



### Pane, burro e vodka per un matrimonio d'amore

Facilmente digeribile e molto nutriente, (ricco com'è di proteine e grassi), il caviale, secondo i profeti occidentali della grande cucina, trova la sua massima espressione gastronomica impilato generosamente su una fetta sottile di pane (meglio se non in cassetta) tostato e delicatamente imburrito. In Russia, da sempre, il caviale viene servito su crêpe di grano saraceno, arrotolate e ricoperte di panna acida. Altre varianti ammesse per accompagnare il caviale in Europa sono: con l'uovo sodo (svuotato del rosso che viene in parte riutilizzato, tritato e mescolato, in rapporto di sudditanza quantitativa, al caviale per far da ripieno al bianco); e con la patata bollita (la si sbuccia dopo la cottura, la si taglia, la si farcisce con caviale e si aggiunge panna acida).

Dove si può spaziare di più, dando modo alla propria cultura di cercare accostamenti nuovi, è nelle bevande da accostare al caviale. La vodka ghiacciata resta l'alcol principe: al gusto dei singoli la scelta tra le tradizionali vodke russe e quelle polacche che sono altrettanto valide.

Lo stesso Christian Petrossian assiduo cultore della vodka, ammette però che un grande champagne può ben accompagnare il caviale. Attenzione: deve essere un millesimato (cioè con l'indicazione in etichetta dell'anno di vendemmia) perché abbia struttura. Per lo stesso motivo si debbono scartare i blanc de blanc (solo da uve bianche) ed esigere i blanc de noir, prediligendo poi quei produttori che passano in barrique (le botti di legno da 225 litri) il vino base prima della cosiddetta presa di spuma che dà l'avvio al metodo champenois. Tra gli champagne più diffusi possono validamente essere accompagnati al caviale il Krug e il Bollinger. Scegliendo fior da fiore, caratteristiche simili sono rintracciabili in almeno tre spumanti classici italiani: il crémant di Ca' del Bosco, il brut riserva di Antinori (una produzione da poco in commercio) e la riserva Giulio Ferrari.

L'uso accorto della barrique permette di ottenere vini bianchi non spumanti con caratteristiche organolettiche adatte a un matrimonio con il caviale. Tra quelli francesi basterà rivolgersi a un Montrachet o a un Pouilly fuissé con un millesimo che garantisca la pienezza della maturazione e un'assoluta rotondità e struttura del vino.

Con i grandi bianchi italiani occorre prestare attenzione al millesimo per la minore resistenza nel tempo. Ma non si sbaglierà di certo scegliendo per esempio, tra quelli passati in barrique, un Pinot bianco di Borgo Conventi, un Ronco del Re di GianMatteo Baldi o, tra gli ultimi nati, Le Roverelle di Volpe Pasini.

Trovandosi negli Stati Uniti alle prese con il caviale e volendo deviare dalla canonica vodka o dallo champagne, la scelta di un grande bianco di California passato in barrique, come per esempio lo Chardonnay di Château Saint-Jean, dimostrerà meditata conoscenza della migliore produzione locale. E lo stesso avverrà in Sud Africa preferendo lo Chardonnay di Blaauwklippen, che l'enotecnico Walter Finlayson ha licenziato per il commercio dopo attenti esperimenti in questi ultimi anni.

Germano Pellizzoni

# IL CAVIALE

