

ALdiVINO dedica una winelist al mondo vegetale

6 Agosto 2024

di Redazione



CORCIANO – Da sempre punto di riferimento per chi non lascia al vino il compito di “accompagnare” la cucina, ma lo rende al pari protagonista dell’esperienza a tavola, AldiVino, a Corciano (Perugia), è il ristorante umbro già noto per invertire il pairing: “Si parte dal bere, magari qualcosa di veramente speciale, per esaltarlo al meglio con il mangiare”.

Una cucina contemporanea in continua evoluzione e rinnovamento, con proposte di terra e di mare ed un interessante percorso degustazione, Rivoluzione, che lo chef **Enrico Pistoletti** definisce un po’ il suo laboratorio per l’esplorazione del mondo vegetale e che ha dato spunto alla creazione di una selezione di vini adatti ad essere abbinati ai piatti vegetali.

Serve molta destrezza nel lavorare una materia prima con sapori così delicati e altrettanta

accortezza nel saper esaltare le sue caratteristiche. Una sfida non sempre facile quella di abbinare, nel modo migliore, i vini ai vegetali, che il sommelier di Aldivino **Emanuele Rugini** (*nella foto*) ha prontamente raccolto partendo proprio dal percorso Rivoluzione che include 5 portate: Cuore di bue, ricotta, origano; Zucchini scapece, dragoncello; Fagottino, friggione, bufala affumicata; Melanzana, parmigiana; Pannacotta ai frutti rossi.

“Sempre di più la componente vegetale entra nel piatto ed i piatti vegetali vengono scelti dagli ospiti – afferma Emanuele Rugini – per questo abbiamo pensato di dedicare, oltre ad un menù degustazione, anche una sezione di vini legati a questa proposta, andando ad individuare quei vini che meglio si abbinano ai nostri piatti ‘green’, creando a tutto tondo un’esperienza equilibrata e altamente gratificante dal punto di vista del gustativo”.

“Un piatto vegetariano racchiude sapori complessi e unici, che cerchiamo costantemente di esaltare – afferma Enrico Pistoletti, Chef di AldiVino ristorante – .In cucina, il nostro compito è interpretare la materia prima in creazioni culinarie che sappiano raccontarne l’essenza. Lavorare i vegetali significa trovarsi mille sfumature di gusto che variano in base ai loro terreni di produzioni, al clima, alla posizione geografica ed altri fattori e questo può incidere anche nell’abbinamento”.

Vino e cibo è un connubio inscindibile. La regola per abbinare cibo e vino si fonda sull’analisi sensoriale del piatto, l’individuazione delle sue caratteristiche principali, della sua aromaticità, consistenza e persistenza di sapori. L’ingrediente protagonista del piatto è quasi sempre quello che ci guida verso la corretta selezione del vino e il sommelier ha il compito di condurre il proprio ospite verso la scelta più idonea.

“In sala abbiamo una responsabilità importante cioè quella di rendere l’esperienza unica – prosegue Rugini – . Il ruolo del sommelier va oltre la semplice ricerca del corretto abbinamento; è anche quello di offrire al suo ospite un’esperienza completa e, soprattutto, unica. Ingegno, fantasia e grandi doti di comunicazione si affiancano alla professionalità e all’abilità negli abbinamenti, rendendo ogni incontro gastronomico un viaggio sensoriale irripetibile. La Parmigiana di Melanzane, con la sua ricchezza di sapori e aromi, richiede un vino che possa sostenerne la complessità senza sovrastarla. Un Frappato, fresco e fruttato, bilancia l’untuosità del piatto e ne esalta i sapori. Con il cuore di bue, ricotta e origano andiamo a proporre la freschezza e le note agrumate della Falanghina che equilibrano la dolcezza dei pomodori e la cremosità della ricotta, mentre l’acidità esalta l’aromaticità dell’origano. Con il fagottino, friggione e bufala invece senza dubbio ci siamo orientati una bollicina, vino versatile e che può bilanciare la struttura del piatto grazie al perlage e l’acidità. A conclusione con la Pannacotta con frutti di bosco abbiamo abbinato un moscato spumante dolce, dalla bassa gradazione alcolica, ma che con il suo perlage vivacizza il piatto

e ne esalta i sapori”.