

Il Frappato dell'estate che accompagna il tonno

L'eno
te
ca

MARIA ANTONIETTA PIOPPO

Chi pensa che in estate il vino rosso sia out, sarà certamente smentito dal vino di questa settimana e dal suo abbinamento. È il Frappato dell'azienda Poggio di Bortolone, annata 2016. Si tratta di una delle referenze che fa parte della rosa di produzione della famiglia Cosenza, da sempre alla guida di questa cantina che oggi segue in toto il giovane e intraprendente Pierluigi.

Il territorio è quello di Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, più precisamente nella zona collinare che fa da tramite tra i Monti Iblei e la piana di Gela, nel cuore dell'area di produzione del Cerasuolo di Vittoria Docg. Il vino preso in esame, dal vivace color rubino, si caratterizza immediatamente per un "naso" più che complesso che spazia da sentori di mirtillo, lamponi, more a qualche nota floreale.

Da evidenziare anche la parte minerale che richiama la tipologia del terreno sabbioso e rosso, a 260 metri sul livello del mare. Al palato vi è una perfetta corrispondenza con l'analisi olfattiva, con



IL VINO

Il Frappato dell'azienda Poggio di Bortolone, annata 2016, prodotto dalla famiglia Cosenza nel territorio di Chiaramonte Gulfi in provincia di Ragusa. Vivace color rubino si caratterizza immediatamente per un "naso" complesso che spazia da sentori di mirtillo, lamponi more a note floreali

ritorni di frutta, supportati da una notevole freschezza e da una moderata tannicità. Proprio quest'ultima permette una maggiore facilità di beva e servito a una temperatura compresa tra i dodici e i quattordici gradi, diventa anche l'accompagnamento ideale per piatti a base di pesce anche leggermente aromatizzati.

La ricetta è il tonno "a prima vista" di Pietro D'Agostino, patron chef de La Capinera, ristorante una stella Michelin, a Taormina. Gli elementi che compongono il piatto, oltre al tonno, sono, le patate, le zucchine, la cipolla di Giarratana, zenzero, menta piperita, finocchietto e scorzetta di limone. Un gioco di consistenze, sapori che esprimono ora la tendenza dolce di patate e zucchine, ora il piccante dello zenzero e il filo aromatico di menta piperita, cipolla e finocchietto selvatico.

Un piatto dalla buona intensità e persistenza olfattiva che trova il buon contrasto in questo Frappato Doc Vittoria prima descritto.

Provare per credere.

LA RICETTA

Cipolla, zenzero e sale

Sfilettare il tonno e dividerlo in quattro tranci. Si aggiunge sale, pepe e si fa scottare in padella con un po' di olio extra vergine d'oliva. A parte si fa rosolare la cipolla tagliata a cubetti, si aggiunge il finocchietto, zenzero e patata a pezzettoni, si versa il latte e 3 dl. di acqua. Si completa con sale e pepe e si lascia cuocere per 15 minuti. Si passa il tutto al mixer ad immersione fino ad ottenere un composto omogeneo. Sempre a parte si tagliano a listarelle le verdure, si passano in forno a vapore per tre minuti circa. Si aggiungono sale, pepe e mentuccia.



Di Pietro D'Agostino della "Capinera"