



vini bianchi con il pesce

È antica la consuetudine di accostare i vini bianchi all'intero mercato ittico, o almeno a gran parte di esso. Risale a quando nacque la vinificazione del mosto privato dalle bucce appena cominciata la fermentazione. Quando il frutto della pigiatura comincia a muoversi, la trasformazione degli zuccheri in alcol produce altrettanta anidride carbonica; questa ha il potere

di spingere verso l'alto le bucce, la polpa, ormai priva del succo, e i semi. In quel momento s'interviene per liberare il liquido da una massa divenuta una specie di cappello, così da evitare ogni suo possibile coinvolgimento nel gusto del vino. Si esclude così il tannino con la peculiare astringenza, la sensazione del vino più avversa quando si tratta di accompagnare a tavola la cucina di mare. Sin dalle espressioni più immediate e leggere, caratterizzate dal colore paglierino

chiaro, il bianco senza le bucce onora sia il gusto soffice e delicato di cefalopodi e crostacei sia il probabile soave condimento. Il Pinot Bianco allevato e prodotto nell'Italia nord-orientale e il Fiano, partito dall'originaria Irpinia e oggi diffuso in diverse zone del centro-sud, rappresentano le opzioni ideali per passare ai primi che mantengono nelle salse la medesima levità degli





CALICI IN FESTA ENOTECA

antipasti. Ma non soltanto il pescato, i bianchi italiani con una composità agile e una lunghezza di rilievo, come la Nosiola, l'Arneis, il Riesling Italico e il Cattarratto possono duettare con paste condite con materie prime di terra delle stagioni autunno e inverno. La Vernaccia di San Gimignano e il Greco di Tufo sono tipologie appena più strutturate e dai profumi netti, spendiamo la loro vocazione sui pesci bianchi di mare. I Verdicchio dei migliori vigneti fra Jesi e Matelica assu-

mono la sensibilità e il potere di accostarsi alle ricette di mare più complesse, come le minestre tipiche dell'Adriatico, oppure le specie ittiche dal gusto intenso. Poi c'è il Pinot Grigio, un'uva dalla buccia rossastra che, vinificata in bianco, dona un vino perfetto per le ricette a base di carni bianche cucinate in padella e arricchite da aromi e spezie.



Le Monde Pinot Bianco Collezione

L'azienda è a Prata di Pordenone, qui il Pinot Bianco, da terre argillose e calcaree, rivela un'eleganza arricchita da aromi agrumati e sfumature speziate. Canapè di pancarrè integrali al paté di sgombro, pag. 18 (€ 19).

Tenuta Stella Collio Friulano

Nasce nel cuore del territorio goriziano; i sentori iodati ricordano l'abbraccio del mare. Il sapore longilineo e lungo esibisce la maturità del frutto. Canapè di patata americana allo chèvre e porcini, pag. 18 (€ 22).

Alois Lageder Am Sand

Gewürztraminer 2021
I vigneti condotti in biodinamica sono nella Bassa Atesina, qui la regina delle varietà aromatiche sviluppa potenza e tensione. Canapè di polenta con lenticchie beluga e limoni canditi, pag. 18 (€ 24,70).

Villa Caviciana Valloresia

Nasce vicino al Lago di Bolsena, è un invito alla gioia. Fresche note di mela e fiori di sambuco, il sapore è asciutto, il corpo snello, convince per l'eredità in bocca. Pasta corta con le puntarelle piccanti (€ 15).

Bottega Collio Pinot Grigio

La proprietà fondata nel 1965 dà vita a un vino giallo paglierino intenso che sa di pera e fiori gialli. La sua freschezza è partecipe e appagante. Risotto ai carciofi con gremolata, pag. 56 (€ 12,40).

Repanda Solaris Enantio da Roeno

Ottenuto da un vitigno resistente coltivato a 500 metri, esprime un'acidità vibrante, appena bilanciata da una morbida avvolgenza. Canapè di sfoglia con albicocche e mousse di prosciutto, pag. 20 (€ 48).

Gianni Moscardini Artume Toscana Fiano

Su un suolo di origine magmatica un Fiano dal tocco salino. Frutta bianca, vaniglia e spezie si fondono in un sorso equilibrato e persistente. Budini di rape con salsa verde alle noci e scorzonera, pag. 28 (€ 35).

Amalberga Stùne Ostuni Bianco

Dalle terre argillose di Ostuni un vino oro dai riflessi brillanti, intenso nelle note di lamponi e ananas che aprono a un sapore prolungato dalla mineralità. Insalata di grano, lenticchie e melagrana, pag. 39 (€ 19).