

IL "MASSIMO" ALLA "FINE"

La lettera giunse già a Luglio inoltrato ma noi l'abbiamo tenuta per la fine dell'anno. Un lettore emiliano ci scrive dicendo che per Capodanno, coi propri amici, vorrebbe sorseggiare "il massimo": un grande barolo, un brunello, insomma il meglio che a nostro avviso c'è sulla piazza; chiede inoltre al sottoscritto quali vini sceglierà per sè in queste occasioni. Ora, premesso che deve essere una festa, anche a tavola ovviamente, il primo consiglio è quello di non fossilizzarsi mai dentro schemi prestabiliti e, soprattutto,

di bere le bottiglie giuste (poche) al momento giusto.

Il sottoscritto all'ultimo giorno del 1991 aprirà certamente, come ogni anno, una bottiglia di Bricco dell'Uccellone, il maestoso vino di Giacomo Bologna, infinito racconto di vitalità enoica, oppure, se ne riesce a reperire un campione, AI SUMA 1989, barbera da vertigini sempre prodotto da questo mitico vigneron di Rocchetta Tanaro.

A Capodanno mi inoltrerò invece, su un Barolo 1987 di Luciano Sandrone: una filigrana di gusti intensi ed aristocratici. Fra i bianchi: il Pinot grigio di Ca' Ronasca, il Nozze d'Oro del conte Tasca d'Almerita o lo splendido Mimosa di Eleonora Limonci (sauvignon di Quargnetto). Sul dolce: niente spumante brut, da utilizzarsi invece ad inizio pasto (Cà del Bosco, Ferrari, Uberti), ma un grande moscato d'Asti: Paolo Saracco di Castiglione Tinella.

Detto questo: Cin Cin !

PAOLO MASSOBRIO propone:

Spumanti metodo champenois:

FERRARI Brut Perlè
CA'DEL BOSCO Champenois
Cremant
CARLOZADRA Champenois brut
UBERTI Champenois extra brut
CESARINI & SFORZA
"Riserva dei Conti"
SPAGNOLLI brut
SANTA MARIA DELLA VERSA
brut

Vini bianchi

MIMOSA - "Colle Manora"
GAVI DI GAVI - "La Scolca"
SOAVE "classico" - Pieropan
PINOT GRIGIO - "Cà Ronasca"
TOCAI - "Schiopetto"
PIGATO DI ALBENGA -
"Cascina Feipu"
NOZZE D'ORO - "Regaleali"
SAUVIGNON Colli Bolognesi -
"Terre Rosse"
VERDICCHIO di Jesi classico -
"Villa Bucci"
VERNACCIA DI SAN
GIMINIANO - "Teruzzi & Puthod"
VERMENTINO DI USINI -
"Giovanni Maria Cherchi"

Vini rossi importanti

BARBARESCO - "Gaja"
BAROLO "Cannubi Boschis" -
"Luciano Sandrone"
BAROLO "Cannubi" -
"Paolo Scavino"
NEBBIOLO d'ALBA -
"Renato Ratti"
BRICCO UCCELLONE - "Braidà"
AI SUMA - "Braidà"
GATTINARA - "Travagiani"
BARBACARLO
Oltrapo Pavese - "Maga"
RECIOTO AMARONE - "Masi"
CABERNET LOWENGANG
"Alois Lageder"
PINOT NERO - "Hofstatter"
BRUNELLO DI MONTALCINO -
"Case Basse"
BRUNELLO DI MONTALCINO
"Montosoli" - "Altesino"
CHIANTI CLASSICO
"Bellavista" - "Fattoria di Ama"
PERGOLE TORTE -
"Fattoria Monte Vertine"
VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO - "Avignonesi"
TAURASI - "Mastroberardino"
AGLIANICO DEL VULTURE -
"D'Angelo"
DUCA ENRICO -
"Duca di Salaparuta"



Vini da dessert

MOSCATO D'ASTI
"Paolo Saracco"
PICOLIT - "Abbazia di Rosazzo"
VIN SANTO CARMIGNANO -
"Tenuta Capezzana"
SAGRANTINO DI
MONTEFALCO - "Paolo Bea"
MARSALA SUPERIORE -
"Samperi"
KHAGGIAR "Passito di Pantelleria"
- "Sebaste"



LA FESTA MINUTO PER MINUTO

di PAOLO MASSOBRIO

Tutte le regole perché la tavola sia divertente, curiosa e capace di far stare tutti a proprio agio...

COSA REGALO AI PADRONI DI CASA

Frattandosi di gastronomia e volendo velocemente realizzare un omaggio da portare agli ospiti suggeriamo una bottiglia. Sì, ma quale?

Un vino da pasto sarebbe banale, e poi potrebbe in qualche modo mettere a disagio i nostri amici che anzitempo hanno pensato loro al vino da proporre. Finisce così che la bottiglia che abbiamo acquistato per degustare insieme non viene stappata, con un atroce dubbio che ci tormenterà: "in quali bocche sarà finita?"

Ecco allora tre bottiglie per stupire i nostri interlocutori.

1) Una mezza bottiglia di Picolit, il raro vino friulano che nasce dalle omonime uve che soffrono di aborto floreale. Da qui i limitati raccolti (un grappolo di picolit ha pochissimi acini), e l'elevato contenuto zuccherino che lo rende uno dei migliori vini da dessert (o da meditazione) del mondo. Le truffe intorno al Picolit sono diverse, in quanto viene spesso spacciato sotto questo nome il frutto della vinificazione di altre uve (ad esempio Verduzzo). Noi proveremo l'acquisto di una mezza bottiglia (la stessa che veniva inviata alle corti di tutta Europa a Natale) dell'Abbazia di Rosazzo.

2) Seconda bottiglia "da conversazione" è il Khaggiar, un nuovo passito di Pantelleria voluto dalla signora Eleonora Limonci titolare delle aziende Colle Manora e Sebaste. E' un vino che ha in sé i colori dell'Isola siciliana per antonomasia ed ha un gusto accennato di albicocca e miele.

3) L'ultima proposta è una bottiglia di grappa. Volete davvero stupire i vostri amici? Una campione di Romano Levi di

Neive, allora, esibita con disinvoltura all'ingresso; della serie "della donna selvatica" "del carro" o "della botte di acacia". Sarà difficile da procurare, certo, ma chissà che un viaggio enoico nella Langhe pavesiane non vi faccia tornare a casa con qualche campione?

L'APERITIVO

L'aperitivo deve avere la funzione di stimolare sensibilmente l'appetito. Come soluzione ideale siamo a proporvi la via più semplice: uno champagne (il Cristal di Louis Roeder) oppure un grande spumante metodo champenois (Cà del Bosco Cremant). Deliziose, da accompagnamento, sarebbero poi alcune tartine soffici a fantasia vostra, oppure, semplicemente, dell'ottimo parmigiano reggiano di quelli granulosi e invitanti. Evitate le banalissime noccioline sottovuoto, ma non disdegnate le olive; per esempio le buone olive ascolane

I PIATTI: QUANTI E QUALI

La scelta del menù sta alla vostra completa fantasia e discrezione. Ciò che vi suggeriamo è solo una tendenza ormai in voga in Italia e all'estero nelle cene di affari e in quelle ufficiali che le ricorrenze impongono. Premesso che oggi siamo tutti "supernutriti" e quindi ogni abuso gastronomico è deleterio per il nostro organismo (altro che festa!), la soluzione ideale è la cura di un succulento, buono, grande piatto unico, attorniato da pochi antipasti, una minestra, ed esclusivi assaggi di formaggi scelti e di dolci.

Ma avete presente le feste attorno a un piatto di caseola, di polenta taragna, di fonduta oppure di zuppa di pesce a volontà?

Vi consigliamo allora non più di tre antipasti, di cui il primo, frutto di una selezione attenta di buoni salumi nostrani: il culatello doc di Zibello, ad esempio, il prosciuttino d'oca di Mortara, il lardo d'Arnad, il prosciutto toscano dei conta-

dini oppure l'ottimo salame di Fabriano o lo speck della Val Pusteria.

Il primo e il secondo li sostituiremmo con un grande piatto unico a volontà e a vostra scelta, di quelli da assaggiare a più riprese, favorendo la conversazione e il gusto di stare insieme.

Segue una selezione di formaggi di buon livello: il formaggio in fossa, il Castelmagno, una toma o una formaggetta montana da abbinare ad una salsina (la cognà) o un olio del Garda; poi un buon gorgonzola; oppure: pescate nelle straordinarie ricchezze e varietà dei molti formaggi veneti o dei pecorini toscani, romani e sardi.

Infine i dolci: due a scelta e una selezione di piccola pasticceria da abbinare agli ultimi vini da conversazione.

PRIMA LA FRUTTA O IL DOLCE?

Sono due le scuole di pensiero che tentano di dare una risposta a questo quesito. La prima è quella che dice la frutta prima del dolce poiché essa ha la funzione di pulire la bocca prima dell'ultimo raffinato boccone. La seconda, alla quale chi scrive crede di più, dice che la frutta va consumata per ultimo, in quanto un agrume o qualsiasi altro frutto può sfalsare le nostre papille gustative che devono accogliere altri sorsi di vino, quelli che accompagneranno il dolce. Il risultato di questa seconda scuola di pensiero è che, quasi sempre, ci si scorda di mangiare la frutta (sic!).

QUANTI E QUALI VINI A TAVOLA

Il discorso dell'iper nutrizione vale anche per quanto concerne i vini, con un aggravante in più: i vini bevuti oltre la quantità giusta aumentano il nostro disagio.

Per una cena proponiamo non più di tre, massimo quattro vini, così suddivisi.

Spumante all'aperitivo e sugli antipasti. Vino rosso o bianco a seconda del piatto proposto (se è di pesce, bianco, se di carne, rosso), vino dolce da dessert sui dolci.

Quali vini?

C'è una regola generale nell'abbinamento tra cibi e vini che dice, in linea di massima, che il colore dei cibi si abbinava al colore dei



vini. In realtà la struttura di un piatto va abbinata a un vino di eguale struttura. Se il pesce proposto è delicato, dal gusto fine, si abbinerà un vino bianco altrettanto delicato, fruttato, fine. Se il piatto di pesce ha una struttura molto sapida, un condimento gustoso, gli si contrapporrà un vino pieno, deciso, molto profumato che regga l'abbinamento o il "matrimonio di amore". Lo stesso dicasi per i rossi: sui primi piatti a base di pasta e sughi si può abbinare un vino rosso di medio corpo, ma sulla carne importante (brasati, selvaggine, arrosti) vale la pena abbinare un grande rosso italiano. Stessa regola sui formaggi: se stagionati e saporiti, altrettanto dovranno essere i vini che li accompagneranno. Una regola sull'abbinamento dei vini è comunque questa: i cibi untuosi e succulenti vanno abbinati a vini tannici e alcolici (grandi vini); i cibi saporiti, aromatici, con tendenza acida, amano vini morbidi e con un profumo fragrante; i cibi grassi, con tendenza al dolce chiedono vini effervescenti e caratterizzati da acidità (quindi giovani).

LA SEQUENZA DEI VINI A TAVOLA

I vini bianchi precedono sempre i rosati e i rossi e così i vini più leggeri vanno serviti prima dei vini importanti.

La decantazione di un vino, ossia la stappatura alcune ore prima versando il contenuto della bottiglia in una brocca aperta va fatta per i vini importanti che, dopo anni di affinamento in bottiglia hanno bisogno di ossigenarsi. Il rito della candela posta sotto il collo della bottiglia mentre si versa il vino nella brocca di vetro è funzionale a far sì che si separino i depositi del vino posti in fondo alla bottiglia con il contenuto limpido.

Quante ore prima stappare un vino? Dipende dall'età. Se è un vino molto vecchio (20 anni) si consiglia di prelevare dalla cantina la bottiglia coricata già il giorno prima. Lasciatela in posizione orizzontale affinché i sedimenti si depositino sul fondo, oppure stappatela, meglio ancora, con l'ausilio dell'apposito cestello che ne mantiene inalterata la posizione.

Comunque, apritela al mattino se è per il pranzo, 4 o 5 ore prima.

Per gli altri vini, meno vecchi, bastano le due ore prima.

I VINI DOLCI

Guai compiere l'errore di degustare uno spumante secco, brut, sul dolce. L'acidità pronunciata del vino fa a pugni con l'acidità dei dolci. Se il piatto proposto è a pasta molle (torte, bigné, creme) occorre prediligere sempre un vino dolce: il moscato d'Asti è l'ideale. Se il dolce è a pasta secca, si consigliano i vini passiti o frutto di "vendemmie tardive". Ma attenzione: mai uno spumante brut sul dolce: fareste capire agli ospiti che il vostro concetto di abbinamento è: bollicine = Dolce. (Blob!)

QUALI BICCHIERI

Da bandire assolutamente i seguenti contenitori (chiamarli bicchieri ci offende): di carta; di plastica, quelli della nutella o quelli simili con disegni e smerigliature. Evitare pure i bicchieri opachi o i calici astrusi: a bomba (che coprono il palmo della mano) o a calice eccessivamente aperto.

Per l'acqua, invece, va bene qualsiasi cosa. Per il vino si consigliano: calici a flùte (slanciati) per gli spumanti secchi, dove verificherete la nobiltà del perlage (bollicine) e calici con stelo a tulipano per i vini rossi o bianchi. Calici più capaci (baloon) per favorire l'ossigenazione dei grandi rossi; coppa aperta, per i vini dolci.

QUALE TEMPERATURA

Non lasciamoci la testa! Insomma, non esageriamo con i termometri per il vino e altre perdite di tempo di simile specie.

Il prodotto che va servito freddo, ossia che è gradito per la bassa temperatura di servizio (non esagerate che è inverno!) sono gli spumanti secchi e quelli dolci. Ma attenzione: non usate mai il freezer. Servitevi del frigo, invece, e poi del secchiello di ghiaccio.

Il vino rosso freddo è una barbarie da condannare pubblicamente (roba da uscire di casa indignati!). Va invece servito ad

una temperatura fra gli 8° e i 10 gradi un vino bianco; tra i 10° e i 12° un vino rosato o un novello. I vini bianchi di corpo, sui 12°, mentre un vino rosso di medio corpo, dai 12° ai 14°. I vini rossi di corpo, ma giovani: dai 14 ai 16°, mentre i grandi vini rossi di corpo, dai 16 ai 18 gradi.

COSA NON SI ABBINA MAI AL VINO

Lo elenchiamo onde non incorrere in quei trabocchetti che hanno anche a che fare con il Bon Ton.

1) la verdura in pinzimonio: finocchio, carciofo e sedano sono dei veri assassini. 2) il cioccolato, 3) i cibi eccessivamente conditi con limone o aceto (sottaceti e cibi in carpione) 4) la macedonia, 5) la frutta e in particolare gli agrumi, 6) i formaggi freschissimi, 7) Il gelato, 8) i dolci inzuppati di troppo liquore (il babà).

IL PREZZO DI UNA BOTTIGLIA

Quando dovete acquistare un vino e non avete le idee chiare ci sono due strade per non farsi abbindolare dalle etichette o dalle bottiglie "pompose" nell'immagine, ma scarse nella sostanza: rivolgetevi a un enoteca oppure direttamente da un produttore.

Diffidate delle bottiglie a prezzi "stracciati". Un buon spumante brut metodo champenois parte dalle 16.000 lire a bottiglia. Un Asti spumante o un moscato d'Asti, dalle 7.000 lire a bottiglia.

Una bottiglia di vino rosso o bianco di medio corpo, generalmente, va dalle 6 mila lire in su, mentre un buon Barolo, un Brunello, si attestano dalle 18.000 in poi. I vini liquorosi o passiti di buon livello: dalle 15.000/18.000 in poi. Infine i vini che costano tanto perché si definiscono esplicitamente "barricati", se permettete un consiglio, lasciateli nello scaffale dell'enoteca, sperando che i produttori e gli enotecari, bevendone le rese, si chiariscano una volta per tutte che ci interessa assaggiare un vino perché è "grande" e non per la tecnica di produzione con cui viene creato o per il carattere omologato a fantomatici gusti internazionali che non vuole dire nulla.

