

Consigli imperdibili: i 5 rossi autoctoni da bere freschi, anche con il pesce!

17/05/2017

3 commenti

Scritto da Giancarlo Gariglio



Sarà perché da domani comincia Slow Fish a Genova ([clicca qui per sapere proprio tutto di tutto su questo grande evento](#)), sarà perché finalmente qui al nord sta iniziando il disgelo, si sta iniziando a pensare all'estate, al pesce e al dilemma dei vini rossi che nella bella stagione spaventano sempre un po' il grande pubblico degli appassionati. Mi direte, ma bevetevi un bianco o un bel rosato. Giustissimo. Peccato che ci sia una schiera piuttosto nutrita di persone che al rosso proprio non sanno rinunciare. E allora che si può fare? Crocifiggerli? No, noi siamo per la piena libertà di pensiero, essendo Slow Food un movimento fondato sul diritto al piacere...

Quindi bando alla ciance e andiamo con 5 consigli giusti su rossi che si possono consumare freschi, anche a 14 gradi e potenzialmente abbinabili a una cucina di pesce:

Verduno Pelaverga: spezia allo stato puro, pepatissimo, dal colore tenue – solitamente – e dalla struttura leggera, quasi del tutto privo di tannino. Ha una sua eleganza soffusa, piacevolissima e non patisce una servizio a bassa temperatura. Di solito esce di annata, ma qualche mese in più di vetro non lo danneggiano, anzi ne esaltano la parte speziata. Produttori di riferimento: Fratelli Alessandra, Castello di Verduno e G. B. Burlotto.

Schiava: un rosso non rosso, che ha attraversato un momento di forte crisi, abbandonato dai vecchi bevitori e non così ancora apprezzato da quelli più giovani. In questi ultimi tempi sta tornando fortunatamente di "moda", grazie alla sua perfetta abbinabilità con la gastronomia sia altoatesina sia italiana più in generale. La morte sua è il matrimonio con i pesci di acqua dolce, ma non disdegna anche quelli marini! Produttori di riferimento: Nusserhof, Giralan e Paltner

Tai rosso: sapidità, salinità molto spinta, saporito, gustoso. insomma un gran bel vino e poco

importa se alcuni lo considerano troppo leggero, perché in questo caso è proprio quello che ricerchiamo: la bevibilità e la fragranza aromatica, tutto offerto senza compromessi. Produttori di riferimento: La Biancara, Piovene Porto Godi, Colle di Bugnano

Campi Flegrei Piediroso: suoli vulcanici, piede franco, rosso che sta trovando nella crescita delle conoscenze tecniche di un manipolo di bravi produttori un suo rinascimento. Un vino profumatissimo, fragrante, che colpisce per la sua bevibilità e per il suo carattere vulcanico. Frutto deciso, salinità marina, grande allungo e piacevolezza senza nessun ricorso alla parte celebrata. Produttori di riferimento: Cantine Astroni, Contrada Salandra, Agnanum, La Sibilla

Cerasuolo di Vittoria: e qui possiamo dire proprio di avere un lungo rapporto di amore con questo vino ([clicca qui per leggere i nostri articoli del passato](#)). Per noi è un must, uno dei rossi più moderni della nostra enologia. ha tutto per esserlo, dai profumi diretti, figli del Frappato, al palato gustosamente acidulo e per un tenore alcolico, che pur essendo vino figlio dell'estremo sud, non è mai esagerato. Insomma, buono assai! Produttori di riferimento: Cos, Gulfi, Arianna Occhipinti, Manenti, Poggio di Bortolone, Planeta

- Francesco Motta

Questo post giunge al momento opportuno. Infatti a SLOW FISH nello stand di SLOW FOOD SICILIA si potrà accompagnare il cibo di strada (in prevalenza panini con vari tipi di prsce) con un bel calice di Frappato dell'azienda Poggio di Bortolone. Per i due lettori che non lo sanno, il Cerasuolo di Vittoria è un blend di Frappato e Nero d'Avola .

- [Giancarlo Gariglio](#)

- Vedi, manco a farlo apposta! Naturalmente in questa lista anche il Frappato in purezza ci sarebbe stato alla grande.

- Ivan Ferri

Voglio osare. In un noto ristorante in una valle Trentina che frequento spesso mi è stato proposto un goppello di Revò abbinato a pesce d'acqua dolce. Il Goppello è un vino rustico, a volte difficile da apprezzare, però in quell'occasione ha fatto la sua figura. Saranno state gli aromi selvatici con cui era stato condito il pesce....sorprendente davvero per un vino che mai avrei immaginato accostato ad un pesce d'acqua dolce.

Tutti gli argomenti

Banca del Vino

Birre

Carte dei vini

CentoCene

Degustazioni Estere

Degustazioni Italiane

Didattica

Dossier Burocrazia

EnoNotizie

GLUCK – La bottiglia della sera

In Evidenza

Master of Food

News

Olio Extravergine

Parliamo di...

Slow Spirits

Slow Wine

Slow Wine World Tour

Tag

Agricoltura Alice Feiring Alto Adige Antonio Galloni Arianna Occhipinti Barolo Biodinamica
Biologico Borgogna Brunello di Montalcino Campi di Fonterenza Cascina Tavijn Champagne Chianti
Classico **Cibo** Clos de Tart **Degustazione Degustazioni** Dialetto **Eventi** FIVI
Gastronomia Giampaolo Gravina Irpinia Le Pergole Torte Monfortino nebbiolo OGM pinot nero Ricette
Riesling Robert Parker sangiovese Sardegna **Slow Wine Slow Wine Magazine** Toscana
vendemmia verde Vernaccia di San Gimignano **Vigneti** vinitaly **Vino** vino naturale **Vino**
Quotidiano **Viticultura**

Curatori: Giancarlo Gariglio, Fabio Giavedoni

Vicecuratore : Fabio Pracchia

Redazione Progetto Vino: Jonathan Gebser, Davide Panziera

Redazione Progetto Olio: Antonio Attorre, Daniela Battaglio, Diego Soracco

Direttore editoriale Slow Food

Editore: Carlo Bogliotti

Email: slowine@slowfood.it

Slowine è un prodotto di Slow Food Editore.

Slow Food – P.IVA 91008360041

© All rights reserved

Powered by Blulab