

PER SAPERNE DI PIÙ

BEVANDE DA TUTTO IL MONDO

*Un bianco che può invecchiare
anche dieci anni
e un chiaretto indicato
per pesci e carni leggere;
un rosso rubino,
un singolare Champagne
da bere con i dolci
e una Chartreuse preparata
dai frati. In questa puntata,
tanti nomi ed etichette
da provare, compreso un whisky
realizzato con solo
orzo maltato, per veri intenditori*

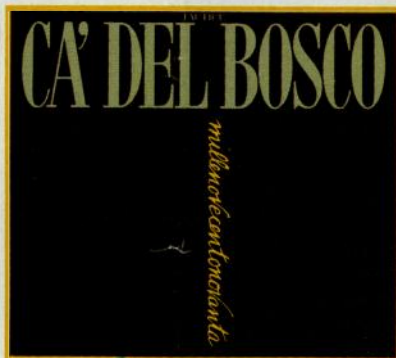
a cura di Fabiano Guatteri

M I L L É S I M É



Brut, anzi extrabrut

In Italia piacciono e stanno prendendo sempre più piede gli spumanti particolarmente secchi. Lo **spumante classico** Dosage Zéro della Batasiolo è ottenuto da uve Chardonnay (75%) e Pinot nero (25%), coltivate in zona precollinare presso la Morra nel Cuneese. Il vino, dal fine perlage ricco di sentori di frutta e di vaniglia, oltre a essere un aperitivo accompagna antipasti delicati, frutti di mare, crostacei e in genere le preparazioni di pesce. È inoltre indicato per essere accostato a risotti alla pescatora, fritti di gamberi e calamari, soglioline gratinate. Si serve in flûte o in calice bordolese a 10° C.



Uno Chardonnay di razza

Quello di **Ca' del Bosco** è uno Chardonnay di grande armonia ed eleganza, vinificato con le omonime uve. La maturazione per sette mesi in piccole botti di rovere arricchisce la sua struttura tanto da permettere di ottenere un **vino bianco** adatto anche con carni delicate. La resa dell'uva di 60 quintali per ettaro, decisamente bassa, è garanzia di qualità. Il suo gusto giovanile è fruttato e ricorda la mela, la prugna gialla e l'albicocca. Con l'età si evolve nei sapori di miele, cacao e nocciola. Accompagna i migliori piatti di pesce e di crostacei e alcune carni. Va servito a 12° C in bicchieri a tulipano.



Il bianco di Valguarnera

L'Inzolia è un vitigno siciliano autoc-tono. Le prime testimonianze della sua diffusione sulla costa nord-occidentale dell'isola risalgono al Seicento. Il Valguarnera è ottenuto da viti a resa contenuta, coltivate in cinque diversi vigneti. A una macerazione a freddo in presenza delle bucce segue una pressatura soffice, quindi viene lasciato fermentare in piccole botti chiamate caratelli. Il **vino bianco** ottenuto ha colore giallo brillante con sfumature verdoline; il profumo ricorda quello dell'uva matura e al gusto evidenzia un buon corpo. È indicato con carni bianche, piatti a base di funghi e pesci di scoglio al cartoccio o in guazzetto. Si serve a 12° C in calici a tulipano.



IDENTIKIT DI UN VINO

Denominazione - Valle di Cornia bianco Doc.

Analisi organolettica - Color bianco paglierino con riflessi brillanti; profumo armonico, gentile, con richiami alla frutta matura; il gusto è decisamente secco, asciutto, di buona acidità e freschezza.

Gradazione alcolica - minima complessiva 10,5°.

Temperatura di servizio - 8-10° C.

Bicchiere - Calice slanciato.

Abbinamenti - Minestrini freddi, creme di verdura, primi piatti conditi con sugo di pesce, di crostacei o di frutti di mare. Pesce bianco cucinato al forno oppure al tegame, verdure stufate o alla griglia.

Reperibilità - Presso le enoteche.

Prezzo orientativo - 5-6 000 lire.

Produzioni consigliate - Corniello di Annamaria Toni, Laura Topi, Tenuta di Vignale.

acidità, quindi fresco. La gradazione minima complessiva, infine, è di 10,5 gradi, ossia contenuta. È, quindi, un vino da gustare freddo dopo il pranzo serale o nel corso di uno spuntino pomeridiano. Per quanto riguarda gli abbinamenti gastronomici, bisognerebbe orientarsi verso una cucina magra, poco calorica e altrettanto fresca. Sì, dunque ai piatti di verdura al vapore o alla griglia, conditi con un filo d'olio; minestrini freddi, paste fredde al pomodoro o ai frutti di mare, insalate di mare con riso, primi piatti con salse a base di erbe (pesto), di crostacei e di ortaggi; portate a base di pesci a carne bianca, cotti al forno o in tegame, all'olio e limone; i pesci d'acqua dolce come le trote, per esempio, ben si abbinano se bollite. Eventuali salse d'accompagnamento vanno preparate con il vino stesso e con fumetto di pesce ristretto. Si può servire, tuttavia, con affettati non eccessivamente sapidi o grassi. Meglio un prosciutto di Langhirano, per esempio, o il culatello. Ma attenzione! In alcune produzioni il Vermentino (presente nell'uvaggio) emerge dando vita a un Val di Cornia che alla freschezza unisce un carattere più deciso, che richiede preparazioni ittiche dal gusto più accentuato, come cozze scottate al prezzemolo, crostacei alla griglia, calamari e seppie ripiene. La temperatura di servizio è di 8-10° C e il bicchiere a calice preferibilmente allungato. Va bevuto giovane e stappato al momento di servirlo.

Fabiano Guatteri

(Fotografia di Oliviero Venturi)



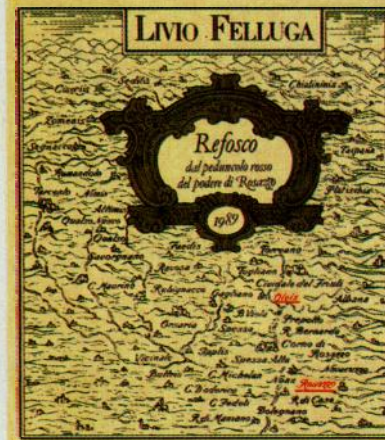
Un bianco quasi rosso

Il Villa Bucci Riserva è un pregiatissimo Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi, che può invecchiare dieci e più anni. È un **vino bianco** speciale, prodotto solo in alcune annate particolari. Il vino è affinato un anno in botti di rovere e almeno sei mesi in bottiglia. I suoi profumi, se sottoposto a un prolungato invecchiamento, da primari (uve, fiori), diventano secondari (spezie, erbe aromatiche). Questo Verdicchio non deve essere servito freddo, ma appena fresco, quando non a 18° C. Si serve in ampi calici con primi piatti saporiti, preparazioni di carne anche accompagnate da salse elaborate.



Rosa come un chieretto

Nel panorama vinicolo i chieretti e i rosati rappresentano un'esigua minoranza. Il Riviera del Garda della Cà dei Frati, **vino chieretto** doc, è ottenuto dalla vinificazione di uve Gropello, Sangiovese, Barbera e Marzemino. Il colore cerasuolo gli è conferito dalla breve macerazione del mosto sulle uve. Accompagna bene sia carni bianche sia pesci particolarmente saporiti. Dopo due o tre anni di invecchiamento, inoltre, può essere impiegato con piatti di maggiore struttura. Si serve a 12° C in bicchieri a calice.



Rosso come il peduncolo

Il Refosco dal Peduncolo rosso, ottenuto dall'omonimo vitigno, quello della Felluga, è un **vino rosso** rubino caratterizzato da riflessi violacei, che diventa granato se invecchiato per alcuni anni. È dotato di profumo vinoso, gusto un po' tannico, sapido, piacevolmente amarognolo, di buona alcolicità. Si serve a temperatura ambiente in calici bordolesi dopo 2-3 e più anni di invecchiamento per accompagnare antipasti saporiti, primi piatti al ragù o in salsa di carne, arrostiti di carni rosse, braciole di maiale e costate di manzo.



Uno Champagne da dessert

Ormai è fuori discussione che con il dessert si serva un vino dolce. Per questo motivo Spumanti classici e Champagne brut, ottimi aperitivi, vini da antipasto e talvolta da tutto pasto, mal accompagnano, invece, i dolci. Ma se si volesse finire in bellezza bevendo con la torta uno Champagne? Lo si scelga demi-sec come questa varietà della Canard-Duchêne. La sua dolcezza saprà allora accompagnare sorbetti e crostate, pie e millefoglie. Uno **Champagne demi-sec** è a tutti gli effetti un vino importante. Da qui il gusto discretamente dolce apprezzato anche con certi crostacci. Si beve in flûte alla temperatura di 8° C, stappando la bottiglia in modo che non sbotti.



Un liquore da Certosini

Occorrono 130 tra piante ed erbe per preparare la Chartreuse. Gli ingredienti e la ricetta per la sua preparazione sono elencati in un manoscritto in possesso dei frati Certosini dal 1605. Ma sono solo tre fratelli, designati dall'Ordine, che conoscono la ricetta di questo **liquore d'erbe** di 55°. Originariamente veniva impiegato come digestivo. Ora, oltre a continuare a servire allo scopo, e in tal caso viene servito a temperatura ambiente, trova altri utilizzi. Si può servire la Chartreuse fredda o con ghiaccio, miscelata a succhi di frutta, acque toniche o nei cocktail.



Uno scotch sedicenne

Islay, situata di fronte alla costa occidentale della Scozia, è una verde isola delle Ebridi dove si produce un pregiato whisky single malt. La distilleria di Lagavulin, dotata di alambicchi a forma allungata, è stata costruita nel 1816. Nei suoi magazzini, che si specchiano nell'acqua, maturano per interi lustri le botti del **whisky single malt** qui prodotto. Si tratta di un distillato ottenuto con solo orzo maltato. Il cereale, dopo varie lavorazioni, raggiunge un grado di alcolicità circa del 5%; viene allora immesso nella caldaia dell'alambicco per una doppia distillazione. Viene quindi diluito con acqua pura e messo a invecchiare. L'Islay è un whisky particolarmente robusto dal forte aroma in cui si coglie il gusto affumicato di torba. Si degusta a piccoli sorsi senza aggiunta di ghiaccio.

LA RICOTTA

Prima di tutto una precisazione: la ricotta non è, in senso proprio, un formaggio, perché la sua produzione non prevede la caseificazione che consiste nella coagulazione della caseina, provocata dall'aggiunta del caglio. Si potrebbe definire, piuttosto, un sottoprodotto della caseificazione, anche se, da un punto di vista alimentare, possiede un alto valore nutrizionale.

La ricotta era conosciuta già in età antica, ma ebbe una significativa diffusione a partire dal Medio Evo. L'importanza che rivestiva, quale derivato da un prodotto di recupero, è intuibile. Viene, infatti, dal siero cotto due volte (da qui il nome).

Più precisamente, la ricotta è costituita dalla *lattalbumina* del siero. Quando questo viene riscaldato a 72° C, la lattalbumina, che è termocoagulabile, si separa, rapprendendosi in fiocchi che vengono agglomerati, compressi e spurgati del siero. Volendo quantificare la ricotta ottenuta, si può calcolare che dal siero del latte di vacca se ne ricava dal 2 al 3 per cento, mentre da quello di pecora dal 3 all'8 per cento. Di conseguenza, soprattutto in passato, costituiva un vantaggioso prodotto ottenibile a basso costo. La ricotta più diffusa era prodotta impiegando il siero del latte di pecora, ed era più pregiata di quella vaccina. Di fatto, però, il siero di qualsiasi varietà di latte utilizzato per la caseificazione veniva impiegato per la produzione di ricotta. Oltre a quella fresca, se ne produceva e se ne produce una stagionata (soprattutto di pecora). Questa viene ottenuta impiegando temperature più elevate e una lavorazione che alterna la salatura con l'essiccazione. Esistono poi ricotte affumicate o cotte al forno, reperibili soprattutto nei luoghi di produzione. Attualmente, spesso, al siero viene aggiunta una parte di latte intero per due sostanziali motivi: il latte diluito nel siero prima del riscaldamento consente un più facile recupero di quei fiocchi rimasti dopo la

prima lavorazione; migliora inoltre le caratteristiche del prodotto che, nel caso della lavorazione unicamente del siero vaccino, avrebbe una testura sabbiosa e ruvida. Per questo motivo nella produzione di alcune ricotte, come quella piemontese, viene aggiunto del latte intero vaccino in quantità non superiore al 10 per cento. La ricotta fresca viene posta in commercio in cestelli foderati di carta pergamena. Vi sono inoltre confezioni in vasi plastici chiusi ermeticamente. Quest'ultimo confezionamento presenta il duplice vantaggio di conservare il prodotto nelle migliori condizioni, e di poter essere nuovamente chiuso nel

caso non venga consumato tutto. Al momento dell'acquisto, la ricotta deve presentare un colore bianco, avere una consistenza soda ed essere giustamente umida, ma non bagnata. Assaggiandola, dovrà apparire liscia al palato e di buona dolcezza. Il sapore sarà più pieno e intenso, dotato di maggior personalità nel caso la ricotta sia di latte di pecora. Se, invece, la ricotta si presenta molliccia, un po' sformata e sierosa, con un colore tendente al paglierino, si tratta allora di un prodotto vecchio. Da un punto di vista gastronomico la ricotta trova numerosi impieghi. Viene mangiata al naturale come un formaggio, oppure addolcita e condita con cacao o polvere di caffè, come dessert. È ottima degustata insieme con un cucchiaino di miele monoflora aromatico come, per esempio, quello di tiglio. È inoltre utilizzata in alcuni sughi per primi piatti, nei ripieni di numerosi ravioli e tortelli, in pasticceria (cassata, pastiera, cannoli, sfogliatelle). Da un punto di vista gastronomico si abbina con numerose altre vivande. È ottima con le insalate verdi, con le bietole al burro, servita cosparsa di cannella, con i piselli stufati. Per sottolinearne la morbidezza, la si può degustare con un pane con poca mollica come quello ferrarese. A quale vino abbinarla? Decisamente a un vino bianco fresco non molto impegnativo: Frascati, Trebbiano, Lugana, San Severo, sicuramente giovani e serviti a 8-10° C. La ricotta viene prodotta in numerose regioni italiane e presenta caratteristiche che variano con il mutare del luogo di produzione.

In Veneto si producono due varietà di ricotta affumicata. La prima, *del Cansiglio*, viene messa ad affumicare bruciando legna di faggio; la seconda, detta *contadina*, viene affumicata dopo essere stata salata e pressata. Volendola stagionare, dopo un mese è

GUIDA ALL'ACQUISTO

Denominazione - Ricotta di pecora.

Tipo - Latticino di siero di latte di pecora.

Forma - Tronco conica o altra.

Analisi organolettica - La superficie è solcata dalle strisce lasciate dal canestro durante la sgrondatura. Priva di crosta, è bianca perlacea, dal profumo di latticino, senza punte di acidità. L'odore rivela il senso di dolcezza tipico del latte. Si scioglie in bocca, rivelando una grana sottile, fina, cremosa; gusto privo di aggressività, si ritrova la dolcezza anticipata dall'analisi olfattiva.

Maturazione - Nessuna (mentre è prevista per le ricotte salate, seche, affumicate).

Abbinamenti gastronomici - Insalate verdi, bietole al burro, piselli stufati, miele di tiglio, cannella, cacao.

Accostamenti enologici - Vini bianchi freschi come il Frascati, il Trebbiano, il San Severo.

Consigli - Verificare che la ricotta fresca sia bianca e consistente, non paglierina e acquosa.

Produzioni consigliate - Galbani, Sardaformaggi, Carena, doppia panna di Amatrice.

LA CUCINA ITALIANA

Agosto 1992
Lire 6000

Dal 1929
il mensile
di gastronomia
con la cucina
in redazione

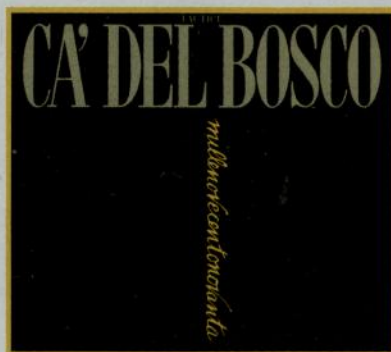


PER SAPERNE DI PIÙ

BEVANDE DA TUTTO IL MONDO

Un bianco che può invecchiare anche dieci anni e un chiacchietto indicato per pesci e carni leggere; un rosso rubino, un singolare Champagne da bere con i dolci e una Chartreuse preparata dai frati. In questa puntata, tanti nomi ed etichette da provare, compreso un whisky realizzato con solo orzo maltato, per veri intenditori

a cura di Fabiano Guatteri



Uno Chardonnay di razza

Quello di Ca' del Bosco è uno Chardonnay di grande armonia ed eleganza, vinificato con le omonime uve. La maturazione per sette mesi in piccole botti di rovere arricchisce la sua struttura tanto da permettere di ottenere un **vino bianco** adatto anche con carni delicate. La resa dell'uva di 60 quintali per ettaro, decisamente bassa, è garanzia di qualità. Il suo gusto giovanile è fruttato e ricorda la mela, la prugna gialla e l'albicocca. Con l'età si evolve nei sapori di miele, cacao e nocciola. Accompagna i migliori piatti di pesce e di crostacei e alcune carni. Va servito a 12° C in bicchieri a tulipano.