



Vino in estate: ecco 10 vini bianchi e rosati per tutti i gusti

Con la bella stagione aumentano le occasioni di convivialità. Si preferiscono ricette più fresche e leggere con il pesce declinato in tante versioni. Sappiamo quale vino abbinare?



Piatti più freschi e leggeri in estate, pesce in tante ricette. E il vino?

Siamo in piena estate e aumentano le occasioni di consumo del vino: cene al ristorante, feste con amici, aperitivi e tutte le altre situazioni che spingono ad uscire di casa e ad aumentare il consumo del nettare di Bacco.

Con il caldo cambia anche il tipo di alimentazione rispetto all'inverno; preferiamo piatti freddi, più leggeri e a base di pesce, sia cotto che crudo. L'abbinamento perfetto vede in prima linea i vini bianchi e rosati e, in questo articolo, ti darò qualche consiglio su cosa scegliere.

I vini bianchi per l'estate 2018

Quali sono i vini che vanno di moda in questa estate 2018? Non credo in una classifica statica, perché mi piace sempre abbinare un vino diverso in funzione del piatto che mangio. Però se mi chiedi quali vitigni preferisco in questa stagione, allora posso dirtelo: **Riesling, Vermentino, Verdicchio, Glera e Ribolla Gialla**.

Nelle scelte dei bianchi ideali per l'estate, prediligo vini che abbiano avuto un affinamento in acciaio o cemento, quelli che hanno mantenuto fragranza, acidità e sapidità ad alti livelli. Non sto denigrando gli affinamenti in botte o barrique, semplicemente non sono la mia bevuta estiva preferita.

1. Riesling

In Italia ne abbiamo ottimi esempi in Alto Adige oppure nell'Oltrepò Pavese. Il [Riesling](#) non è un nostro vitigno, dà il meglio di sé nel Nord Europa visto che ha trovato il suo habitat naturale nella regione tedesca della Mosella.

È un vino unico per ampiezza di profumi, bella acidità mista a equilibrio e spesso anche a tratti minerali inconfondibili. Inoltre può essere versatile e divertente negli abbinamenti.

Abbinamento: tonno marinato, capesante gratinate oppure primi piatti con aragosta.

2. Vermentino

Sardegna, Liguria e Toscana sono le terre del Vermentino, che si esprime in ognuna con grande naturalezza, pur con le dovute differenze.

Secondo me il Vermentino sardo non ha eguali per struttura, sapidità e persistenza. Non è un vitigno che esprime molti profumi al naso, ma dà soddisfazione al palato per l'ampia freschezza e la tipica chiusura amaricante.

Abbinamento: spaghetti allo scoglio, vaporata di mare, formaggi freschi, crostino con lardo di Colonnata e pomodorino.

3. Verdicchio

È il re indiscusso delle Marche, ma anche uno dei vitigni più interessanti e nobili del nostro Paese. Ci sono due zone (Jesi e Matelica) in cui il Verdicchio dà il meglio di sé. Perché è un grande vino estivo? È un vitigno tenace che porta freschezza, frutto ed eleganza nel caso del [Verdicchio di Jesi](#), oppure struttura, corpo e tanta sapidità per quello di Matelica. Insomma, è una scelta vincente!

Abbinamento: Orata al cartoccio, risotto alla pescatora, crocchette di pollo e olive ascolane.

4. Glera

Non dire che non lo conosci perché è alla base del Prosecco. So che va di moda denigrare il Prosecco (certi effettivamente sono aberranti) ma quando è ben fatto, è un vino giusto per le frivole situazioni estive. Ha bevibilità, al naso porta sentori di fragranti frutti freschi mentre al palato bollicine croccanti e fini: ecco perché a volte mi va un bel Prosecco.

Abbinamento: appetizer, classico tagliere con salumi e formaggi, frittura di calamari e gamberi.

5. Ribolla gialla

In Friuli Venezia Giulia è un'istituzione, nonostante spesso venga relegato al ruolo di vino d'ingresso o da aperitivo, dovendo lasciar spazio ai vari Sauvignon, Pinot Grigio o Friulano. È uno

dei vitigni più piacevoli grazie ai suoi delicati profumi fruttati e floreali, oltre ad un'acidità presente che lascia spazio anche a un buon tenore alcolico, per chiudere con tendenza sapida e citrina.

Abbinamento: Prosciutto San Daniele, sarde impanate e fritte, trofie al pesto o carpaccio di trota.

I vini rosati per l'estate 2018

Sei un amante dei [vini rosati](#)? Io non lo ero ma mi sono sforzato a volerci capire qualcosa. Ti posso dire che ho fatto bene, visto anche il trend di crescita del consumo di rosato negli ultimi anni. Anche noi italiani stiamo capendo che **il rosato non è un vino di serie B** ma che può rappresentare un'alternativa più che degna alla vastità di scelta dei vini bianchi. Queste sono le mie scelte: **Negroamaro, Sangiovese, Cannonau, Montepulciano e Bardolino Chiaretto.**

È vero che il rosato è il "vino dell'enologo", perché è lui che decide che colore e struttura dare al vino: ma è anche una possibilità di scelta quando si devono coniugare diverse esigenze di abbinamento. Non ti voglio convincere per forza, solamente voglio farti notare che sempre più aziende vinicole si stanno dedicando alla produzione di ottimi vini rosati. Ci sarà un perché, che dici?



Oggi si vinificano in rosato molte uve, con risultati diversi.

Nel caso dei vini rosati adatti all'estate non ci sono scelte precise di vitigno, perlomeno non sempre. Oggi la tendenza è quella di vinificare in rosato molte uve, per cui i risultati possono

essere diversi: da Nord a Sud i vitigni vinificati in rosa sono tantissimi!

6. Negroamaro

Quando si parla di rosato in Italia è logico partire dalla Puglia, vera terra natia della gradazione cromatica del romanticismo. Finora non ho fatto nomi specifici di vini, ma qua non posso non citare il primo vino rosato italiano, il [Five Roses di Leone de Castris](#), creato nel lontano 1943.

Insomma il Negroamaro può creare corposi e forti vini rossi, di buona struttura e tannino ma anche adattarsi alla grande a produrre vini rosati che, da sempre, rinfrescano le calde estati pugliesi.

Abbinamento: risotto di pesce, torte di verdure, burrata con alici, polpo con patate.

7. Sangiovese

Da buon toscano non potevo non consigliarti un **rosato da Sangiovese**. È vero che quest'uva ha dato e continuerà a dare immense gioie e piaceri nelle varianti rosse, grazie a Chianti, Brunello e Montepulciano ma, negli ultimi anni, molte aziende di varie zone della Toscana, sono riuscite ad addomesticare il Sangiovese ed a farne delle buone versioni rosate. Il pregio? Accenno di profumi piacevoli al naso, spalla acida importante e quel "ricordo di tannino" che a volte può essere utile per alcuni abbinamenti. Io lo preferisco in versione ferma, ma qualche cantina lo propone anche in versione spumante.

Abbinamento: pollo fritto, pesce spada con pomodorini oppure insalata di mare.

8. Cannonau

L'anima rossa della Sardegna ha preso campo anche nella versione rosata. Anche in questo caso la base di partenza è un'uva che crea grandi vini rossi, ma si è scoperto che ben si adatta anche alla vinificazione in rosa. Ne ho bevuti qualcuno, anche creati in metodo Charmat e mi hanno sempre sorpreso per piacevoli sentori fruttati al naso, lunga freschezza e con la tipica chiusura leggermente amara.

Abbinamento: formaggi ovini freschi, pizza Margherita o involtini di pollo.

9. Montepulciano

Caso più unico che raro in cui una grande uva rossa del nostro paese, il **Montepulciano d'Abruzzo**, dà origine ad una Doc in rosato come il **Cerasuolo d'Abruzzo**. Anche qua si cerca di dare garbo e gentilezza ad un'uva che spesso si fa conoscere per potenza e ruvidezza quando vinificata in rosso mentre in rosa riesce a colpire il palato con buona freschezza e persistenza, oltre ad una profumata carica floreale al naso.

Abbinamento: zuppe di pesce, formaggi stagionati e carni bianche arrosto.

10. Bardolino Chiaretto

Questo non è un vitigno, ma il nome di un vino. È l'unico nella lista dei dieci ma l'ho inserito visto che la tradizione del rosato sulle sponde del Lago di Garda è stabile da molto tempo. Le uve sono perlopiù Corvina e Rondinella, le stesse che vengono usate anche per la produzione dei grandi rossi nella Valpolicella. Il [Bardolino Chiaretto](#) è un vino perfetto per aperitivi che può contare su delicati sentori agrumati e di frutti di bosco, uniti ad importante sapidità ed una più che valida freschezza.

Abbinamento: insalata di riso, gamberoni alla griglia, carpaccio di carne o sushi.

Ho cercato di semplificare e darti una dritta veloce, pescando tra i miei preferiti vini bianchi e rosati. Non ho fatto nomi di aziende, tranne uno, perché credo che sia giusto lasciare spazio alla scelta, senza focalizzarsi troppo su cantine specifiche.

Siamo una terra di grandi vignaioli e troppo spesso ci indirizziamo sempre sui soliti nomi: sperimenta e prova nuovi vini, non fermarti a bere sempre gli stessi! Ne produciamo tanti in Italia e non finiscono certo qua: le mie scelte che potrebbero essere diverse dalle tue; nel caso scrivici cosa ne pensi e quale vino ti piace bere in estate.

Data di creazione

10/07/2018

Autore

morris-lazzoni