

Connubio di sapori con un calice ad hoc

L'autunno segna il ritorno di sua maestà il tartufo all'interno delle cucine più eleganti: aromaticità assoluta, che richiede attenzione nella scelta del vino e impegno per realizzare l'abbinamento perfetto. Di questo abbiamo voluto parlare con Mariella Dubbini, sommelier, degustatrice, formatrice, nonché consigliere nazionale Fisar (Federazione italiana sommelier albergatori ristoratori). «Sul piano organolettico e in funzione di un suo degno abbinamento con il vino, è doveroso distinguere tra le due versioni: delicato nei suoi profumi, pur intensi, il tartufo bianco - da utilizzare esclusivamente crudo - più terroso e profondo il nero, spesso impiegato in cottura. Con questo prezioso scrigno di aromi la scelta del vino è argomento delicato e l'abbinamento merita cura e amore» dice Dubbini, co-autrice, tra l'altro, di due libri, *Il Cervello di Bacco* (Pacini Editore) e *Sciampagna* (Marcianum Press).

Il principio

La regola fondamentale è esaltare la caratteristica principale del tartufo: il suo profumo pungente e penetrante. «Evitiamo, quindi, vini bianchi molto profumati, che potrebbero sovrastare il suo aroma sottile, o rossi troppo tannici, preferendo vini morbidi e dal lungo affinamento senza trascurare la pietanza. Scegliamo il vino pensando al piatto completo e pensiamo che il tartufo è un prodotto costoso, specie quello bianco. Se scegliamo di viziarci e di concederci questo lusso, non lesiniamo sulla bottiglia che dovrà prolungare il piacere». Il bianco deve essere il protagonista indiscusso del piatto, per cui niente spezie o erbe aromatiche, né olio, ma semplicemente affettato a lamelle sottili, sulla pietanza non troppo calda per non disperdere gli aromi. «La scelta cade su vini bianchi morbidi con alcolicità contenuta, dal profilo aromatico complesso, ma delicato e qualche anno sulle spalle. Il mio abbinamento preferito è con il Riesling Renano dell'Oltrepò Pavese, ma esistono produzioni anche nella nostra regione, Bene anche con Fiano d'Avellino, Timorasso, Langhe Chardonnay, Cortese di Gavi, Roero Arneis, Vernaccia di San Gi-



Un calice di bianco tra le colline marchigiane, sotto Mariella Dubbini

mignano Riserva. Ottimo anche il nostro Verdicchio Riserva, meglio ancora se di Matelica che, con la maturità, regala note di idrocarburi che si sposano alla perfezione con il "gassoso" aroma del tartufo». E ancora: «Eccellente anche un Castelli di Jesi Verdicchio Riserva di Cupramontana, zona in cui il vitigno regala sfumature affumicate e, con gli anni, accenni di idrocarburi. Da provare anche l'abbinamento con vini "vulcanici"».



LA SOMMELIER DUBBINI
«OTTIMO IL VERDICCHIO
MA USATE LA RISERVA»

Lo spumante

Se il piatto è ricco di grassi o c'è della frittura, anche uno spumante va bene, «meglio se un Metodo Classico con lunghi affinamenti: cremoso e dal perlage fine e setoso, come un Franciacorta Satèn, un'Alta Langa e un Trento DOC Riserva. Ottimi su una tartare di carne cruda, ma anche di pesce grasso. Qui la tendenza dolce della carne viene contrastata dall'acidità e l'effervescenza ripulisce il pa-

lato dalle sensazioni di grassezza, mentre la complessità esalta il tartufo». Se preferiamo abbinare un rosso facciamo attenzione al tannino. I consigli: «Rosse di Dolceacqua, Pinot Nero dell'Alto Adige, oppure tentiamo l'abbinamento regionale piemontese con il Barbaresco facendo attenzione al legno».

Raffaello De Crescenzo

© RIPRODUZIONE RISERVATA