

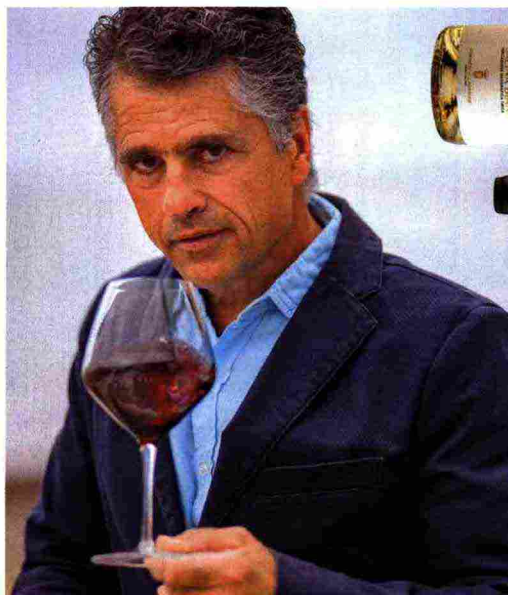
Parola di sommelier



I MAGNIFICI TRE

«Una bollicina, un bianco e un rosso: comincio con il Franciacorta Cabochon Brut di Monte Rossa, ampio e strutturato (53 euro, monterossa.com); in Alto Adige c'è l'Alto Adige Pinot Bianco Terlano Rarity di Cantina Terlano, di cui ricordo lo strepitoso 2005 (120 euro, per l'annata corrente, cantina-terlano.com).

Infine, un rosso toscano, l'elegante Castello del Terriccio, dell'omonima cantina pisana, un mix di syrah, petit verdot e altre uve rosse (68 euro, terriccio.it)».



Emanuele Giampieri fin da bambino respira l'aria del mare di San Vincenzo (LI) dalla trattoria sulla spiaggia, finché i fornelli passano di mano da mamma Fernanda alla moglie Deborah Corsi e La Perla del Mare diventa un ristorante gourmet. In sala è sempre pronto a consigliare l'abbinamento migliore scegliendo tra gli oltre 260 vini italiani ed esteri della cantina.



SARANNO FAMOSI (MA VOI SCOPRITELI ORA) «Tre aziende vicino al mare: dico Macchioni dei Lupi, perché è l'unica azienda di Suvereto a produrre vini naturali (macchionideilupi.it); Sassarini, nelle Cinque Terre, perché sfruttando al meglio l'escursione termica ligure crea piccoli capolavori (cantinasassarini.com); da assaggiare infine i vini dell'isola di Salina di Barone di Villagrande, perché il team di lavoro è giovane e con grandi potenzialità (villagrande.it)».

COSA BEVO CON IL PESCE?



ETICHETTE PER PIATTI QUOTIDIANI

«Partiamo dalla Lombardia con il Lugana I Frati di Cà dei Frati, un bianco secco al punto giusto, che esprime tutta la freschezza del territorio del Garda. Sta bene con il nasello al vapore con verdure (11 euro, cadeifrati.it). In Emilia c'è il Lambrusco di Sorbara Rimosso di Cantina della Volta: ha una bevibilità irresistibile ed è squisito con triglie alla livornese (12 euro, cantinadellavolta.com). Nella mia Toscana propongo il Filemone di La Fralluca, un Vermentino di Suvereto, eccellente con gli spaghetti alle vongole (11 euro, lafralluca.com), e il Sangiovese Rosato di Castello di Monsanto, profumato e di ottima acidità, per il cacciucco (11 euro, castellodimonsanto.it). Da provare, infine, il Cancelli Bianco di Rabasco, un Trebbiano d'Abruzzo sapido e minerale, insieme alla frittura di pesce (12,50 euro, agricolarabasco.it)».



Emanuele Giampieri, dal suo ristorante sul litorale toscano, ci consiglia quali vini stappare in vacanza e come abbinarli alla cucina di mare di VALENTINA VERCELLI

NELLA GLACETTE

«I vini più adatti alla stagione calda sono Franciacorta, Champagne e i Vermentini toscani; in generale, vanno bene i bianchi fruttati del Nord Italia e quelli minerali del Meridione». E se si vuole bere rosso? «Si può spaziare tra Pinot Nero, Alicante, Schiava e Frappato, da servire freschi, tra i 14 e i 16 °C».

FOTO PAVLA DOLENSKA

120519