Expo Wine List: in vista di Expo prepariamoci ad abbinamenti inediti

expo-wine-list-1-5f32612c

La previsione che circa 7 milioni di stranieri visiteranno il sito di Expo Milano 2015, rende imprescindibile per gli operatori del settore dare uno sguardo (e una risposta) consapevole alla domanda internazionale. Expo Wine List propone qualche suggerimento in questa direzione, consapevole del fatto che il ristoratore dovrà prepararsi a trasgredire le regole elementari negli abbinamenti vino e cibo. L'abbinamento va alle frontiere del mondo perché i vini italiani si armonizzano bene con tutte "le generazioni di cucina", da quelle contemporanee come l'australiana e la californiana a quelle tradizionali come la tailandese, la cinese e le asiatiche in genere.

Il Moscato d'Asti s'abbina magnificamente alle salse indonesiane, è ideale compagno delle insalate di frutta tropicale, è ritenuto il vino più indicato per il curry, sia indiano che tailandese. Il Dolcetto d'Alba è il grande protagonista delle cucine asiatiche, per la sua straordinaria capacità di ammorbidire le carni marinate in peperoncino, aglio, zenzero, olio di sesamo e poi grigliate. Il Chianti Classico è il partner perfetto del churrasco brasiliano.

Ma la vera fusion si ottiene da abbinamenti davvero incredibili e azzeccati: a cominciare dai Sauvignon friulani abbinati a ceviche (pesce marinato) peruviano fino ai grandi rossi meridionali come Taurasi o Aglianico del Vulture perfetti se accostati alla cucina cajun. Il Barbera si abbina idealmente con le preparazioni marocchine di carne o pollo alla griglia con charmoula. Il Pinot grigio è molto indicato con il tahini, la pasta di sesamo tipica della cucina mediorientale che accompagna falafel ma anche piatti di pesce.