



L'Italia nel Bicchiere. Vini rossi d'estate: i consigli di Roberto Beccaria



RUBRICA – Ben ritrovati, cari amici del buon vino italiano, è arrivata l'estate e nel contempo si sono allentate le misure restrittive anti-covid, quindi mi sento di pensare positivo immaginandovi in vacanza o alle prese con le classiche grigliate o altre occasioni conviviali per le quali si dovrà servire un buon vino rosso.

A tal proposito vorrei consigliarvi alcuni vini rossi particolarmente adatti alla stagione estiva ed alla cucina tipica del periodo.

A mio parere, il vino rosso ideale dovrà essere relativamente giovane, moderatamente alcolico, vellutato e scorrevole, gradevolmente aromatico e fruttato e, perchè no, da bere anche dopo un paio d'ore di frigo.

Da evitare vini robusti, austeri, invecchiati e con una pronunciata astringenza, più indicati nelle stagioni più fresche e con i cibi complessi e sostanziosi.

La nostra martoriata, ma amatissima, Italia è talmente ricca di vitigni autoctoni dalle molteplici caratteristiche e peculiarità, che è davvero difficile non trovare il vino giusto anche quando fa caldo.

Avendo sospeso per alcuni mesi le mie innumerevoli degustazione collettive, ho avuto meno occasioni di assaggiare tanti vini, però quelli buoni me li ricordo comunque.

Il primo vino che mi viene in mente è il Ruchè di Castagnole Monferrato, una microscopica DOCG piemontese. Dal vitigno autoctono ruchè si ottiene un vino dai profumi complessi con particolari note fruttate, floreali e speziate.



Roberto Beccaria

Come abbinamento di territorio vedrei bene il Ruchè “tradizione” di **Montalbera** col classico vitello tonnato o con i peperoni ripieni.

Un’altro vitigno che recentemente è stato valorizzato anche in purezza è la corvina veronese, uva di prevalenza nel Bardolino e nella Valpolicella, gradevolmente fresco di acidità ma ben equilibrata da una discreta morbidezza. Proprio domenica scorsa, ad un buffet all’aperto, ho servito una corvina dell’Az. Zenato (aggiustata con un tocco di merlot) molto apprezzata da tutti anche perché servita fresca attorno ai 15/16°.

Passando ai Colli Orientali del Friuli i due protagonisti indiscussi sono pignolo e schioppettino (ribolla nera). Più elegante e complesso il primo, più fruttato ed immediato il secondo, notevoli ma un tantino costosi i due gioiellini di casa La Tunella: deliziosi entrambi.

Per quanto concerne il triveneto chiuderei con alcuni vini ottenuti dalle uve schiave (vernatsch) come il Lago di Caldaro o il Santa Maddalena, particolarmente adatti ai taglieri di salumi, in proposito ho un ottimo ricordo della schiava grigia (grauvernatsch) “Sonntaler” di Cantina Cortaccia.

Un’altro vino delizioso è il Lacrima di Morro d’Alba, vino rosso marchigiano fragrante e fruttato dall’omonimo vitigno. Vino di buona personalità che si sposa anche a ricette saporite della cucina marinara ed al fritto misto di mare.

Ottimi e convenienti i due Lacrima di Ciù Ciù e di Colonnara. Passando dal litorale adriatico a quello tirrenico mi ha colpito l’interpretazione che l’azienda laziale Casale del Giglio ha dato al vitigno cesanese col suo rosso “Matidia”. Vino moderno, equilibrato, sostanzioso quanto basta per accostarsi idealmente a carni e verdure alla griglia, spiedini, carni bianche allo spiedo e la mitica porchetta romanesca.

In Maremma stanno valorizzando anche il vitigno Cigliegiolo ma per ora mi sono limitato ad un paio di assaggi di vini semplici e dignitosi.

Un’altra regione che offre una buona gamma di vini rossi molto piacevoli è la Puglia. Proprio per le caratteristiche dei vitigni primitivo, negramaro e nero di Troia, attualmente si producono dei vini freschi, vellutati ed equilibrati, di buon corpo ma non eccessivamente alcolici. Anche in questo caso, se serviti ad una temperatura 14/15 °, hanno una buona facilità di beva e si adattano

anche a diverse preparazioni della cucina marinara. Di recente ottime impressioni dal Salice Salentino Ten. S.Marzano e il Nero di Troia di Carpentiere.

L'ultima citazione arriva dalla Sicilia col vitigno frappato, con cui si ottiene anche il Cerasuolo di Vittoria, l'unica DOCG della regione. Vino molto intenso e profumato, con aromi di frutti rossi (fragola e ribes) lo vedo bene con i piatti a base di melanzane, come pasta alla Norma e parmigiana, che in Sicilia non mancano mai.

Non ho citato volutamente i vini briosi, come Barbera, Bonarda, Gutturnio e i vari Lambruschi, perché meriterebbero un discorso a parte, però qualche bottiglietta bella fresca, non ho vergogna ammetterlo, in estate me la bevo volentieri anch'io.

Assaggiare per credere

Roberto Beccaria

ARTICOLI PRECEDENTI

12 Maggio – L'Italia nel Bicchiere. Vini bianchi: uno per regione adatti per l'estate

6 Marzo – “L'Italia nel bicchiere”. Syrah: vitigno “esotico” che regala vini eccellenti

10 Gennaio – L'Italia nel bicchiere. Tocai: vino friulano dal sapore inconfondibile

2019

16 Dicembre – L'Italia nel bicchiere. Natale e Capodanno quali vini abbinare ai nostri piatti?

31 Gennaio – L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini del Lazio

2018

22 – novembre – L'Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique

24 ottobre – “L'Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco

11 luglio – L'Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all'estate

25 giugno – L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi

15 maggio – “L'Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Muller Thurgau

4 aprile – L'Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer

13 febbraio – L'Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi

06 gennaio – “L'Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del vitigno Vioigner

12 dicembre – “L'Italia nel bicchiere”. Tour tra le bollicine italiane meno conosciute

20 ottobre – “L'Italia nel bicchiere”. I gioielli vitivinicoli della Valle d'Aosta

9 settembre – L'Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire

17 luglio – L'Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?

27 giugno – “L'Italia nel bicchiere”. Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco

6 giugno – “L'Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Cirò di Calabria

16 maggio – “L'Italia nel bicchiere”: un “tuffo” nei vini maremmani

27 aprile – L'Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano

11 aprile – L'Italia nel bicchiere. “Pas Dosè”, lo spumante che piace sempre più

11 marzo – L'Italia nel bicchiere. Il Nero d'Avola: un vino da scoprire

12 dicembre – “L'Italia nel bicchiere”. Natale a tavola: ecco quali vini scegliere

15 novembre – L'Italia nel bicchiere. Il mondo degli “uvaggi” e le sue eccellenze

18 ottobre – L'Italia nel bicchiere. I vini dell'Etna, un'eruzione di bontà

26 settembre – “L'Italia nel bicchiere”. Lagrein, dall'Alto Adige un “Signor” rosso

7 settembre – L'Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire

13 agosto – L'Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare

18 luglio – L'Italia nel bicchiere. Un vino per l'estate? Il Lugana

28 giugno – "L'Italia nel bicchiere". Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio (di)vino

7 giugno – L'Italia nel bicchiere. Un'escursione tra i vini della Valtellina

21 maggio – "L'Italia nel Bicchiere". Oggi si stappa il Sauvignon blanc

22 aprile – "L'Italia nel bicchiere". I bianchi della Valle Isarco

1 aprile – L'Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale

15 marzo – L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna

17 febbraio – L'Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!

20 gennaio – L'Italia nel bicchiere. L'Aglianico, il "Nebbiolo del Sud"

4 gennaio – "L'Italia nel bicchiere". Il Moscato d'Asti a fermentazione naturale 2015

9 dicembre – Feste vicine, qualche suggerimento "da bere"

5 novembre – L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell'ottimo Montepulciano

16 ottobre – L'Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli

30 settembre – L'Italia nel bicchiere. Meglio l'Amarone o lo Sfurzat?

15 settembre – L'Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans

2 settembre – L'Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l'uva più coltivata al modo

30 luglio – "L'Italia nel bicchiere". Scopriamo gli abbinamenti vino – formaggio

17 giugno – "L'Italia nel bicchiere". "Garganega: un gioiello di uva"

3 giugno – L'italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati

24 maggio – L'italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell'Alto Adige

9 maggio – L'Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti

21 aprile – "L'Italia nel bicchiere". Parliamo di Barbera o, meglio, de' La Barbera

1 aprile – L'Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro

26 marzo – L'Italia nel bicchiere. "Bollicine" italiane

24 febbraio – Viaggio nel mondo dei Passiti

13 febbraio – Il riscatto dei "Vitigni Poveri"

27 gennaio – Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo

16 gennaio – Vino protagonista. "L'Italia nel bicchiere", nuova rubrica di Roberto Beccaria
Scarica il PDF pagina