

SALE & PEPE

aprile 1995

Bere bene

a cura di Fabrizio Penna

I vini bianchi di origine lacustre sono ottimi compagni della cucina di pesce d'acqua dolce. Ma anche i rossi hanno grandi qualità.

Cantine in riva al lago? Il ricco patrimonio enologico italiano offre anche questo. Sulle sponde di piccoli e grandi specchi d'acqua si coltivano vigneti che godono tutto l'anno di un clima dolce e ventilato. Da queste uve nascono vini freschi e profumati, che si sposano in modo perfetto con la gastronomia locale. Bianchi, rosati e spumanti sono i compagni ideali del pesce di lago, come le anguille, i coregoni, i lucci. Ma la rassegna dei vini comprende anche vini rossi in grado di reggere spuntini golosi a base di speck e formaggi o grigliate di carne.

Ideali con l'anguilla

Lungo le rive del lago di Garda si producono praticamente tutti i tipi di vino: rossi freschi e fruttati, bianchi delicati e i rosati, qui chiamati "chiaretti". A Lazise, sulla sponda orientale, nasce il Bianco di Custoza di Lamberti: armonico e dal gusto avvolgente, questo vino della provincia veronese si sposa con la zuppa di rane, le grigliate di pesce e le frittatine alle erbe (L. 4.500). Per chi invece predilige i rosati, ecco il Chiaretto Costaripa, prodotto a Moniga del Garda (BS). È un vino dal colore rosa tenue, che profuma di fragolina e si può abbinare con l'anguilla ai ferri e il coregone (L. 7.000).



Spumante con trota e un rosso da arrosti

Qualcuno l'ha definita la piccola Champagne italiana. La Franciacorta, una zona che si estende sulle colline a sud del lago d'Iseo, è diventata famosa per l'ottima produzione di spumanti metodo classico. Lo dimostra il Franciacorta "Satèn" dell'azienda Cavalleri di Erbusco (BS), un classico vino, buono a tutto pasto, dalla spuma cremosa e dal caratteristico profumo di uva chardonnay (L. 25.000). Per apprezzare al meglio le sue qualità, abbinatelo a piatti dal sapore delicato, come la frittura di alborelle, il pâté di luccio e la trota al cartoccio. Oltre allo spumante, in questa zona si produce anche un rosso di alto livello, a base di uve cabernet e merlot. Potete provare il Rosso di Franciacorta Cà del Bosco, che matura in botte di rovere, dove acquista un gusto robusto ed esuberante. È ideale servito a 18-20° con grigliate di carne, arrosti, brasati e stufati (L. 15.000).

luccio e la trota al cartoccio. Oltre allo spumante, in questa zona si produce anche un rosso di alto livello, a base di uve cabernet e merlot. Potete provare il Rosso di Franciacorta Cà del Bosco, che matura in botte di rovere, dove acquista un gusto robusto ed esuberante. È ideale servito a 18-20° con grigliate di carne, arrosti, brasati e stufati (L. 15.000).

vigneti del lago di Bolsena. Fresco e beverino, dalle note di mela renetta e anice, accompagna frittiture di pesce, primi con sughi di pomodoro e verdure (L. 4.500).



Manuel Del Gran