Riti del bere: Aiuto nei momenti di crisi o elemento di socializzazione?

riti-1-56543774

Nei riti del bere le acqueviti hanno un posto di primo piano. Conforto nei momenti di crisi (dal soldato in guerra con la razione in bustina al manager americano che , nervoso, tracanna un whisky), compendio per solitarie meditazioni (una poltrona e una elegante grappa elevata in legno), elemento di socializzazione (dai corsi di assaggio alle nottate in distilleria) e catalizzatori della coesione di un gruppo di azione (si pensi al brindisi degli ufficiali russi con tanto di lancio dei bicchieri), sono per lo più utilizzate tal quali, sorseggiate o tracannate tutte di un fiato. A volte però trovano abbinamenti più o meno azzeccati: quasi tutte si sposano divinamente con cioccolato fondente - meglio se criollo di buona ricchezza acida - e frutta secca ed essiccata, mentre decisamente dubbi sono gli abbinamenti con formaggi erboranti e piccanti, pesce, funghi e tartufi. Nella frutta fresca trovano ottimi compendi, soprattutto negli agrumi e in primis nel limone (frutta terpenica), ma vanno d'accordo con ribes, mirtilli, fragole, albicocche, pesche, mele, pere, banane e uva. Gli officianti togati per i riti con le acqueviti sono i degustatori, i sommelier, i barman e, da poco ma in forte crescita, i narratori del gusto che le utilizzano con tecniche decisamente innovative. Nessuna limitazione per i templi nei quali i riti si possono svolgere (dal bar alla distilleria, dal ristorante alla cena casalinga), mentre molte acqueviti sono particolarmente esigenti in fatto di bicchieri: più è grande la loro tradizione e complesso l'aroma e maggiore sarà l'attenzione da porre nella scelta del calice adatto.

riti 2Grappa: il rasentin

Una tazzina di porcellana ancora calda dall'ottimo espresso che è appena stato consumato. Una decina di millilitri di grappa pulita e fragrante, non importa se giovane o invecchiata. Una rotazione veloce della tazzina per fare accorpare nella grappa il calore, le gocce di caffè residue, ma soprattutto le tracce di crema presenti sulle pareti. Un'ispirazione profonda per cogliere le pregiate molecole presenti, rese più volatili dal calore, e quindi giù in un solo sorso, per poi aprire la bocca e godere dell'aroma. Cosa possibile solo se espresso e grappa sono entrambi eccellenti. È un rito nato in

Veneto da riportare in auge e da diffondere non solo su tutto il territorio nazionale ma anche all'estero dove potrebbe efficacemente essere inserito nell'italian style tanto amato.

Tequila: la leccata del pistolero

Un bicchierino di tequila, di coccio o di vetro poco importa. L'indice e il pollice chiusi a formare un incavo impermeabile in cui spremere limone finché sia pieno. Poi sale a piacimento. Quindi una bella leccata e, a seguire, il bicchierino di tequila. Ecco il rito che ha reso famoso questo distillato nel mondo. E ha avuto la sua ragione d'essere. Il tequila è prodotto con una materia prima amilacea (la parte basale dell'agave) praticamente priva di aromi primari e povera di acidi, per cui facile preda di infezioni in fase di fermentazione. Per giunta la trasformazione degli zuccheri in amidi veniva fatta in tunnel scavati nella terra con calore trasportato dal fumo e i primigeni alambicchi usati per la distillazione erano a dir poco rudimentali. In parole povere: il piacere dovuto all'acquavite tal quale era escluso. Occorreva una modalità per appropriarsi dell'alcol in modo piacevole. Il limone da questo punto di vista è perfetto, perché attraverso i terpeni riesce a mascherare molti difetti olfattivi. E il sale genera una confusione percettiva rendendo più accettabile il bruciore dovuto all'alcol e la pungenza dei composti bassobollenti. Oggi il prodotto è migliorato tantissimo, pur non essendo un'acquavite dotata di grande personalità, ma il rito è rimasto.

riti 3**Whisky: acqua e ghiaccio**

Dove l'ambiente si fa ostile per la vite in quanto carente di luce e temperature sufficienti, prosperano i cereali che forniscono fermentati non molto generosi ma sufficienti per dare birra e acqueviti. La prima è più facile da ottenere, ma un tempo evidenziava due problemi: occupa grandi volumi che ne rendevano difficile il trasporto e ha una vita decisamente corta. La soluzione fu l'alambicco. Con esso i fermentati di cereali erano concentrati fino a dieci volte e acquisivano una vita quasi eterna e una trasportabilità eccellente anche in zone impervie. Ecco nascere il whisky nelle diverse declinazioni: Scotch, Irish, Bourbon e fratelli, Canadian. Il suo incontro con l'acqua prima e il ghiaccio poi fu inevitabile. L'acquavite - estratta un tempo da 55 a 70 gradi dall'alambicco, oggi molte volte a gradazioni ben più elevate - doveva innanzitutto essere portata a una ricchezza alcolica adeguata al consumo: intorno ai 40° per un consumo fuori pasto, intorno ai 15° per accompagnare i cibi. Il ghiaccio, un tempo status symbol, aveva la stessa funzione nel consumo fuori pasto con un valore aggiunto: la riduzione di eventuali difetti e il piacevole contrasto che nasce dall'assunzione di una bevanda fresca che subito fa avvampare di calore la mucosa orale. Fin qui non c'è rito. Questo nasce quando il consumo dà vita a una serie di azioni rituali: preparare il tempio con una collezione di whisky, il ghiaccio a cubetti della giusta dimensione e il bicchiere con una corretta capienza, per poi

passare all’uso del tutto per prepararsi un drink e sorseggiarlo. Scena tipica dei film americani, oggi sempre più rubata dal calice di vino. Ma molto più rituale è lo Scotch ridotto con acqua purissima delle Higlands che accompagna il salmone appena pescato in una sala illuminata da un grande camino che attenua i rigori dell’inverno scozzese. Se tutti questi elementi non li possiamo avere nelle nostre abitazioni, almeno l’acqua sì: ed ecco un business derivante da chi desidera perpetuare il rito fuori dal suo contesto tradizionale. Tra le curiosità dei riti legati al whisky vi è anche quella della bevuta con il bicchiere al tavolo praticata nel Regno Unito, ma anche nei Paesi Bassi: in questo caso è vietato portare il bicchiere alla bocca, ma si porta questa al bicchiere e si deve bere senza usare le mani.

Calvados: trou normand

Un pranzo in Normandia potrebbe anche essere molto lungo. Non perché è lento il servizio, ma perché le portate sono molte e il rischio di non poterle assag giare tutte è alto anche per i più dotati in fatto di spazio gastrico. Ecco nascere il rito del trou normand: tra due portate viene servito un Calvados. Alcuni sostengono debba essere bevuto in un sol sorso, altri che va bene anche centellinarlo e non manca chi sostiene che non serve per nulla a creare un buco nello stomaco (da qui la derivazione del suo nome), ma solo a bere di più. E se così fosse? E’ comunque un gran bel rito.

Vodka: il brindisi alla russa

Na sdarovie! Che vuol dire “alla salute”, ma anche Hurrà, che è molto più facile da pronunciare. Con queste parole si apre un fulmineo svuotamento dei bicchierini di vodka tutto d’un fiato al quale nelle scene da film fa seguito il lancio dei bicchieri nel caminetto acceso. Un gesto ormai abbandonato, vuoi perché è difficile trovare caminetti accesi, vuoi perché il padrone di casa non apprezza molto questa usanza. Resta però il fatto del rituale della vodka fatto di infiniti brindisi intercalati da stuzzichini in cui compaiono caviale, aringhe, cetrioli e tante altre cose ancora. Di rigore nel rito: la vodka non si sorseggia.

Cachaça: caipirinha

La caipirinha è una bevanda miscelata, nulla da dire, ma la sua preparazione è un rito. Anzi: è il vero rito della Cachaça, l’acquavite brasiliana che con un paio di miliardi di litri di produzione arriva terza a livello mondiale. La caipirinha non può essere preparata da chiunque, l’officiante è in genere il padrone (maschio) di casa. Comincia ad affettare il lime facendo fette circolari di circa tre millimetri che non separa totalmente, poi inserisce il frutto nel pesante bicchiere di vetro che è tradizionale per la bevanda, ricopre il lime di zucchero e con un pestello nel fa uscire il succo, in modo che questo sciolga lo zucchero elevando così la sua pressione osmotica che provoca la migrazione degli aromi

nel liquido. Poi riempie il bicchiere di cubetti di ghiaccio e colma gli spazi rimasti con cachaça. Nel vostro bar non fanno così? Allora, non si sta rispettando lo storico rito!

Cognac: un rito nel bicchiere

Il cognac è stata la prima acquavite al mondo che ha iniziato la guerra alla pungenza. L'ha fatto con un uso costante e prolungato del legno fin dalla sua nascita e ha perseguito l'obiettivo alla grande con la differenziazione degli alambicchi avvenuta agli inizi dell'Ottocento. In questo modo ha potuto sviluppare un bicchiere singolare - il ballon - dotato di un grande corpo che termina con una bocca relativamente stretta, quanto di meglio ci può essere per avere un grande spazio di testa con una forte concentrazione degli aromi. Intorno a questo calice ha costruito riti, uno di notevole interesse, l'altro decisamente barbaro. Il primo vede il riscaldamento dell'acquavite con il palmo della mano, il secondo la fiammella accesa sotto il ballon. Giusto per rovinare qualcosa di prezioso.

Le acqueviti del grande Nord e la birra

Dall'Olanda a tutti i paesi del grande Nord (Danimarca, Norvegia, Svezia, Finlandia e non solo) è in voga una modalità di consumo che è insieme rito e gara di rara abilità. Una birra è servita in un boccale munito di manico e un'acquavite in un piccolo bicchierino senza stelo. Il bevitore deve impugnare i due bicchieri in modo che il più piccolo sia in posizione superiore e lasci scendere a filo l'acquavite nella birra mentre la si beve. L'abilità sta - oltre che nell'evitare spargimenti tutt'altro che rari - nel terminare la birra e l'acquavite contemporaneamente, senza mai interrompere la bevuta. Questa miscelazione tra acquavite e birra direttamente in bocca ha comunque la sua ragione di essere dal punto di vista sensoriale: se il distillato dovesse essere miscelato nel bicchiere la birra avrebbe un'anomala sgasatura che produrrebbe una variazione negativa della bevanda.