

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 zuccherine, 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