

MODI STRADE

ESTATE IN ROSSO

di Marco Reitano*

Quando si parla di rossi estivi si pensa a vini freschi e magri di corpo. Etichette come la Schiavè, che in Alto Adige produce vini leggeri dal colore poco intenso, la Freisa che in Piemonte si distingue per eleganza e aromi floreali, alcuni Sangiovese giovani o il frizzante Lambrusco da bere freddo. Ottimi vini di facile beva e degni rappresentanti dell'autoctono italiano, ma non si capisce perché si debba rinunciare all'intensità di un bicchiere di un grande rosso.

Certo, bere rossi maturi è poco indicato nelle stagioni calde, meglio quelli non più vecchi di sei anni, con la cura di consumarli a temperatura di cantina, tra i 15 e i 18 gradi: toglie la sensazione calda all'olfatto e al palato. Sono vini che pur complessi hanno equilibrio e freschezza di frutto, tannini eleganti e acidità caratteristiche comuni alle vigne più vecchie o meglio acclimatate.

Alcuni attenti vignaioli riescono infatti a produrre grandi vini da invecchiamento capaci di ammalare anche se bevuti giovani e durante la bella stagione! Qualche consiglio? Labruzzese ControLaGuerra di Stefania Pepe (14 euro), dal colore violaceo, morbido e persistente, l'etneo Contrada Sciaranuova di Passopisciaro (35 euro), il Nerello mascalese da vigne di oltre 80 anni, profumato e minerale, o il rosso del Lazio Il Vassallo di Colle Picchioni (22 euro), con un intenso aroma di frutti di bosco. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

* chef sommelier al ristorante La Pergola del Rome Cavalieri Waldorf Astoria



Anche in estate si possono bere vini rossi da invecchiamento: non devono avere più di sei anni e vanno serviti a temperature di cantina (15/18°). Da sinistra: tra i grandi rossi: ControLaGuerra, Il Vassallo e il Contrada Sciaranuova.