

VINI DOLCI PER UN APERITIVO NON CONVENZIONALE ANCHE A CASA, PAROLA DI MANUELA CORNELII

di Marcella Pace



12 Maggio 2020

PESCARA - L'isolamento forzato legato all'emergenza sanitaria da coronavirus ci impone di restare in casa. Ma questo non impedisce di gustare un buon calice di vino e preparare un aperitivo sfizioso fai da te.

Virtù Quotidiane ha chiesto qualche consiglio a **Manuela Cornelli**, dal 2014 consigliera nazionale dell'Ais, Associazione italiana sommelier, con delega al Sociale, ma anche docente nei corsi professionali ed esperta di analisi sensoriale, per scoprire quali sono i vini ideali da aperitivo, per creare un abbinamento perfetto. Quello nel quale il vino e il cibo riescono a valorizzarsi a vicenda.

“Il vino è in assoluto l'elemento più versatile – spiega la Cornelli – per generare un ottimo abbinamento e fare dell'aperitivo un momento non solo conviviale ma anche di gradevole piacevolezza organolettica e sensoriale. È anche un modo per dare ai consumatori la possibilità di conoscere prodotti del territorio meno consueti”.

Se, nel caso di un pranzo o di una cena, è il piatto a dominare la scelta del vino da abbinare, l'aperitivo consente un vero gioco alla ricerca di soluzioni alternative e inusuali, dove “è il vino a comandare e a fare la parte del leone” afferma la titolare del Riff, wine bar del centro di Pescara, che in questi giorni garantisce anche consegne di vino a domicilio. “L'aperitivo esce un po' dall'abbinamento canonico, perché il filo conduttore da seguire è quello della valorizzazione del vino. Ciò che affianchiamo deve essere un complemento, qualitativamente elevato, ma non per forza di uguale struttura”.

In altre parole nessuna regola ferrea. Nemmeno per ciò che riguarda la stagionalità. “Oggi il consumatore – chiarisce la sommelier – vuole degustare qualunque genere di vino in tutte le stagioni. Desidera bere quella che è la sua voglia del momento”.

L'Abruzzo è capace di offrire un'ampissima gamma di scelta tra tante tipologie di vino. Tutte perfette per il momento dell'aperitivo.

“La piattaforma ampelografica locale considera il montepulciano come vitigno protagonista – specifica -. Un vitigno che si è dimostrato particolarmente versatile, perfetto per la spumantistica, in versione rosata, rosso giovane, rosso riserva e passito. Ma il panorama regionale è molto più ricco di vitigni a bacca bianca come il pecorino, la passerina, il trebbiano, la cococciola e il montonico, che ci regalano vini stupendi e validissimi per gli aperitivi. L'Abruzzo conferma anche la sua attitudine qualitativa al vino rosa, che da sempre

è legata alla nostra regione, anche quando non era così tanto di moda come oggi”.

I vini rossi. In inverno o in estate, la temperatura ideale di servizio è tra i 18 -20 gradi, non è consentita la “temperatura ambiente” per permettere di apprezzare i vini rossi più corposi anche durante la stagione calda. “In abbinamento ideale - consiglia Manuela Cornelli - ci potrebbero essere delle piccole tartine di polenta con sugo di cacciagione, formaggi stagionati, come ad esempio il pecorino di Atri. Anche il classico pane, di grani antichi quali solina o carosella, con un semplice filo di olio EVO di qualità eccellente, rappresenta un perfetto connubio”.

I vini rosa. “L’Abruzzo si qualifica come un’areale importante nella produzione dei vini rosa - ribadisce -. Il Cerasuolo deve rimanere il faro della nostra regione, ma è bene anche guardare valide produzioni alternative, a base di altri vitigni”. Con questa tipologia di vino si dà il via ad abbinamenti diversi: tartine con formaggi importanti del territorio (pecorino di Farindola, canestrato di Castel del Monte), e poi salumi vari. E in ultimo, ma non per importanza, i fiadoni “un tipo di stuzzichino che trova abbinamento eccellente con tutte le tipologie di vino”.

Le bollicine. I vini spumantizzati, metodo classico (con rifermentazione in bottiglia) e metodo Martinotti (rifermentazione in autoclave) sono senz’altro l’aperitivo iconico. Perfetti per tutte le stagioni e tutte le occasioni, consentono l’abbinamento anche con piccoli assaggi corposi. “Pensiamo ad esempio - propone la delegata nazionale Ais - a mini sandwich con la porchetta, a una pizza bianca con la mortadella, o anche semplice tocchetti di mortadella e ancora a piccole tartine con cacio marcello”.

I bianchi. “I vini bianchi, di cui la nostra regione ha un’ampissima varietà si abbinano con tutto: dai salumi, alla pizza, dai piccoli fritti ai piatti freddi con connotati di minestra, dalle tradizionali bruschette al pomodoro alle burratine. E quando ci troviamo di fronte a vini bianchi di una certa struttura, come ad esempio un trebbiano riserva con passaggio in barrique, il gioco si sposta verso cibi più strutturati come i formaggi di tipo erborinato”.

I vini dolci. La frontiera non convenzionale dell’aperitivo è rappresentata dai vini dolci

“protagonisti assoluti di un aperitivo alternativo – sottolinea Manuela Cornelli -. Parliamo di vini dolci bianchi a base di moscatello di Castiglione, o rossi passiti a base di montepulciano, o ancora di vino cotto, ottima tradizione dell’Abruzzo. Vini che hanno persistenze gustative lunghissime e quindi sono una valida proposta per chi ama percezioni importanti, forti, elevate”. L’abbinamento perfetto è quello con i formaggi erborinati, stagionati piccanti, “che regalano a loro volta aromaticità significative e una PGO (persistenza gusto olfattiva) lunga”.

E per chi non dovesse amare i vini dolci, ma al contrario ha voglia di formaggi dai gusti spiccati, l’asso nella manica c’è: “Basta accompagnare i formaggi a salse, confetture o miele, che ammorbidiscono la piccantezza del prodotto e lo rendono gradevole in abbinamento anche con vini secchi”, conclude la sommelier.





L'intervista è stata realizzata prima dell'emergenza Coronavirus e delle restrizioni imposte dal governo italiano