole, ecco gli abbinamenti tra alcuni vini che ho assaggiato a Vinitaly e i piatti che sono un must per l'estate con le ricette della nostra dispensa.

Pronti per costruire il menu perfetto per l'estate?

1. Crudaiola barese e sidro di mele

Quando arriva il caldo vero, almeno una volta alla settimana prepariamo tutti l'insalata di pasta. Come l'insalata di riso, può essere fatta in mille modi, noi vi proponiamo la crudaiola barese, con la ricotta marzotica. Per accompagnare la dolcezza del pomodorino e smorzare la sapidità della ricotta, mi piace pensare al sidro di mele (Ricci Curbastro), leggero, aromatico, poco alcolico e frizzantino quanto basta.

2. Insalata di riso e Ribolla Gialla

Uno dei piatti più gettonati in estate è l'insalata di riso. Di ricette ce ne sono tante, ma dovete provare la nostra, con "il tonno di terra", ovvero, la carne di Manzetta dei Laghi preparata sottolio. Per pulire la bocca e lasciarla piacevolmente profumata, propongo la Ribolla Gialla spumantizzata (Tenute Barzan). Il suo colore tenue e la bollicina fine accarezzano l'occhio, al naso è floreale, al palato è piacevolmente secco e asciutto.

3. Pasta alla Nerano e Greco di Tufo

Chi non conosce la pasta alla Nerano? Un classico da leccarsi i baffi, difficile da riprodurre se non si conosce la ricetta giusta. La ricchezza e la semplicità dei sapori di zucchine, basilico e provolone del Monaco DOP chiamano un buon Greco di Tufo DOCG Cupavaticale (Tenute Casoli). Color giallo dorato carico, complesso al naso con le note di frutta esotica e frutta gialla. Al palato è sapido e morbido.

4. Spaghetti con le cozze e Grillo

Spaghetti con le cozze è un altro classico estivo irrinunciabile. Essendo molto sapido e saporito, nasce l'esigenza di pulire la bocca in modo deciso, quindi mi viene in mente Grillo (MaKiSè, Cantine Fina), da una buona acidità e tanta freschezza. La fermentazione a bassa temperatura conferisce al vino una briosità particolare. Floreale al naso, in bocca si sentono gli agrumi, ma anche le note vegetali e un po' salmastre.

5. Tortino di alici e Falanghina

La ricetta classica, con scarola o patate, la lasciamo per l'inverno. Invece la versione estiva altrettanto accattivata è con i pomodori e melanzane candite. Sono convinta che la Falanghina (Cantine Federiciane) che avevo scelto per il mio spaghetti con le vongole sia altrettanto convincente con il tortino di alici grazie alla sapidità e mineralità del terreno vulcanico dei Campi Flegrei.

6. Cacio e pepe con i calamari e Negramaro

Ho pensato di abbinare alla cacio e pepe con i calamari di Simone Martorana un rosé pugliese, Negramaro Rosato del Salento (Varvazione 1921) in purezza leggermente frizzante. Una bottiglia con un'etichetta molto fashion, il colore del vino è decisamente scarico, rosa antico. Al naso frutta a polpa bianca e fiori, al palato tanta freschezza e brio.

7. Pasta alla granseola e Prosecco

La granseola, saporita e sapida, si sposa alla perfezione con un prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut Nature (Coll'Alto Ponte Rosso). Color giallo paglierino, perlage finissimo. Al naso elegante e raffinato, in bocca è minerale, strutturato e sapido, ideale per pulire via la ricchezza del crostaceo.

8. Tagliolini con l'astice e Franciacorta

I tagliolini con l'astice è un vero piatto da re, soprattutto in estate. L'astice, croccante, sapido e polposo con qualche pomodorino datterino si accompagna perfettamente a un Franciacorta elegante e ricco (Selezione Gozio Brut Millesimato, Castello di Gussago). Oro lucente e perlage fine e persistente, elegante il naso con sentori di fiori e frutta gialla. In bocca è pieno e sapido, ben strutturato.

9. Insalata di polpo e Ruché

Per il polpo in insalata normalmente si sceglie in vino bianco, ma io avrei un'idea diversa. Il polpo è sapido e ha una buona consistenza e mi piace abbinarlo a un vino rosso come il giovane Ruché (Laccento, Montalbera), leggermente fresco. Color rosso intenso con riflessi violacei richiama il colore del polpo. Al naso è aromatico, persistente, con i sentori di rosa. In bocca invece è setoso e morbido, per niente tannico.

10. Ragù napoletano e Sangiovese

Le serate fresche di pioggia che anticipano e chiudono l'estate fanno venire voglia di un piatto corposo di ragù rosso che potreste modificare con pomodorini freschi mixando pelati e passata. Il ragù serio chiama il vino rosso importante. Ho assaggiato Vindea, il blend di Sangiovese e Petit Verdot (Azienda Panzanello) e mi ha convinta. Color rosso rubino carico, al naso è carico e raffinato, con i sentori di legno. Al palato è morbido e avvolgente, emozionante, come un buon ragù.

E ora tocca a voi: avete in mente altri abbinamenti o altre ricette per l'estate che arriva?
- giovedì, 26 aprile 2018 | ore 10:30