

# 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 arditissimi, 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.](#)