Un mare di bollicine

un-mare-di-bollicine-1-bda77cf1

Che si tratti di un automatismo o di una cosiddetta ‘visione dell’oasi’, ad autunno lo spirito si orienta fatalmente verso le feste. Complice il cambio di stagione e il lasciarsi alle spalle i fasti dell’estate, fisiologicamente corpo e spirito sentono il bisogno – occulto ma non troppo – di alleviare la tensione del ritorno agli impegni della quotidianità concentrandosi su qualcosa di più piacevole. Focalizzarsi sulle vacanze è quindi tonico per l’umore ed occasione, per i più (tra cui indubbiamente io), di programmare, insieme ai più naturali ‘rossi’ (più adeguati alle preparazioni e ai piatti invernali, sicuramente più ‘grassi’) ripassi di bevute estive di particolare piacevolezza o, perché no, sperimentazioni più ardite. La ‘bollicina’ (perché è di questo che stiamo parlando) è in questi casi come il completo grigio, ovverosia va bene su tutto. Complice l’ormai straordinaria diffusione del vino frizzante italiano nel mondo (agli alfieri del glorioso Metodo Classico dalla storica riconoscibilità – come Franciacorta, Trentino, Oltrepò Pavese, Alta Langa e Lessini Durello – si uniscono gli strapoteri del rifermentato in bottiglia o del metodo Charmat come Lambrusco e Prosecco, di cui è ormai antistorica la classificazione di ‘vini frizzanti minori’) esiste un notevole proliferare di buoni, molto spesso ottimi, prodotti frizzanti ottenuti da uvaggi storici o meno storici, ma che ormai sta invadendo il mercato da Nord a Sud.

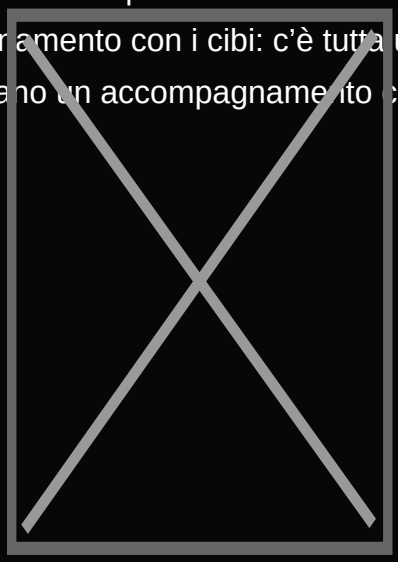
BASTA CON I DOGMI



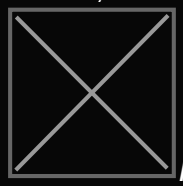
Le ‘bollicine’, quindi, ormai sono più un concetto e un modo di essere che non semplici etichette. Partendo dalla matrice comune della produzione di anidride carbonica durante il processo di vinificazione, sono ormai numerosissimi i vini ‘frizzanti’, o ‘spumanti’, che – originando da vitigni tradizionali come (per fare esempi di cui abbiamo parlato anche in questa pagine)

Trebbiano, Fiano, Spergola – sono declinati in versioni sparkling interessanti quando non rimarchevoli. Quello che trovo assolutamente positivo in questa tendenza è intanto il suo essere antidogmatica: molto spesso ci dimentichiamo che la tradizione del vino ‘frizzante’ italiano, e della sua rinomanza nel mondo, è appena successiva, come tempistiche e riscontro, a quella francese. E poi che la leva del riscontro di mercato ha permesso prima la nascita e poi lo sviluppo di una linea di prodotti realizzati in pochissime migliaia di esemplari, ma di ottima fattura e di grande impatto gustativo, assolutamente da provare. Uno degli esempi è il Bolé, nato dalla collaborazione tra Caviro e Terre Cevico, ma ricordo anche la grandissima linea di etichette di Eugenio Collavini, a base Ribolla Gialla, che recentemente ho avuto la fortuna di assaggiare, o ancora le sperimentazioni estreme di Cantina Bisson, con il progetto ‘Abissi’, vini invecchiati sul fondo del mare, a 60 metri di profondità, appena al largo di Portofino, o le sempre più numerose bottiglie a base Verdicchio dei Castelli di Jesi, Erbaluce, Inzolia, Grillo…

IL MARKETING DEL FOOD PAIRING

Un mondo in evoluzione, insomma, che parte sicuramente da un marketing naturale, che è quello dell’euforia indotta dalla bollicina stessa, ma che poi si muove orizzontalmente, più in sintonia di quello che si pensavaun tempo a livello di abbinamento con i cibi: c’è tutta una serie di piatti o preparazioni, infatti, anche invernali, che non disdegnano un accompagnamento con la bollicina, anche a tutto pasto, pensate soltanto a quanto possa  risultare succulento un cappone ripieno con un Franciacorta elegante e strutturato, magari con qualche anno di invecchiamento, potete sceglierne uno, a vostro piacimento, tra Monte Rossa o Uberti, o ancora classicissimi come arrosti di vitelli con un TrentoDoc (provate il Letrari “Talento”, giusto per avere un’idea) o l’altrettanto celeberrimo zampone (o cotechino) con il Lambrusco (tipo il sempre ottimo “Rito” di Zucchi), per non dimenticare guazzetti o faraone, perfetti con un buon Prosecco come l’avveniristico Brut Nature Metodo Classico di Silvano Follador, o anche piatti più estremi come capitone – fritto e in umido – o

anguilla, uno ideale con un aglianico spumantizzato (tipo il DUBL di Feudi San Gregorio) l’altro, perché no, con un Fortana, magari spumantizzato in rosa come il bellissimo “Rosa x Emy” di Cantina Mattarelli. L’unica cosa che vi raccomando, come sempre è sperimentare: la costruzione del gusto individuale è un processo avventuroso, che passa obbligatoriamente attraverso il rischio per arrivare alla soddisfazione. O, se preferite, lo possiamo anche dire alla maniera latina, “per ardua ad astra”. In sintesi, buone bevute!

*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.*