



MENU

LA CUCINA
ITALIANAPROVA I
CORSI DIGITALI
gratis!

SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA

ACCEDI

news in primo piano

Vino e pesce: gli abbinamenti consigliati dall'esperto

22 agosto 2021



di Valentina Vercelli redazione



STAMPA



Pranzo o cena di pesce che sia è sempre un piacere, specialmente in estate. L'importante è accompagnare con un ottimo vino. Quale scegliere? Abbiamo chiesto consigli ad un esperto

Mare, profumo di mare, cantava il nostro Little Tony a bordo della bianca nave da crociera. In estate, ci viene voglia di assaporare il mare anche a tavola, ovunque noi siamo. E quando organizziamo una bella [spaghetтата alle vongole](#) o un [fritto misto](#) sfizioso, che vino servire in accompagnamento? Una scelta importante sin dalla prima domanda: vino bianco, rosso o rosé? Abbiamo chiesto i migliori abbinamenti e i consigli pratici ad un esperto: **Emanuele Giampieri**, dal suo ristorante sul litorale toscano, ci consiglia quali vini stappare in vacanza e come abbinarli alla cucina di mare.

I magnifici tre

«Una bollicina, un bianco e un rosso: comincio con il Franciacorta Cabochon Brut di Monte Rossa, ampio e strutturato (53 euro, [monterossa.com](#)); in Alto Adige c'è l'Alto Adige Pinot Bianco Terlano Rarity di CantinaTerlano, di cui ricordo lo strepitoso 2005 (120 euro, per l'annata corrente, [cantina-terlano.com](#)). Infine, un rosso toscano, l'elegante Castello del Terriccio, dell'omonima cantina pisana, un mix di syrah, petit verdot e altre uve rosse (68 euro, [terriccio.it](#))».



LEGGI ANCHE

[Ricette per il mare: il menù leggero per chi è in vacanza](#)

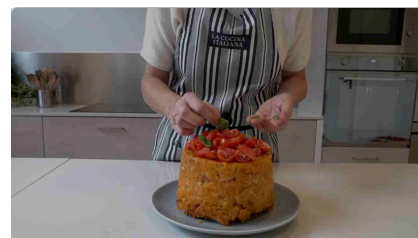
Saranno famosi (ma voi scopriteli ora)

«Tre aziende vicino al mare: dico Macchion dei Lupi, perché è l'unica azienda di Suvereto a produrre vini naturali ([macchiondeilupi.it](#)); Sassarini, nelle Cinque Terre, perché sfruttando al meglio l'escursione termica ligure crea piccoli capolavori ([cantinasassarini.com](#)); da assaggiare infine i vini dell'isola di Salina di Barone di Villagrande, perché il team di lavoro è giovane e con grandi potenzialità ([villagrande.it](#))».



LEGGI ANCHE

[Gamberi e gamberetti: 13 idee per la pasta](#)



Etichette per i piatti quotidiani

«Partiamo dalla Lombardia con il Lugana I Frati di Cà dei Frati, un bianco secco al punto giusto, che esprime tutta la freschezza del territorio del Garda. Sta bene con il nasello al vapore con verdure (11 euro, cadeifrati.it). In Emilia c'è il Lambrusco di Sorbara Rimosso di Cantina della Volta: ha una bevibilità irresistibile ed è squisito con triglie alla livornese (12 euro, cantinadellavolta.com). Nella mia Toscana propongo il Filemone di La Fralluca, un Vermentino di Suvereto, eccellente con gli spaghetti alle vongole (11 euro, lafralluca.com), e il Sangiovetto Rosato di Castello di Monsanto, profumato e di ottima acidità, per il cacciucco (11 euro, castellodimonsanto.it). Da provare, infine, il Cancelli Bianco di Rabasco, un Trebbiano d'Abruzzo sapido e minerale, insieme alla frittura di pesce (12,50 euro, agricolarabasco.it)».

Nella glacette

«I vini più adatti alla stagione calda sono Franciacorta, Champagne e i Vermentini toscani; in generale, vanno bene i bianchi fruttati del Nord Italia e quelli minerali del Meridione». E se si vuole bere rosso? «Si può spaziare tra Pinot Nero, Alicante, Schiava e Frappato, da servire freschi, tra i 14 e i 16 °C».



LEGGI ANCHE

[Siamo alle cozze: 35 ricette da fare subito](#)

Chi è Emanuele Giampieri

Emanuele Giampieri fin da bambino respira l'aria del mare di San Vincenzo (LI) dalla trattoria sulla spiaggia, finché i fornelli passano di mano da mamma Fernanda alla moglie Deborah Corsi e [La Perla del Mare](#) diventa un ristorante gourmet. In sala è sempre pronto a consigliare l'abbinamento migliore scegliendo tra gli oltre 260 vini italiani ed esteri della cantina.

abbinamenti

pesce

pesce crudo

pesce fritto

ristorante

ristoranti

secondo di pesce

vino