

VINO TOSCANO E PIATTI DI PESCE: I MIGLIORI ABBINAMENTI



Suggestivo tour enogastronomico tra costa ed Arcipelago della Toscana, a caccia del perfetto abbinamento tra piatti di pesce e vini toscani: bianchi, rossi e rosé.

Vini toscani e piatti di pesce: i perfetti abbinamenti

È tempo di vacanze e si sa, la [costa toscana con le sue suadenti località](#) per tutti i gusti e le splendide [isole dell'Arcipelago](#) richiama con un fascino che solo lei sa avere vacanzieri di ogni tipo. Che scegliate un lido attrezzato piuttosto che una spiaggia selvaggia su una cosa sarete d'accordo con noi: l'estate non è tale se senza una giornata di mare con una cena di pesce.

E ovviamente, in base a cosa si decide di cucinare (o ordinare al ristorante) c'è da scegliere il vino giusto. Ed ecco che arriviamo noi, con una breve guida enogastronomica che vi aiuta a scegliere i vini toscani da abbinare ai piatti di pesce.



Non solo vini bianchi, ma anche rossi e rosati

Pesce che magari avete scelto al mercato la mattina presto al rientrare dei pescatori dalle lunghe notti in mare, o che vi siete procacciati pescando pazientemente al tramonto e che condividerete a cena con il vicino di ombrellone. Che sia questo il caso o che siate in modalità 'in vacanza non cucino, a me i migliori ristoranti', un'accortezza su tutte è necessaria al fine di gustare a pieno le prelibatezze ittiche possibilmente in piena armonia con le tipicità che costellano il nostro territorio: scegliere la bottiglia di vino giusta da abbinarvi.

Asserire infatti che al pesce si debba accostare del vino bianco fresco è tanto scontato quanto riduttivo. Vogliamo divertirvi con voi nell'immaginare abbinamenti piatti di pesce-vino toscano che tendono alla poesia, dove migliore è unico, dove un sorso tira il boccone successivo e vice versa. A fare da *road map* piatti di pesce della tradizione toscana e da cornice piccole cantine biologiche o biodinamiche locali. Iniziamo dalle bollicine.



Spumanti toscani e frittura di pesce, connubio immortale

Ebbene sì, in Toscana produciamo anche degli ottimi spumanti. Sorpresi? Una terra così magica non delude mai quando si tratta tra le altre cose di cultura vitivinicola. Ovviamente non si tratta di vini toscani 'storici' ma il fatto che nel tempo i produttori abbiano sperimentato con audacia questa via per scoprire che i risultati erano più che interessanti ci rende felici.

Ottenuti sia da metodo Classico che Charmat, i vini bianchi toscani secchi spumantizzati fanno rima con sabbia, salsedine e...fritturina appena impastellata ancora sfrigolante. Che la amiate come piatto unico o che sia il vostro aperitivo-peccato di gola, mista o di paranza, con verdure o meno, si tratta comunque di un *must* estivo da gustarsi ancora calda e croccante.

E non c'è abbinamento più azzeccato per la frittura di pesce se non con delle bollicine, sfiziose tanto quanto il piatto: il perlage del vino combinato alla sua freschezza bilancerà con eleganza l'untuosità del cibo, la cui croccantezza troverà armonia con quella del vino stesso.

Un'azienda maremmana per gli spumanti toscani

Se vi trovate in [Alta Maremma](#) visitate l'Azienda biologica La Regola a Riparbella e lasciatevi andare al loro



spumante Brut Metodo Classico Millesimato da uve Manseng e Chardonnay.



Vermentino bianco: i piatti di pesce con cui abbinarlo

E se invece in frigo avete del vino bianco giovane di media struttura, sapido e fresco, relativamente alcolico, affinato esclusivamente in acciaio, come il Re indiscusso di tutta la costa toscana, l'autoctono Vermentino bianco?

Il ventaglio di ghiotti piatti di pesce toscani si fa particolarmente interessante. L'importante è seguire le caratteristiche del vino scegliendo sapori delicati e cotture veloci in modo da non sovrastarlo.

Crudità e piatti dalle cotture veloci

Con il Vermentino bianco potremmo pensare di abbinare crudità a base di crostacei e molluschi pur senza esagerare con la strizzatina di limone. In alternativa questo vino bianco toscano si sposa molto bene anche con guazzetti in bianco e insalate di mare, con il classico spaghetti alle vongole, la più conturbante linguina allo scoglio in bianco o gli esotici tagliolini pesto di agrumi e mazzancolle. Amate i secondi? Provatelo con un pesce al cartoccio aromatizzato al timo e maggiorana.

Un'azienda per il Vermentino bianco

È probabile che qualcuno di voi ci stia leggendo della [Versilia](#), il che vorrebbe dire trovarsi ad un tiro di schioppo dall'Azienda Agricola biologica Mariani. Producono, tra le altre cose ottimo vino e si trovano tra il [Lago di Massaciuccoli](#), il mare e le colline di Massarosa: perché non farci un salto?



Vini bianchi toscani strutturati

Proseguendo questa nostra breve ma succulenta rassegna dei vini toscani da abbinare a piatti di pesce, giungiamo a bottiglie più strutturate e complesse. Sono vini bianchi più intensi e persistenti ai quali è possibile abbinare primi e secondi dai sapori decisi e dalle cotture più elaborate.

Tra l'altro, è sempre più di tendenza affinare i vini bianchi in legno, passaggio che conferisce maggior carattere e struttura. Ci viene in mente tra gli altri un Ansonica dell'Elba fragrante e morbido allo stesso tempo, esuberante, minerale e di una certa persistenza gustativa.

I piatti di pesce dai sapori decisi

[Vini bianchi toscani](#) con queste caratteristiche possono reggere accostamenti con piatti saporiti e articolati



come un tortello di patate e branzino alla crema di piselli e pinoli, una lasagna asparagi e capesante, una pasta lunga con vongole veraci e bottarga, così come con seppie o totani ripieni, gamberi gratinati, spiedini al forno, polpettine di salmone.

Se siete così fortunati da navigare nella nostra webzine dall'[Isola d'Elba](#), potreste dedicarvi una giornata di escursione e degustazione all'Agriturismo Montefabbrello. L'azienda, a conduzione familiare e certificata bio, propone anche golosi weekend tra relax, buon cibo e buon vino.



Con quali piatti di pesce abbinare un vino rosato

Fino a qui, abbiamo preso in rassegna tre categorie di vini bianchi: spumanti secchi, bianchi di bassa-media struttura e vini bianchi toscani più complessi. Ci sono però alcuni piatti a base di pesce che trovano la loro quadratura del cerchio in abbinamento piuttosto a vini rosati e addirittura rossi.

Pensiamo per esempio a dei cremosi gnocchetti alla crema di scampi in rosa, a un risotto alla pescatora con un tocco di pomodoro. O ancora alla pasta con le sarde o coi ricci, alle aragoste, agli astici e alle ostriche. Oppure a un succulento trancio di spada da cuocersi al sangue, un rombo con pomodorini e patate al forno, o ai classici e profumatissimi guazzetti di molluschi e crostacei in salsa. Queste sono pietanze che rischiano di schiacciare un vino bianco, ma che in cambio si esaltano affiancate ad un vino rosato tranquillo.

lamente capace di sostenerle.

Un'azienda vitivinicola per il rosato

Ci piace infatti immaginare il vino come una colonna portante in cima alla quale un piatto trova il suo equilibrio. Per un buon vino rosato toscano vi consigliamo l'azienda Terre di Talamo e a due passi dall'[Argentario](#). Il loro rosato, a base Sangiovese e Cabernet Sauvignon, è un interessante connubio di morbidi tannini e delicati profumi.



Vini rossi toscani e piatti di pesce: un abbinamento vincente

Stiamo per giungere al termine di questo stuzzicante *excursus* sugli abbinamenti tra vino toscano e piatti di pesce e come avrete intuito chiuderemo con una categoria che forse non vi aspettavate poter essere associata al pesce: i [vini rossi toscani](#). Se è vero che questo connubio è stato sdoganato, è altrettanto vero che sono pochi i vini rossi che si abbinano bene a piatti di mare. La scelta dovrà ricadere su bottiglie non troppo vinose, poco tanniche e non particolarmente strutturate ma semmai su alternative fresche, leggere di corpo e beverine.

Quali piatti di pesce accompagnare con il vino rosso

Sicuramente i piatti di pesce caratterizzati da una cottura lunga in umido come un cacciucco, la tipica zuppa di pesce della [costa labronica](#), il baccalà sempre di queste parti, fritto a parte e poi stufato con cipolle e tanto pomodoro, o un pesce al tegame in stile orata all'acqua pazza.

C'è un altro evergreen che non possiamo non citare e senza il quale l'estate non lo è fino in fondo: la grigliata di pesce. Se siete curiosi di abbinarci un vino rosso toscano, cercate di scegliere pesci dai sapori decisi, come lo sgombero o una fetta di tonno. Includete se vi piacciono anche pesci d'acqua dolce come la trota o l'anguilla, non ve ne pentirete.

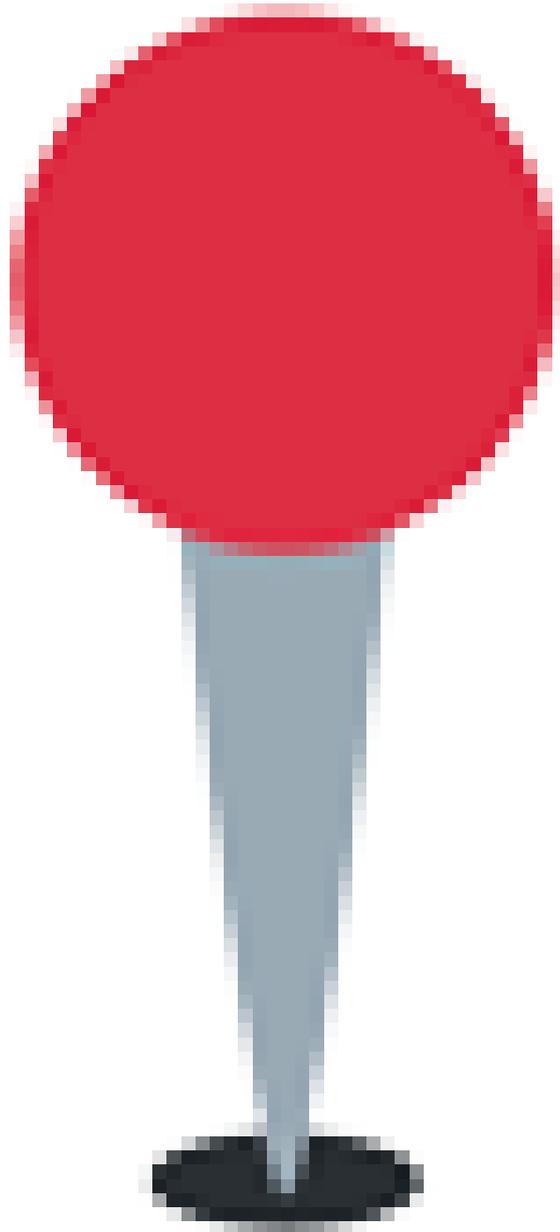
Un'azienda per vini rossi poco strutturati

Se le vostre vacanze vi hanno portato nella [Bassa Maremma](#) potreste provare una bottiglia dell'Azienda biodinamica Ampeleia, località Roccatederighi. In particolare consigliamo il loro blend di Alicante, Carignano, Mourvedre, Sangiovese e Alicante bouschet.



Immaginandovi già a caccia dei migliori vini toscani da abbinare ai piatti di pesce che avete scelto di mangiare, vi auguriamo una buona cena e un ancor miglior brindisi.

Alla vostra!



PER APPROFONDIRE:





Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere





Annata che vai, bottiglia che trovi: vini toscani vendemmia per vendemmia





Saranno famosi: eccellenti vini toscani da scoprire





[Panzanella toscana: una ricetta estiva....miracolosa!](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



