

# CAPITAL

AGOSTO 2000 L. 5.000



## SERVITE

### GUSTO

## LE BOLLICINE SONO

**SECCHI O AMABILI, GLI SPUMANTI SONO L'ACCOMPAGNAMENTO IDEALE PER I PIÙ TIPICI PIATTI ESTIVI, DAL FRITTO DI PESCE FINO ALL'INSALATA DI PASTA**

di Federico Cuatterri

Vino esuberante, perfetto come aperitivo o per tutto il pasto, lo spumante non è più solo il signore delle feste d'inverno. Anche l'estate è un'ottima occasione per

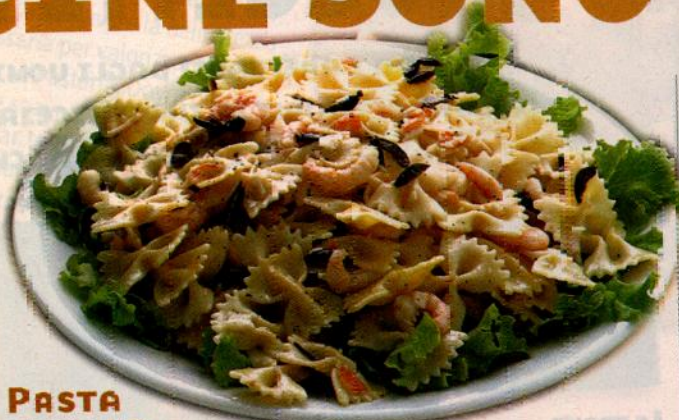
stappare una bottiglia con le bollicine. Ogni spumante però ha precise caratteristiche: può essere fresco e fruttato oppure corposo e impegnativo, per cui bisogna fare attenzione agli abbinamenti. Ecco i consigli di *Capital* per scegliere dieci etichette adatte per accompagnare i piatti estivi. Serviteli alla giusta temperatura, riusciranno a esaltare anche una semplice caprese.

### FRITTO MISTO

Il fritto misto di mare e verdure è un piatto che trova nello spumante il migliore abbinamento. Infatti, per quanto possa essere ben fatto, il

fritto è pur sempre un piatto che conserva residui di olio cotto, quindi ha bisogno di un vino capace di "sgrassarlo" e di tenere "pulito" il gusto. Caratteristica propria degli spumanti grazie all'anidride carbonica. Si scelga in particolare il **Franciacorta Magnificenza dell'Azienda Uberti**, prodotto da uve Chardonnay. Ha spuma soffice, odore pulito e gusto morbido, delicato. Vino che accompagna, grazie

alla sua morbidezza, i crostacei, i molluschi e le zuccherie, ossia gli ingredienti più "dolci" presenti nel fritto. Un altro vino che, pur avendo caratteristiche diverse, si accosta a questo piatto è il **Prosecco Valdobbiadene Giustino B. Ruggeri & C.** Prodotto con uve Prosecco ha spuma vivace, colore paglierino con riflessi verdini, profumo fruttato, sapore molto morbido, abboccato ma con discrezione.



### PASTA FREDDA

La pasta fredda ai frutti di mare può costituire il piatto di un buffet, un antipasto o una prima portata. I frutti di mare possono essere crudi o fatti aprire in una casseruola sul fuoco; la pasta fredda così condita compiace il gusto, lo stuzzica. Il sapore quasi dolce dei frutti, attenuato dalla pasta, non è spiccato. Di conseguenza è preferibile scegliere uno spumante garbato come il **Erut Riserva Bisol Metodo Classico** ottenuto da uve Pinot

### VITELLO TONNATO

Altro tipico piatto estivo è il vitello tonnato. La carne, cotta in brodo ristretto, non ha subito dispersioni di sapore e la salsa ne intensifica il gusto.

È preferibile perciò scegliere uno spumante di buona compostità come il **Franciacorta Cuvée**

**Annamaria Clementi** - che alcuni ritengono il migliore d'Italia - prodotto con uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, con affinamento del vino per sei mesi in barrique. Ha colore giallo tendente al dorato, profuma di crosta di pane, di legno, di frutta



### CON LA FRUTTA UN MIX PERFETTO

Per anni il cocktail degli italiani è stato il bianchino spruzzato di Campari. Poi i gusti si sono modificati e sono nati i mix di frutta e spumante. Di gran moda in questi cocktail è il prosecco. Il **Ruggeri Giustino Bisol**, per esempio, è versatile, ben equilibrato, con piacevoli sentori di mela. Così come il **Prosecco Aneri**, morbido e cremoso, gradevolmente fruttato. Più in generale i proseccchi, prodotti anche nelle versioni amabili e dolci, si sposano mirabilmente con la frutta per

tail freschi, basso. Mentre schi in frutti i come il a o dolci più di redda