

Bere bene. Ovvero servire e abbinare il vino

di Sandro Amaducci

*“Dare importanza all’abbinamento tra un piatto ed un vino è concetto relativamente recente. Savarin nel suo trattato sul gusto ignorò l’argomento. Escoffier relega l’argomento in un capitolo di coda nel suo *Le livre des menus*”*
da Coronini, Cibovino

90

Servire un vino vuol dire sapere a quale temperatura servirlo ed in quali bicchieri. Un tasto dolente è purtroppo proprio la temperatura a cui viene servito. Spesso spessissimo il vino bianco è servito ghiacciato ed il rosso bollente!

Nulla di più sbagliato. Una temperatura accettabile per il bianco (non spumante) si colloca tra i 12 ed i 15 gradi. Sotto tali temperature il bianco viene sistematicamente ucciso ed omologato: ribellatevi a quei numerosi ristoratori che affermano che “i loro clienti vogliono così”! Il rosso, al contrario di quanto si pensi, va servito tra i 16 ed i 20 gradi.

I bicchieri... Non esageriamo in un senso o nell’altro (né quelli di plastica né una infinità): bastano, a mio avviso, un bicchiere a tulipano che potrebbe andar bene per tutti i vini e magari un bicchiere più panciuto per rossi e bianchi importanti e per spumanti millesimati o di pregio. Riserviamo i “flute” ai mossi non impegnativi.

E la caraffa? Mah... il trasferimento è una violenza per un rosso importante e presenta più effetti collaterali che benefici (aumento repentino della

temperatura e ossigenazione troppo violenta).

Abbinare il vino è un’arte su cui sono stati versati fiumi di inchiostri spesso sponsorizzati. Parafrasando una frase che udii all’inizio della mia carriera da un medico gran trombone (la terapia è un’arte e quindi non ne parlerò) potrei non parlarne... Ma è un’arte in via di evoluzione o meglio è anche un piacevole campo di ricerca e sperimentazione, quindi è giusto darne i fondamentali.

Dimenticando i testi di Escoffier e Savarin, i dogmi della scuola inglese, francese, italiana dei sommelier (che presentano poi tali e tante eccezioni da non essere più dei dogmi) e all’opposto dimenticando quelli che abbinano spumante secco al panettone o un barbaresco al pesce alla griglia, possiamo affermare alcuni principi: ottima è l’analogia dei colori tra cibo e vino (es. carne rossa vino rosso, carne bianca vino bianco), come ottimo è l’abbinamento regionale, ottima è la successione prima bianco poi rosso con variante prima vino leggero poi vino più strutturato.

Rassegniamoci inoltre al fatto che un grande vino ha una personalità talmente forte che è difficile abbinarlo...

e poi in quanti mangiano cacciagione a penna degna di un gran rosso?

Meglio accontentarci di una bistecca, non certo di un pesce o di una pastasciutta e gustarci il gran vino.

Per finire un suggerimento ai molti colleghi che amano la cucina esotica speziata. Provate il gewurztraminer, un gran riesling o un pinot nero. Valorizzerete certi cibi di tendenza.

Se poi alla fine di questa chiacchierata vi rimangono tanti dubbi, leggete un buon testo sempre con un certo criticismo e poi sperimentate un abbinamento che vi sembra appropriato o, nel dubbio, bevete a tutto pasto un franciacorta saten!

Vi consiglio SALVATORE MURANA



Il signore di Pantelleria

Lo sciocco spirava caldo e violento mentre entravamo a "Mueggen-L'isola nell'isola" "il regno-ristorante di Salvatore Murana, un vecchio dannuso che domina i vigneti "ad alberello" della campagna pantesca.

Lì potete misurare appieno la perfezione dell'abbinamento

cibi-vini regionali. Lì Salvatore Murana, fiero e gentile personaggio, è pronto a spiegare i suoi vini con la semplicità e l'orgoglio di chi sa di essere il protagonista di una viticoltura eroica: Murana è il re dei passiti (Martingana, il primo della classe che si può abbinare anche al cioccolato; Khamma, che lui propone volentieri; Mueggen, tutti nomi di contrade dove si trovano i vigneti).

Ma non consigliamo solo i suoi famosissimi moscato-passiti. Esiste un Criccio (nero d'Avola) 1999 e 2000 di grande carattere ed un Gadì (da uve di zibibbo) 2003 che definire il gewurtztraminer dell'isola è riduttivo. E poi i meno "nobili": 'E serre bianco da uva cataratto (bevilissimo) ed un Talia rosso meno complesso del Criccio abbinabili al pesce.

Salvatore Murana c.da Khamma 276
Pantelleria, tel. 0923915231.

OFFERTA DI ABBONAMENTO SPECIALE



€ 24,80 per 4 numeri

€ 36,00 per 4 numeri

Si assicuri un anno
in compagnia di
Pneumorama + CHEST
a soli

40 Euro!
(20,80 Euro di risparmio)

Sì, scelgo di abbonarmi per 1 Anno (4 numeri + 4 numeri) a
PNEUMORAMA + CHEST Edizione Italiana (€ 40,00)

Cognome _____

Nome _____

Indirizzo _____

CAP/Città _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail _____

Professione _____

Ente _____

Data/Firma _____

Si prega di scrivere in stampatello

Ho scelto di pagare con:

Assegno Bancario non trasferibile intestato a MIDIA Srl

Bonifico su c/c bancario n° 24+22, BNL, Sede Monza

ABI 01005, CAB 20+00, CIN Y

Versamento su c/c postale n° 34827204, intestato a MIDIA Srl

(indicare causale)

Fotocopiare e inviare via fax al n° 039 2304442

Ci si può abbonare anche telefonando al n° 039 2304440



**Abbonarsi per non perdere
nessun numero**