Un connubio errato

Scritto da Maria Antonietta Pioppo
Domenica 17 Luglio 2011 01:50

Il concetto degli abbinamenti, varia chiaramente coi tempi, con le usanze, con le mode, e per noi italiani, soprattutto siciliani, che siamo dei fanatici del gusto, è strano dover scoprire dopo tanto tempo, di aver abbinato due prodotti tra loro per niente affini.Oggi sono qui per parlarvi di un abbinamento che un pò tutti abbiamo fatto, senza sapere di sbagliare, confesso di averlo l'ho fatto anch'io, prima di entrare nel mondo del vino, e devo ammettere che, anche se non conoscevo le regole, gli effetti sbagliati si notavano! A questo punto sarete tutti curiosi di sapere a quale abbinamento mi sto riferendo: sto parlando del **panettone con lo spumante brut**! Ebbene si, niente di più sbagliato. Infatti, come avevo anticipato già nei miei primi articoli, gli abbinamenti si fanno per concordanza o per contrapposizione. I dolci si abbinano, nella maggior parte dei casi, per concordanza. Provate, ad occhi chiusi, quando fate un abbinamento, a tradurlo in sensazioni... Non è forse assaggiando il panettone che sentirete quella fraganza, dolcezza, sentori mielati e zuccherati provocati dai canditi e dall'uva passa? Proprio quest'ultima a cosa vi fa pensare, enologicamente parlando? La prima cosa che vi verrà in mente è un passito, con le sue sensazioni mielate, il sentore di uva passa... richiama proprio gli stessi profumi e sapori del panettone, lasciando quella piacevolezza in bocca che certamente non otterrete mai con lo spumante brut. Esso infatti non regge il confronto con un dolce così strutturato come il panettone, per cui resta quasi sovrastato. Vi invito a provare e a confrontare.

Adesso, una parentesi sul passito, prima di tutto vorrei parlare del metodo: partendo dal nome, perchè si chiama Passito, che cosa è, da dove deriva. Il vino passito si può ottenere in diversi modi: le uve si fanno appassire, cioè vengono sottoposte ad un lungo disidratamento che consiste essenzialmente nella perdita dei liquidi dell'acino. In tal modo l'uva acquisterà un grado alcolico e zuccherino maggiore. Si può fare appassire l'uva direttamente sulla pianta tramite vendemmia tardiva, torsione del peduncolo e aggressione degli acini da parte della cosidetta muffa nobile. L'altra tecnica lascia appassire i grappoli o gli acini dopo essere stati vendemmiati, in ambiente aperto, su stuoie o graticci, oppure appesi, in ambiente chiuso in appositi locali, a temperatura ed umidità controllate. Infine, avviene la vinificazione in bianco ed un periodo di affinamento che può durare persino alcuni anni.

Il passito si può ottenere anche con la cosiddetta estrazione a freddo: si lasciano le uve appena raccolte ad alcuni gradi sotto lo zero per una notte e si pressano subito dopo. In quest'ultimo modo si congelano solo gli acini meno maturi, contenenti più acqua, mentre il mosto che si ottiene proverrà da quelli più maturi. Se al vino passito viene aggiunto alcol o mosto fermentato avremo i cosiddetti vini passiti liquorosi. Questo solo per darvi un'idea di un prodotto che fa parte della tradizione siciliana, e che, ahimè, molto spesso ci coglie impreparati.

Per quanto concerne la sua descrizione, il suo colore caratteristico è dorato con riflessi ambrati, il suo profumo intenso ci evoca albicocche, miele e fichi secchi. Oltre che col panettone, consiglio l'abbinamento con pasticceria secca, per esempio pasticcini di mandorla, ma anche con crostate di frutta, formaggi a pasta dura e foie gras.

Vi starete domandando a questo punto quale passito bere, data la vasta gamma e le varie aziende che lo propongono. Vi consiglio di abbinare il Ben Ryé di Donnafugata, passito di Pantelleria DOC. Un vino caratterizzato da un intenso colore giallo ambra, con sentori spiccati di albicocca e soprattutto sentori mielati. Al gusto, ritornano i sentori olfattivi che danno una spiccata complessità, caratterizzata da una dolcezza persistente ed avvolgente. Per quanto riguarda il suo metodo, la vendemmia inizia dopo ferragosto e l'appassimento avviene al sole ed al vento pantesco per circa 20-30 gg. Successivamente le uve vengono lavorate a bassa temperatura, per preservarne gli aromi, vengono pressate in maniera soffice, infine, al mosto ottenuto s'aggiunge l'uva sgrappolata a mano. Quest'ultima fase è molto delicata, poichè l'uva rilascia tutti i suoi aromi che, insieme all'affinamento in vasca per 4 mesi, e per 6 in bottiglia, ci daranno il Ben Rié. Tutti questi elementi contribuiranno a fare di un'uva, un prodotto di classe.

Dunque adesso non "appassite"... Ma coccolatevi con un passito.