



Martedì 14 agosto 2012

Intravino risponde | Quali vini per la temibile grigliata di Ferragosto?

Avviso ai lettori: le immagini a corredo del post sono adatte ad un pubblico adulto e nessun sommelier è stato maltrattato durante la scelta dei vini. Fatti gli opportuni disclaimer entriamo subito in argomento: l'irrinunciabile grigliata di Ferragosto. Leggo il manuale del perfetto grillista a pag. 2: "Gli elementi necessari per la grigliata di ferragosto sono tre: carne (tanta) o pesce, infradito ai piedi e vino ghiacciato". Le infradito le abbiamo tutti e non richiedono particolari abbinamenti ma tutto il resto sì e dunque infiliamoci dritti nel ginepraio, avvalendoci dei preziosi consigli del migliore dei nostri editor (tra quelli non in vacanza, ovvio) Alessio Pietrobattista, uno che sta al vino come Franco Califano sta ai quartetti di Mozart.

Come un pesce fuor d'acqua

Lo avevate giurato a voi stessi e finalmente quel giorno è arrivato: "Prima o poi faremo ANCHE la grigliata di pesce". Vabbeh, contenti voi, il gran giorno è arrivato ma sappiate che, oltre ai gamberoni di prammatica, non è ammesso nient'altro che Sua Maestà Il Sarago, possibilmente in pezzature imbarazzanti. Il vostro consulente bancario vi dirà come pagarlo e, visto che ci siete, allungate di qualche mese il mutuo e fate una scorta di: **Taburno Falanghina del Sannio dop 2011 – Fattoria la Rivolta** "Dotto' je porto 'na bella Falanghina?" è la frase tipica che si sente nella maggior parte dei ristoranti di pesce di dubbia qualità della Capitale. Ormai è diventata la prima opzione, un vino imprescindibile per accompagnare una grigliata di pesce. Tutto sommato non è sbagliato, basterebbe però sceglierne una degna di questo nome e la Falanghina 2011 della Fattoria La Rivolta lo è davvero. Il naso rieslingheggia ed è un marchio di fabbrica di questo vino che ha toni agrumati di limone e cedro, con un intreccio di mandorla e fiori bianchi. L'incedere acido e sapido del sorso rende davvero pericolosa la beva e ben si abbina alla grigliata marinara. Servire intorno ai 10°".