



## Tutti i vini dell'estate

L'estate sta iniziando – lentamente a dire il vero – e già sento i Righeira in sottofondo. Pessimista? No, è quasi una speranza per chi come me soffre maledettamente il caldo e l'umidità da affrontare a stile libero.

Oltretutto inizia il periodo critico per il **vino**, quello in cui con meno voglia si stappano bottiglie importanti e di grande struttura, anche per venire incontro alla tavola che si alleggerisce sempre più: pesce e verdure prendono il sopravvento e quindi bisogna trovare vini di beva immediata che non facciano sudare troppo la fronte e il portafogli. Caratteristiche che non descrivono vini banali, anzi, piuttosto delineano prodotti giocati sulla freschezza e la dinamicità: più acidità e meno alcol, più sapidità e meno struttura. Ragioniamo con alcuni vitigni per trovare il meglio da stappare durante i nostri pranzi e le nostre cene fronte spiaggia.

CON L'ARRIVO DELLA BELLA STAGIONE È  
NECESSARIO SCEGLIERE IL VINO PIÙ ADATTO  
AL GUSTO PERSONALE E AL CLIMA

### **RIESLING**



Il **Riesling** per me è il dominatore dell'estate, vini tedeschi in particolare: acidi, freschi, gradazioni leggere accompagnate da un residuo zuccherino percepibile (a seconda della tipologia, con un crescendo che va dal Kabinett all'Auslese passando per lo Spätlese), sono vini versatili che si comportano alla grande su piatti di verdure e piatti speziati di carne bianca e pesce. Nomi complicatissimi, difficili da pronunciare e interpretare ma, una volta rodata la lingua, non sarà difficile scegliere tra produttori come Weins-Prüm, Merkelbach, Fritz Haag o Willi Schaefer, senza contare mostri sacri del calibro di JJ. Prüm, Dönnhoff, Karthausenhof o Bürklin-Wolf questi ultimi 3 in grado di offrirne anche versioni secche di livello altissimo. Se però lo spirito nazionalistico prendesse il sopravvento, ecco in nostro soccorso le italiche versioni di Castel Juval, Kofererhof, Falkenstein, Ettore Germano e Aldo Vaira: dall'Alto Adige alle Langhe per vini di freschezza, profumatissimi e longevi.

## **VERMENTINO**



Il re dell'alto Tirreno: tra Liguria, Toscana e Sardegna la scelta è davvero ampia. Vini profumati, mediterranei fino al midollo per olfatti di stampo marino-salmastro a cui corrisponde un sorso sapido e pieno di energia. Vermentino e Pigato (un biotipo particolare appartenente alla grande famiglia dei vermentini) trionfano sui primi piatti a base di verdure o pesce (o entrambi). Partendo dalla Liguria a scendere c'è l'imbarazzo della scelta: dalla Liguria con Bio Vio, Bruna, Terre Bianche, Rocche del Gatto, scendendo in Toscana con Terenzuola, Pieve de' Pitti, Grattamacco, Pieve Vecchia, attraversando il Tirreno per approdare in Sardegna con Capichera, Cherchi, Depperu fino a versioni più possenti come quelle di Alessandro Dettori, per chi ama vini più importanti.

## **FALANGHINA**



La Campania dei bianchi non è solo Fiano o Greco ma anche altri autoctoni bianchi che in questo periodo vanno alla grande. Ecco quindi la Falanghina: acidità, freschezza e una lettura territoriale davvero interessante che ben si abbina anche a fritti di verdure e pesce. In particolare nei Campi Flegrei e nel beneventano si trovano le eccellenze regionali e le più nette differenze: più sapide e sottili le prime, con più struttura e acidità le seconde. Avremo l'imbarazzo della scelta, così da essere impiegate anche su diverse preparazioni in base alle esigenze. Dai Campi Flegrei da citare Cantine Astroni, Contrada Salandra, La Sibilla e Agnanum, per Benevento e dintorni Fattoria La Rivolta, Terre Stregate, Cautiero e Masseria Frattasi. Vini dal buon rapporto qualità/prezzo, in particolare nelle versioni base dove esce maggiormente il carattere di immediatezza e bevibilità.

## **SANGIOVESE E ROSSI ESTIVI**



Beh non diventerete improvvisamente tutti vegetariani no? L'estate è anche il periodo delle grigliate, delle bistecche e della brace fumante, anche in improvvisati barbeque sui balconi in città per chi non ha il giardino. Il regno per il re dei rossi del centro Italia, con vini che acquisiscono bevibilità anche con un leggero passaggio in frigo. Dimenticatevi la famosa temperatura ambiente: vicino ai 30° C la temperatura ambiente è simile a quella del brodo e con l'alcol si amplificano queste sensazioni. In particolare il Chianti offre vini di beva trascicante e freschezza adatta alla calura estiva: Val delle Corti (che fa anche un rosato pericoloso per quanto scorrevole al sorso), Le Cinciole, Monteraponi, Montevertine, I Fabbri, Fattoria di Lamole. Peschiamo tra i Chianti Classico o gli IGT base, vini di grande bevibilità assicurata e prezzo contenuto. Per il resto dell'Italia, sono molti i vini adatti ad essere bevuti a temperatura di cantina e anche un po' meno, sempre evitando le selezioni che stapperemo per il prossimo inverno: il Palaverge, la Freisa e la Barbera in Piemonte, i Rossi di Valtellina, il Rossese in Liguria, la Schiava in Alto Adige, il Piediroso in Campania.

## **BOLLICINE**



Champagne per brindare a un incontro? Certamente, anche per brindare all'estate con la freschezza e l'effervescenza transalpina. Optando per le acidità dello chardonnay nei Blanc de Blancs: tra le finezze di Cramant con Lilbert e Diebolt-Vallois, le profondità minerali di Pascal Doquet, Pierre Moncuit, Pierre Péters, Claude Cazals c'è l'imbarazzo della scelta. Ma se volessimo qualcosa di italiano? Prosecco per iniziare un fresco aperitivo con i prodotti di Bele Casel, Le Colture, Follador, citando anche prodotti più estremi come Casa Coste Piane e più reperibili come Ruggeri. Per i metodo Classico c'è da sbizzarrirsi tra Franciacorta e Trentino – Alto Adige, scendendo per lo stivale attraverso grandi e piccole aziende e alcune spumantizzazioni da vitigni autoctoni: scegliete quello che più si adatta al piatto che avete di fronte, basandovi sul dosaggio (brut, extra brut, senza dosaggio) e su quanto il portafogli vi permette. In alto i calici, che la bella stagione abbia inizio!