Brindisi con il panettone: un matrimonio che funziona

img6519-d62e1ed6

Libertà totale, almeno a Natale. Chi festeggerà con la cena della vigilia, chi invece, per carità, è il pranzo del 25 quello che conta. C'è chi solo ricette della tradizione e chi invece si adatterà a quell'omologazione che oramai scodella il tortellino da Lampedusa a Courmayeur. Tutti d'accordo invece sul dolce. A parte alcuni infedeli del pandoro o quelli, più giustificati, che ancora prediligono i dolci della tradizione regionale italiana, è fuori discussione il monoteismo da panettone. Tralascio per un attimo gli aneddoti, tanti, circa le origini del dolce natalizio più famoso che c'è. Tuttavia vorrei ricordare che il panettone, nel tempo, si è allontanato da quella radice lessicale e concettuale, che lo voleva come un semplice pane dolce. Di questa antica origine conserva ancora l'uva appassita e quel lievito madre che lo fa gonfiare sino a donargli, ovviamente grazie anche allo stampo, una forma così distintiva e riconoscibile, molto simile, pensate un po', a un tappo di spumante o di champagne. Non che la similitudine legata alle forme di dolce e tappo sia indicativa per costruirci sopra un abbinamento, ma sta di fatto che proprio le bollicine siano uno degli accompagnamenti più indicati per il panettone.

SCEGLIERE IL VINO

Attenzione però che il dosaggio (miscela di vino e zucchero che si aggiunge al vino dopo aver eliminato i lieviti) dello spumante non sia troppo secco. Per ovviare a questo inconveniente – c'è di peggio comunque nella vita, fidatevi – alcuni ricorrono a Spumanti e Champagne dolci, senza dimenticare il Moscato d'Asti. La scelta non mi trova totalmente d'accordo. Nonostante il livello delle bolle, specie quelle a base Moscato, si sia molto alzato, spesso grazie anche all'utilizzo di uve provenienti da piante sempre più 'adulte', non vorrei che si eccedesse con la dolcezza. Il panettone, senza sforare verso quelle farciture hard core, che rischiano di appesantire gusto, e saldo della bilancia, consideriamolo classicamente composto da: burro, circa il 40%, canditi, uva appassita, tuorli d'uovo e quella vaniglia che si deve sentire, ma soprattutto si deve vedere; i tipici pallini neri sparsi

all’interno dell’impasto. Dopo i requisiti del dolce ecco quelli del vino che, come detto, non dovrà necessariamente avere lo stesso morbido carattere.

OCCHIO ALL’ANAGRAFE

Vanno bene le bolle, creano sempre un’atmosfera di festa, ma meglio se con alcuni – facciamo anche parecchi - anni sulle spalle. La capacità di reggere il tempo da parte delle singole etichette, ci permette di scremare i pretendenti al bicchiere. Prodotti millesimati che magari hanno costruito la propria complessità aromatica e gustativa grazie ad un contatto con i lieviti molto lungo. Il Dosaggio? Brut è meglio. Finiamo per ricadere negli stessi errori di qualche riga più in alto? No, perché una bolla dosata a 8/10 gr/litro può rappresentare, grazie ad un prolungato riposo in bottiglia successivo alla sboccatura, un grande abbinamento con il panettone. Maturità ed evoluzione diventano perciò i responsabili di un sapore, che in molti casi ricorderà quello di alcuni ingredienti del famoso dolce natalizio.

CANDITI E VANIGLIA

Un Franciacorta, un Trento Doc e soprattutto i grandi Champagne sanno, dopo anni di bottiglia, proprio di frutta candita. La zona di produzione, l’iter realizzativo, le uve impiegate e l’annata, influiranno sul sapore, ora rimanendo più sulle zeste di agrumi, da quelle più dolci di mandarino e cedro fino a quelle più aspre, ma comunque morbide, di un limone, sino a sensazioni di frutta tropicale disidratata. Se poi pensiamo alla vaniglia del panettone, ecco che vengono immediatamente all’attenzione quelle speziature, tipiche delle bolle evolute, ma non ancora ossidate. Un borderline gustativo legato all’anagrafe che, per quanto sul filo del rasoio, taglia di netto le possibilità di eventuali competitors, rispetto alle rispettive capacità di adattarsi al panettone. L’ensemble con questi prodotti vi darà un’armonia in cui le dolcezze non si sommeranno, ma, piuttosto, si completeranno a vicenda. Infine alcuni nomi di prodotti da abbinare al panettone: Monte Rossa Franciacorta Cabochon, Guido Berlucchi & C. Franciacorta Cuvée Imperiale Vintage, Alain Thiénot Champagne Cuvée Garance, Lanson Champagne Noble Cuvée, Jacques Selosse Champagne Substance e la lista potrebbe continuare. Le annate e le sboccature? La maturità in questo caso non guasterà di img6526certo.

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l’anno successivo, miglior Sommelier d’Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.