

Una nuova metodologia per l'abbinamento

# Cibo-vino: va' tranquillo adesso c'è la «formula»

Una serie di articoli, partendo da premesse storiche, esamina la tipologia delle vivande e dei vini, gli stimoli gustativi e olfattivi, la successione delle portate a tavola, per giungere ad un originale «scheda» d'accompagnamento

**I**l pesce si beve vino bianco, questo ormai lo sanno tutti; molti però, in fatto di abbinamento di cibi coi vini, non vanno più in là. L'argomento è sovente trattato, per così dire, a orecchio; e invece, se approfondito, rivela sottigliezze, risvolti e persino un'insospettata base scientifica.

In una serie di articoli, *Civiltà del bere* si propone di affrontare in maniera organica, con intento didattico e divulgativo, la tematica del giusto accoppiamento cibo-vino. Dopo una breve indagine storica, e un'analisi dei meccanismi e delle simbologie dell'alimentazione, entreremo nel vivo del tema esaminando la tipologia dei cibi, la tipologia dei vini, la tecnica dell'abbinamento, la successione dei cibi e dei vini a tavola. Verrà poi la metodologia dell'accostamento e infine la scheda, cioè la «formula» — che viene proposta per la prima volta — per far sposare, non più da orecchianti bensì con metodo, cibi e vini in armonia.

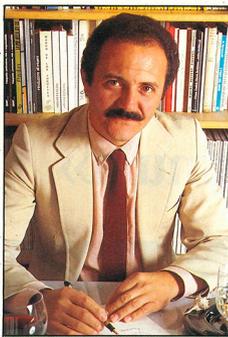
Questo primo articolo introduce l'argomento con cenni storici e s'incontra poi nelle simbologie dell'alimentazione.

## Lettere e cucina

Una delle principali funzioni della vita biologica è la nutrizione. Sembra di conseguenza coerente fare ricerche affinché venga adempiuta nel migliore dei modi.



Lo studio è partito coordinando per similitudini le sensazioni provocate dai cibi e dai vini: una analisi sistematica farà nascere così la metodologia dell'abbinamento



Antonio Piccinardi, un esperto nella ricerca di metodi — il suo sistema per la degustazione dei vini è ormai diffuso da più di sei anni in tutta Italia, ed è stato seguito dalle schede per l'assegno e la valutazione dei distillati e degli oli d'oliva — in questa serie di articoli dimostra come si possano armoniosamente e con metodologia abbinare i cibi ai vini. Autore di parecchie interessanti pubblicazioni, Piccinardi è collaboratore tra le più importanti riviste di settore.

L'edonismo ci spinge alla ricerca qualitativa delle caratteristiche dei cibi e dei vini. È stato sufficiente, dopo aver interpolato i «dati del piacere», coordinare per similitudine le sensazioni provocate dai cibi e dai vini per far nascere la metodologia dell'abbinamento.

Cibi e vini provocano soprattutto stimoli olfattivi, dai quali nascono sensazioni che purtroppo nei tempi moderni hanno perduto d'importanza. Esse hanno viceversa avuto nel passato ben maggiore rilievo. Per quale ragione olfatto e gusto debbono essere considerati sensi di minor importanza? O perlomeno incapaci di recepire sensazioni nobili, come quelle percepite dalla vista e dall'udito? Mangiare e bere in un certo modo, vuol dire tenere in considerazione gli stimoli olfattivi e gustativi, vivere di conseguenza con un particolare stile, fare delle scelte, avere delle alternative, e tra queste trovare la composizione ottimale. Il desiderio di cibarsi e dissetarsi con piacere ha un vero bagaglio storico.

In particolare agli uomini di lettere italiani è toccato il privilegio di creare la letteratura culinaria. Gli apporti sono stati sia individuali che collettivi, in un crescendo continuo che è giunto sino al Rinascimento; epoca che è prevalsa sulle altre, per quanto riguarda lo splendore della cucina, le ricerche e il numero dei trattati di questo argomento.

Notevoli e di particolare interesse sono

## Cibo-vino si abbinano così

anche i trattati precedenti. Già alla fine del XIV secolo Simone Prudenzioli, con «Il Saporetto», nel descrivere gli usi conviviali si occupa della successione delle vivande nel corso di un banchetto e dell'elencazione dei vini.

Tortelli in scutella e bramangeri,<sup>1</sup> ravioli francesca,<sup>2</sup> lasagne e 'intermessio,<sup>3</sup> sapor prima e poi ce venne 'l'nesso,<sup>4</sup> poi, somata,<sup>5</sup> segnali<sup>6</sup> e pevieri.<sup>7</sup>

Poi caprioli e lepori in civieri,<sup>8</sup> tordi, piccioni, stame arrosto appreso, cum vin vermigli et arance cum esso,<sup>9</sup> poi palmisone,<sup>10</sup> tartare e pastieri.<sup>11</sup> Bianchi savori,<sup>12</sup> verdi e camellini,<sup>13</sup> composta,<sup>13</sup> olive concate<sup>14</sup> si ce pone per far nostri appetiti agusi<sup>15</sup> e fini.

Pere cotte e tragas quive sono, una passa, mele appie<sup>16</sup> e nocelline,<sup>17</sup> poi anaco,<sup>18</sup> corfetta<sup>19</sup> e 'l ciattellone.<sup>20</sup>

Appreso questa corte bevan vin che se fusser vernace di Corniglia<sup>21</sup> bastara, tanto a lei se rasomiglia, o trebbian marchegiani<sup>22</sup> o grechi<sup>23</sup> fini, ribbona cato<sup>24</sup> e moscat marini de Fisola de Crete o de Ciciglia<sup>25</sup> et a le fiati chiara vermiglia e monterosso<sup>26</sup> e corsi usano quini.

1) bramangeri: biancomangeri. 2) suppa francese: zupa alla francese. 3) intermessio: vivanda d'intermezzo. 4) somata: lonza di porco sotto sale. 5) segnali: cinghiali. 6) pevieri: uccelli trampolieri. 7) in civieri: in salsa. 8) cum esso: insieme. 9) palmisone: sorta di dolce. 10) pastieri: pasticcini. 11) Bianchi savori: varie qualità e colori dei aspori. 12) camellini: di colore bruno. 13) composta: conserva di frutta. 14) olive concate: olive in salamoia. 15) agusi: aguzzi. 16) mele appie: mele-perè. 17) nocelline: nocelle. 18) anaco: nicotina. 19) corfetta: confetti. 20) 'l ciattellone: un bicchiere di vino. 21) vernace di Corniglia: Vernaccia di Corniglia. 22) Trebbiano Terra. In Liguria. 23) trebbian marchegiani: il Trebbiano delle Marche. 24) ribbona cato: Ribolla bianca passita, vino del Collio. 25) moscat marini: il Moscat di Creta o de Ciciglia: vini moscati di Creta e di Sicilia. 26) monterosso: vino delle Cinque Terre.

Bartolomeo Sacchi detto il Platina descrive con estrema chiarezza caratteristiche e funzioni del vino, per mezzo del suo trattato letterario del XV secolo, il quale è il rifacimento del precedente libro di Maestro Martino «Dell'Arte Coquinaria»: «Il vino generoso stringe il petto e lo in-

fiamma; l'abboccato è invece emolliente, ma senza molto vantaggio, poiché si trasforma assai facilmente in bile acuta. Quello secco è benefico in tutto e per tutto, poiché giova a tutte quante le membra. I vini bianchi, se son secchi e non interamente schietti, si digeriscono più agevolmente di quelli neri. Questi ultimi infatti stringono le fibre del petto, mentre quelli le rilassano e le ammorbidano; i chiarretti in verità si prendono con maggior sicurezza. Il modo di confezionare i vini, che varia a seconda dei Paesi, lo si chieda agli agricoltori esperti delle singole regioni. Quanto a noi, è sufficiente che passiamo in rassegna i vini maggiormente pregiati. Ma prima desidero esortare i lettori a non credermi per questo un bevitore di vino, poiché non c'è nessuno che più di me, per principio e per natura, faccia uso di vino allungato».

## Una prima scelta

Dal brano che segue e dalla frase «lontanto così smorzati il fuoco col fuoco» si intuisce già il servizio di abbinamento per similitudine, ovvero la «violenza» del vino in armonia con la «violenza» del cibo, al fine di ottenere equilibrio tra notevole struttura. Il brano è di Teofilo Folengo da «Balduis» della prima metà del XVI secolo.

«Viene allora di seguito, in lunga fila, un'infinità di tazze d'oro e d'argento con ornamenti di gemme, colme di confetti di varia specie, che si convengono alla tavola del re; al punto che la mensa, carica di tanta abbondanza, sembra stia per piegarsi. Vi sono morselletti<sup>1</sup>, anici, pinoli, marzapane e dolci perfezionati in cento battaglie di cuochi. Ma più gradita di tutte queste cose giunge finalmente in grandi vasi l'ostria fumante,<sup>2</sup> a cui si suole accompagnare la malvasia<sup>3</sup> gloria d'ogni vin, in conformità al prudente motto dei padri, che solevano dire: «Lontanto così smorzati il fuoco col fuoco».

«Fuori di questi vini, il vino fatto dai racemi di Somma<sup>4</sup>. Somma onore di Napoli e per contro crapula della gran Roma. Quel monte solitario produce infatti un vino, chiamato comunemente greco, che fa andare per traverso ogni brigata. E insieme vi furono il mangiaguerra<sup>5</sup> e la vernaccia di Volta<sup>6</sup> e quella di cui si vanta la Bresciano Calta<sup>7</sup>. Quanto alle vigne del trebbiano di Modena<sup>8</sup>, esse non occuparono certo il secondo posto; e così pure la moscata perugina<sup>9</sup> due vini che riempiono di mille fantasticherie le teste dei panciauti vendemmie. E non mancarono nemmeno le tedesche della tua piano, o Cesena<sup>10</sup>, né le dolci orine che la Corsica è solita pisciare<sup>11</sup>. Questi celeberrimi vini e molti altri erano in grande abbondanza, superiori a quelli dei nostri fiaschi e preferibili a qualsiasi altra bevanda».

1) morselletti: dolci tagliati a bocconcini. 2) l'ostria fumante: si usava servirla calda sul finire delle mense, accompagnata da vini forti e liquorosi. 3) Malvasia: vino di Mosca, detto Sommo, importato in Italia dai Veneziani o prodotto ormai da vitigni nostrani. 4) Il vino... di Somma: è



Il vino Greco prodotto nelle campagne di Somma Vesuviana. 6) Il mangiaguerra: vino grosso, prodotto per lo più in Campania. 7) Volta: borgata posta sulle colline moreniche dell'alto Mantovano. 8) Calta: paese delle Prealpi bresciane. 9) La moscata perugina: Moscato di Perugia. 10) Le vendemmie della tua piano, o Cesena: allude all'Albana, prodotto nella Romagna; rinomatissimo quello di Cesena. 11) le dolci orine che la Corsica è solita pisciare: vini bianchi, evidentemente; molto apprezzati ai tempi del Folengo.

Ma veniamo a tempi più vicini ai nostri. Secondo Leon Maillard, autore di un volume dedicato ai menu, edito a Parigi nel 1898, le prime «liste» apparvero sulla tavola nel 1855 alla corte di Napoleone III. Prima di allora non si avvertiva la necessità di dare per iscritto la successione dei cibi, in quanto il servizio era «alla francese»; gli invitati si sedevano attorno a un tavolo dove erano predisposte tutte le vivande, e si servivano senza regola né successione.

L'iniziatore di un metodo nuovo per proporre cibi fu il Principe Alessandro Borisovich Kurakin, Ambasciatore dello Zar a Parigi. Durante i banchetti da lui offerti sulla tavola figuravano solo i fiori e gli elementi decorativi, quindi i valletti passavano da un invitato all'altro offrendo una vivanda alla volta.

Il sistema fu apprezzato e detto «alla russa» in contrapposizione a quello in vigore detto «alla francese» o «alla forchetta».

Stabiendo la successione delle vivande venne di volta in volta necessario effettuare una scelta oculata dei vini in coerenza coi piatti proposti e la loro relativa successione; ecco l'evolversi dei gusti e il nascere di un nuovo stile.

Psicologia, meccanismi e simbologia dell'alimentazione dà un verso, edonismo dall'altro, in parte in contrapposizione, alle volte in rapporto complementare, sono

## Cibo-vino si abbinano così

nonché l'accoppiamento. Meccanismi e simbologia dell'alimentazione sono stati i primi elementi che hanno indotto i ricercatori a comporre una successione seguendo le sensazioni che i cibi provocano. Così al mattino la proposta di cibi dolci, consuetudinari, tutto sommato di poca fantasia, tali da non riscuotere né impressionare appena destinati, la consuetudinarietà dei cibi e delle bevande rievoca un'immediata familiarità con le luci dell'alba, il risveglio diventa quasi una continuità senza elementi ansiosi. Gli antipasti, in genere stuzzicativi, o avvolgenti come le mousses, creano sodalizio e allegria tra i commensali, non rappresentano un simpogno, bensì un fatto transitorio e di approccio e facilitano, per mezzo della loro curiosità e fantasia, il contatto tra i convitati.

L'irruenza espansiva degli italiani esprime coi primi piatti la comunicativa più convincente, la morbidezza avvolgente dei risotti, la paciosità delle zuppe, la sensazione di vivacità, freschezza degli spaghetti con la presenza nervosa della pasta e l'elemento aromatizzante della salsa. Gli arrosti seguono provocando la sensazione possessiva data dalla carne che suggerisce voracità e aggressività, per alternare la morbida suadanza delle verdure. A conclusioni i dolci soffici, spugnosità, fragranti o con la crema che conferisce voluttà e sensualità, i frutti che suggeriscono sensazioni primitive, che diventano composte se mescolati a liquori o gelato.

Nei vini si avvertono le stesse scale di valori ascendenti, i bianchi freschi, rapidi o gli spumanti allegri con la capacità di dissetare e predisporre con la loro sapidità al pranzo. I rosati o i rossi giovani irruenti e bonari, golosi, mentre gli invecchiati sono vini «riflessivi», da ponderare, che esigono una ricerca più attenta; è a conclusione i vini da dessert morbidi, dolci, suadenti, quasi confidenziali.

Questi elementi solitamente non considerati dai altri ricercatori, sono stati determinanti al fine di predisporre menu e abbinamento cibo-vino. Nel prossimo articolo passeremo dalla teoria alla pratica, esaminando diffusamente la tipologia dei cibi e quella dei vini.

Antonio Piccinardi