

Pesce e vino rosso, la creatività sdoganata

scritto da Redazione | 26/11/2018



Per ogni piatto bisogna valutare con attenzione, di volta in volta, quale sia l'abbinamento perfetto con il vino. Ma le regole sono sempre rigide oppure si può sperimentare ed innovare?

«Il mondo ipocrita non vuol dare importanza al mangiare; ma poi non si fa festa, civile o religiosa, che non si distenda la tovaglia e non si cerchi di pappare del meglio». È una delle affermazioni che lo straordinario **Pellegrino Artusi**, commerciante, critico letterario e gastronomo ottocentesco, scolpì con l'eleganza della forma e la sferzante verità del contenuto all'interno del suo capolavoro "**La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene**", primo manuale di ricette dell'Italia Unita, ancor oggi ristampato e letto.

Probabilmente si tratta di una esortazione a riconoscere un tratto caratteristico della cultura italiana, unione di gusto, storia, ricerca e creatività. Un motivo suonato sulle corde di un piacere che si muove, appunto, **tra scienza culinaria e intuizione artistica**, che non dimentica i suggerimenti consolidatisi nel tempo ma cui appartiene, per propria natura, il guizzo della sperimentazione e dell'approccio innovativo.

In altre parole, la tavola non va considerata mai un terreno statico bensì un mondo in continuo divenire dove percezioni, profumi e sapori si evolvono e si adattano ai tempi, sia nel piatto che nel bicchiere. Pensiamo all'abbinamento cibo-vino, ad esempio. Perché adattarsi ai luoghi comuni e non

provare a lanciarsi in evoluzioni gustative?

Il pesce va gustato con il vino bianco: siamo sicuri?

Certo, è vero: un buon salmone alle erbe con un Pinot grigio o un risotto con vongole e scampi accompagnato da un Soave o da un Tocai **sono dei connubi che accarezzano il palato** con delicatezza e riconosciuto appagamento. Indiscutibile. Ma è davvero impensabile gustarsi un buon piatto di mare, di lago o di fiume **sorseggiando un bel calice di un rosso?** O meglio, posto che sulle preferenze individuali e personali non ha senso discutere, **per orientarsi è giusto affidarsi al consiglio di sommelier ed esperti gourmet**, soprattutto se si vogliono tentare abbinamenti all'apparenza arditi, ma che risultano azzeccati se guidati dall'esperienza e dalla conoscenza di grandi conoscitori del mondo enogastronomico.

Valutare ingredienti e pietanze

L'**abbinamento ferreo pesce-vino bianco** muove fondamentalmente da un presupposto semplice: **il sapore della bevanda deve interagire con l'alimento senza sovrastarlo** ma, anzi, esaltandolo.

Pertanto con le carni ittiche, di per sé più delicate di quelle d'altri animali, è consigliabile un vino fresco, sapido, poco tannico, in alcuni casi con aromi leggermente fruttati o floreali. **Caratteristiche ricorrenti nel vino bianco**, ma non per questo non riscontrabili nei rossi.

In effetti, alcune variabili possono - e forse devono - smuovere questa equazione infallibile. **Pesci e crostacei non hanno in partenza tutti la stessa intensità di sapore**. Vi sono, infatti, pesci o molluschi dal gusto più o meno deciso e, oltre a questo, **l'interazione con gli altri ingredienti e le modalità di cottura** influiscono grandemente sul risultato finale.

Un trancio di tonno, o del già citato salmone, cucinato in padella con pomodorini, olive e capperi non può dirsi certo un lieve pizzico d'arpa, ma un bell'accordo di chitarra elettrica per le nostre papille gustative. **Allo stesso modo zuppe di pesce, con pomodoro o senza, frutto di lunga cottura e magari un po' ristrette**, presentano caratteristiche robuste che bene si sposano a vini intensi. Per non parlare poi di quei piatti sfiziosi, tipici sia della tradizione regionale italiana, che ancor più, di quella orientale e mediorientale, **in cui abbondano spezie** quali pepe, peperoncino, cannella, chiodo di garofano, cumino e altre tipologie di piante, frutti e bacche.

È auspicabile, quindi, **valutare con attenzione di volta in volta** quale sia l'abbinamento perfetto per il singolo piatto, o comunque la serie di abbinamenti effettivamente valorizzanti quel gusto in particolare.

Quando a Catania [Pino Cuttaia](#), celebre chef della Madia di Licata, presentò alle autorità e ai capi di Stato riunitisi al G7 di Taormina la propria **Ricciola lisciata all'olio di cenere accompagnata da un intenso Etna Rosso**, incontrò inizialmente le perplessità dell'influente platea, ma poi se ne conquistò l'incondizionato plauso.

Abbinamento pesce e vino rosso: 5 consigli da seguire

Ecco allora 5 consigli ben mirati di **abbinamento pesce e vino rosso**, tutti con ottime bottiglie disponibili nel fornito portale di [Enoteche Piave](#): un modo sicuro per stupire e deliziare anche gli ospiti più esigenti.

1. **Caciucco toscano e Abbazia di Novacella Pinot Nero Alto Adige DOC**, un vino rosso

fermo ed elegante, con 12,5% e un impatto importante al palato

2. **Moscardini in umido e Cavalchina Bardolino DOC**, piacevole e corposo prodotto della regione Veneto, 12% gradi e gusto deciso
3. **Baccalà in umido**, piatto della tradizione veneta, in cui il baccalà è immerso nel tipico 'tocio' (sugo), e **Piovene Porto Godi Tai Rosso Colli Iberici DOC**. Un abbinamento tutto da gustare
4. **Stoccafisso in Cassuola**, chiamato anche Mussillo o Curenello a seconda del taglio del pesce utilizzato, e **Feudi di San Gregorio Pietracalda Fiano di Avellino DOCG**: un'autentica poesia tutta campana.
5. **Anguilla in tegame o Anguilla in umido e Ca' dei Frati Ronchedone**, rosso dei pendii del Garda con una buona gradazione di 14,5% (se si vuole provare un abbinamento gustosamente spregiudicato), o **Ca' dei Frati Rosa dei Frati Chiaretto DOC**, con leggere note acide e lievi cenni di frutti rossi (per risultare felicemente originali, ma andando sul sicuro).

[L'articolo contiene link sponsorizzato.](#)