A tavola senza vino, ma con il bicchiere pieno

evid1-5a87f32c

Interno giorno, scena con tavola imbandita. Tovaglia di lino, un centrotavola minimamente floreale per non disturbare la degustazione, bicchieri della trasparenza dell'aria di montagna, posate lucidate a specchio, porcellane che anche la dinastia Ming se le sognava. Proseguiamo con menù da kolossal e vini da premio oscar. Il verme del gambero - parlo di cavatappi ovviamente- entra con facilità in un sughero dalla conservazione esemplare. E' un attimo e il liquido scende nei bicchieri in maniera direttamente proporzionale all'aumentare del piacere dei commensali. La temperatura di servizio, più che mai esatta, dischiude un bouquet enciclopedico per qualità e quantità dei descrittori. Dal fondo del tavolo si alzano le parole: sono astemio. Riavvolgiamo la pellicola che, se prima era da oscar, si trasforma in una a tema horror. Non uno di quelli di Romero o di Wes Craven ma, purtroppo, un lungometraggio di serie b, girato con pochi mezzi e ancor meno idee. Che fare? Le strade sono due. Prima opzione guardare con disgusto chi –aumentate il disprezzo se trattasi di un uomo- abbia pronunciato l'orrenda parola. In alternativa basta continuare a leggere questo articolo, in cui cercherò di suggerire qualche abbinamento 'alcol free'. L'intento non riguarda tanto la situazione descritta prima, un menù pensato per il vino difficilmente trova vie d'uscita differentemente liquide in poco tempo, quanto il cercare percorsi diversi in fatto di abbinamenti. Quella che spesso potrebbe essere considerata una diminuzione se non addirittura una menomazione –di piacere s'intende- potrebbe in realtà rappresentare un'occasione per scoprire nuovi percorsi a base di caffè, tè, succhi di frutta, bibite e altri 'calici'. Se i primi due elementi sono condizionati dal clichè del 'poi non dormo', rimane alto il numero di alternative. Volendo cominciare a fornire indicazioni pratiche, ricordando che ognuno mangia e beve per il proprio palato e, in quanto tale, va rispettato, ecco alcuni personalissimi consigli frutto di sperimentazioni, e kilogrammi 'presi', testate durante il lavoro o anche semplicemente in occasioni conviviali tra amici. Con la pizza, a patto di non esagerare con i condimenti, 'funziona' spesso un succo si melograno o un esotico karkadè (fiori di ibisco dall'invitante acidità) leggermente zuccherato.

SUCCHI, TÈ E CAFFÈ

Ritornando sull’argomento succhi di frutta, provatene uno a base di rabarbaro con un carpaccio di carne condito con poco limone e un filo di olio evo di varietà tonda iblea. Caffè? Non solo a fine di un pasto! Questa bevanda può trovare posto anche a tavola, magari se preparato in infusione, in abbinamento a un piatto di seppie novelle, magari cucinate con il loro nero. La nota ‘lattosa’ della seppia trova completamento grazie all’acidità, ad esempio, di un Sidamo (varietà di arabica somala dall’ineguagliabile aromaticità). Il tè poi meriterebbe un articolo a parte. Quelli giapponesi hanno generalmente poca teina e un gusto delicato che si presta all’abbinamento con i crudi di mare. Imbattibile il Gyokuro (germoglio raccolto a mano una volta l’anno, fatto successivamente riposare all’ombra per fargli sviluppare meno clorofilla e meno tannino) con un carpaccio di branzino da lenza condito con solo qualche granello di sale Maldon. Amate gli scampi crudi? Serviteli con un indiano Darjeeling, dall’inconfondibile sapore di moscato verde, ideale per bilanciare la dolcezza del crostaceo. Ci sono anche molti tè aromatizzati che possono per altro fornirvi spunti interessanti per le marinature. Non amate il pesce ma adorate il tè? Provate un risotto ai porcini o una faraona accompagnata, in stagione, dalle spugnole. Nella tazzina? Non mettete ovviamente un tè qualsiasi, ma un Pu-Erh. Questo tè nero cinese pregiatissimo, tecnicamente trattasi di un postfermentato, invecchia splendidamente come un grande vino, in virtù di caratteristiche similari quali tannino e acidità. Il sapore autunnale, ricorda la terra umida e la foglia, si sposa molto bene con queste preparazioni e con quelle a base di funghi in generale. Ultimo, ma non meno stravagante, consiglio? Un fritto di paranza con un brodo, freddo, di pomodoro. Poi mi direte…

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l’anno successivo, miglior Sommelier d’Italia e -nel 2010- Miglior Sommelier del mondo.