

Genere di media: stampato  
Tipo di: stampa specializzata

Tiratura: 4'772  
Uscita: settimanale  
Rilascio: in abbonamento

## Viticultura

### Il vino in cucina

In queste settimane dove, aimè, siamo costretti a restare a casa di più, dobbiamo impegnarci a trovare idee per passare bene le giornate, soprattutto se si hanno dei figli. Ecco allora che, tra le varie soluzioni, troviamo anche il tempo di passare più tempo in cucina, coinvolgendo anche i più piccoli in un esercizio stimolante ed educativo. Allora ecco i provetti cuochi cimentarsi ai fornelli con vecchie ricette della nonna, o semplicemente provare a fare pasta o gnocchi fatti in casa, per la gioia dei piccini (meno per le mamme che devono pulire...).

Proprio passando più tempo in cucina cercando di preparare piatti diversi, mi sono accorto dell'importanza che il vino può avere nella preparazione di alcuni piatti e quanto possa essere fondamentale per la buona riuscita di una determinata ricetta. Già nel Medioevo, nelle corti signorili, il vino era usato in cucina per la preparazione di salse o per sfumare carni dalla lunga cottura. Anche i vini dolci erano graditi a fine pasto per accompagnare dolci e frutta. Spesso i vini che si usavano per cucinare, erano gli stessi serviti poi sulle tavole, senza però l'attenzione che si ha oggi nel cercare di abbinare un piatto con un vino opposto. È solo verso la metà dell'Ottocento che, nelle corti signorili ed aristocratiche, si comincia, con criteri dettati dal gusto o semplicemente dalla moda, a fare attenzione ai vini da abbinare. Ecco allora farsi strada la tendenza di abbinare con l'antipasto un buon vino bianco o uno champagne, con le carni bianche vini rossi leggeri, con carni rosse e selvaggina vini rossi robusti e, per concludere, con i dessert vini dolci o passiti. Questa "formula" si concluderà poi nel Novecento, secolo in cui anche alberghi e ristoranti si doteranno di cantine e sommelier, per rispondere a una clientela sempre più attenta ed esigente in fatto di vino e cibo.

Per capire con che vino abbinare un piatto, l'importante è definire i componenti del sapore del cibo in questione, per capire cosa valorizzare e cosa "compensare" con l'aiuto del nettare di Bacco. Le sensazioni: dolce, salato, amaro, acido e piccante si combinano in maniera diversa in ogni piatto. L'importante, una volta stabiliti i sapori dominanti, è scegliere un vino che valorizzi o attenui questi aspetti con componenti simili od opposti. Per raggiungere un buon risultato finale, l'importante è l'equilibrio. Un piatto delicato vuole un vino altrettanto tenue, viceversa un piatto dai sapori forti e decisi lo accompagneremo con vini importanti e robusti.

Varie teorie e scuole di pensiero hanno accompagnato per decenni le tecniche di abbinamento cibo-vino. Attualmente, la maggior parte degli esperti si basa sia sulla teoria della "contrapposizione" sia su quella della "concordanza". Con la dicitura "contrapposizione" s'intende affermare il principio secondo il quale le caratteristiche del vino scelto in abbinamento con quel determinato piatto non debbano essere analoghe.

Per esempio se un cibo presenta tendenze acide, il vino che lo accompagnerà non potrà essere particolarmente acido, poiché le componenti acide si sommerebbero, formando una sensazione piuttosto aggressiva quindi senza dubbio sgradevole. Al contrario, se la preparazione presenta una spiccata grassezza, il vino da abbinare dovrà presentare una certa acidità e sapidità. Questo principio, valido sotto molti aspetti, non contempla però ogni situazione, ecco allora che si ricorre al principio della "concordanza", che si basa sul concetto che a una determinata caratteristica del cibo deve corrispondere un'analogia caratteristica del vino.

Un esempio lampante sono le torte e i biscotti; alla sensazione di dolcezza percepita nel mangiare una fetta di crostata alla marmellata, viene spontaneo e naturale abbinarci un vino dolce.

Grazie alle svariate tipologie di vino esistenti, è comunque sempre possibile trovare uno o più abbinamenti che possano andar bene per un determinato piatto. Vi sono tuttavia dei matrimoni impossibili.

Per esempio è decisamente sconsigliato accompagnare con del vino le ricette della cucina africana o mediorientale (assai piccanti e speziati). Anche alcune verdure, se servite senza altri accompagnamenti, non sono indicate per essere accompagnate con del vino, come ad esempio i carciofi, i finocchi e gli asparagi. Così come i piatti contenenti grandi quantità d'aceto, come certe insalatone o il pesce in carpione.

Stefano Bollani



Anche per un semplice risotto, uno dei passaggi più classici, dopo la tostatura del riso, è sfumarlo con del vino. Foto: CB