

È TEMPO DI CIF E CIAF, CARPINONE: “L’ABBINAMENTO IDEALE CON I MONTEPULCIANO DI MONTAGNA”

di Marcella Pace



23 Gennaio 2020

PESCARA - Quella che c'è tra vino e cibo è una storia d'amore. Se funziona, l'uno è capace di valorizzare ed esaltare l'altro. Reciprocamente.

Per ogni piatto ci sono uno o più vini giusti, secondo regole basate sulle sensazioni percepite nell'assaggio. Ma tanto influiscono le componenti soggettive e legate al gusto personale.

Virtù Quotidiane inizia un piccolo viaggio, ascoltando dalla voce degli esperti di settore proposte di abbinamento per il ricco panorama enologico della nostra regione.

Il primo appuntamento è dedicato ai vini Montepulciano di montagna, “prodotti a 400-500 metri di altezza, da piccoli vignaioli”, spiega **Domenico Carpinone**, sommelier dal 2004, responsabile servizi della Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo Adriatico. “Il territorio abruzzese è caratterizzato, da un punto di vista enologico, non solo da mare, collina e campagna, ma anche da un territorio molto particolare e a volte poco apprezzato perché sconosciuto”.

Nella Valle Peligna, nell’alto Tirino e nella zona di Ofena, esistono vignaioli che fanno una produzione di Montepulciano d’Abruzzo in montagna, in condizioni “quasi eroiche - dice - . Parliamo di rese bassissime, 60-70 quintali per ettaro, a differenza dei 130-140 delle altre zone. Condizioni climatiche estreme, con possibili gelate primaverili da cui questi viticoltori devono difendersi. Ne viene fuori un Montepulciano diverso da quelli tradizionali. Sono vini che esprimono grandi profumi, grazie all’escursione termica tra notte e giorno. Le uve con spiccata acidità conferiscono una grandissima freschezza. In più sono dei vini che si predispongono molto di più all’invecchiamento e all’affinamento sia in botte che in bottiglia”.

Per esaltare a pieno le caratteristiche di questo vino freschissimo, dal colore classico rosso rubino impenetrabile, con riflessi violacei, profumi di frutta rossa matura, frutti di bosco, confettura e nelle versioni più longeve, con note speziate di pepe nero e liquirizia, Carpinone non ha dubbi e il piatto ideale è il Cif e Ciaf, una ricetta della tradizione legata indissolubilmente al rito delle famiglie abruzzesi dell’uccisione del maiale.

Il piatto a base soprattutto di guancia e spuntature, prevede la cottura della carne, tagliata a tocchetti, in un tegame, preferibilmente di terracotta, con olio e odori.



“I mesi di dicembre e gennaio sono il periodo della concia del maiale, nelle fattorie e nelle famiglie, specie nella zona montana. Il Cif e Ciaf viene fatto con i ritagli, che non sono adatti per essere messi nel prosciutto, nelle salsicce e nella lonza. È un piatto povero che ha le caratteristiche del territorio e del periodo stagionale. Un piatto fantastico, ricco di profumi e aromi, che si abbina perfettamente a questi meravigliosi Montepulciano di montagna, che con le caratteristiche di buona alcolicità, freschezza e con tannini importanti riescono a controbilanciare l’untuosità, la succulenza e anche un po’ la grassezza del Cif e Ciaf”.

Non solo Cif e Ciaf per questi straordinari vini di montagna. “Per le versioni non riserva -

sottolinea – più giovani, che non hanno fatto affinamento in botte, ma in acciaio o cemento, possiamo spostarci verso un abbinamento un po' anomalo. Una pizza gourmet, ricca, che abbia della succulenza e della complessità”.

