

DIVINO MISCELARE

Daniela Fabro

OVVERO COME MISCELARE IL NETTARE DI BACCO.
IL NOSTRO È IL PAESE ENOLOGICO PER ECCELLENZA
E LA GRANDE VARIETÀ E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE HA STIMOLATO
LA FANTASIA DEI BARTENDER NEL REALIZZARE I MIGLIORI WINE DRINK

Il mondo del vino italiano è in grande fermento, e non solo perché si sta chiudendo la vendemmia. Ne produciamo circa 40 milioni di ettolitri, contro i poco più di 50 della Francia, il solo altro Paese produttore che ci tenga testa, e il settore dà lavoro a decine di migliaia di persone. L'export, ancora con segno ampiamente positivo, sta segnando però un po' il passo (-5,2% nell'ultimo anno), e anche i consumi interni mostrano una dinamica volta a bere meno (per bere meglio, si diceva una volta), ma adesso anche per spendere meno.

Si spiegano così l'appannarsi dell'immagine, e delle vendite, nelle enoteche, a favore del vino di qualità (ma non si superano i 5 euro a bottiglia) acquistato nella grande distribuzione, e l'affanno del vino nella ristorazione, dove si privilegiano vini più semplici da bere e da accostare ai cibi, a scapito dei grandi rossi d'annata, che caratterizzano i nostri migliori territori coltivati a vigne.

Così i consumatori, ma anche gli operatori del settore, guardano oggi soprattutto al rapporto qualità-prezzo, alla salubrità, intesa come minimi residui fitosanitari delle uve da cui proviene, e al controllo della filiera.

Se poi il passaggio del sistema delle denominazioni a livello europeo da Doc, Docg, Igt a Dop e Igp, favorirà il consumo di vini di qualità ripristinando corretti livelli del loro valore, è ancora tutto da vedere. Intanto in ambito di ridefinizione della Pac, la Politica agricola comunitaria, si continua a discutere di diritti di impianto dei vigneti, e la cosa preoccupa non poco i produttori dei Consorzi di tutela.



L'INNOVAZIONE IN CANTINA E AL BANCONO

Intanto l'innovazione in cantina non si arresta, e apre lo spazio ai freschi di vendemmia e ai dealcolizzati. Tra le ultime tendenze, anche la passione per i wine drink, i cocktail a base di vino, perfetti per la stagione fredda che sta per arrivare, ma anche per le feste (quelli a base di bollicine).

Anche se, pur essendo il nostro il Paese enologico per eccellenza, i wine drink non

gli appartengano come cultura. Pensiamo alla Sangria, che è spagnola, o ai vini riscaldati e speziati, originari di culture nordiche, come quella anglosassone. Tanto è vero che un maestro dell'arte della miscelazione, il bartender Salvatore Calabrese, intervistato da *Linea Diretta* l'anno scorso su questo argomento, aveva in quel periodo appena lanciato un cocktail a base di vino rosso italiano, ma non qui da noi, bensì in un locale di Londra.

MIX CON IL VINO: PIACCIAMO A UOMINI E DONNE

Vediamo invece come il barman Marco Cané ha interpretato il tema dei Cocktail DiVini, nel corso dell'omonima manifestazione tenutasi in Emilia Romagna alla Rocca Sforzesca di Dozza (Bo) a fine giugno e organizzata nel corso delle Sere Fresche d'Estate di Vino a cura dell'Enoteca Regionale. La serata dedicata al bere miscelato, completamente focalizzata sul vino, si è aperta con la degustazione del Pignoletto Spumante, del Lambrusco e dell'Albana Passito, divenuti poi parte di tre originali mix, guidata dal responsabile della Mostra Permanente di Enoteca Regionale Maurizio Manzoni.



L'UNIVERSO ENOLOGICO IN UN BICCHIERE

Un esperto di viticoltura ed enologia ci spiega in cosa consiste la miscelazione del vino, uno stile vero e proprio, più che una categoria di cocktail. Stile con cui realizzare sparkling, predinner, after dinner, long drink...

Barman professionista, di scuole Aibes e Diamond, una scuola americana, Maestro enogastronomico Sommelier e Maestro di caffetteria, Marco Cané applica attualmente anche le sue conoscenze enologiche e agronomiche di livello universitario (gli mancano quattro esami alla laurea in Viticoltura ed Enologia all'Università di Bologna) all'organizzazione di degustazioni professionali, serate a tema e promozioni del vino presso la Mostra Permanente dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna.

Già barman e responsabile di sala in pasticcerie e ristoranti, è specializzato in analisi sensoriale e sta approfondendo la conoscenza della viticoltura biodinamica e biologica. Ha partecipato inoltre al progetto universitario di realizzazione del vino "Goliardo", nome che ha scelto lui stesso, attualmente commercializzato da Terre Naldi (www.terrenaldi.it), e alla vinificazione di tanti produttori regionali, con vini che hanno ricevuto i massimi riconoscimenti italiani.



Marco Cané, lei è stato il barman protagonista della serata Cocktail DiVini, in cui i partecipanti hanno degustato i vini dell'Emilia Romagna e i mix con gli stessi da lei proposti. Cominciamo dal Lambrusco, vino bandiera di queste terre ora martoriato dal recente sisma: come miscelarlo al meglio?

Per la miscelazione del vino, la cosa più importante cui prestare attenzione è il carattere dello stesso, da cui si otterrà una fusione, perché di questo si tratta, con il distillato che darà corpo al cocktail sottolineandone le qualità organolettiche.

In ogni mix di questo tipo, il miglior risultato si ottiene quando il drink diviene omogeneo, una cosa sola non distinta tra le sue parti. **Il Lambrusco, in**

particolare, presenta profumi di frutta rossa come la mora e il mirtillo, ma è asciutto e abbastanza caldo al palato, con una buona acidità che ne esalta i sapori. Io ho scelto di unirlo al Gin, distillato di ginepro nato in Olanda. In ogni cocktail c'è sempre l'ingrediente che conferisce il corpo, l'ingrediente che aromatizza e quello che dà il colore. In questo cocktail, lo Cherry Brandy, altro prodotto regionale di Villa Zarri, credo il miglior Brandy nazionale, è l'elemento caratterizzante: le ciliegie rimaste a lungo in infusione si fondono con i sentori fruttati



del Lambrusco, in questo caso il Campanone Rosé dell'azienda reggiana Cantine Lombardini.

Si tratta di un cocktail internazionale, il Singapore Sling, categoria long drink, 3/10 di Gin, 1/10 di Cherry Brandy, 1/10 di limone e 4/10 di Lambrusco, che prevede di shakerare i primi 3 ingredienti, filtrarli in tumbler alto con ghiaccio e colmare il tutto con il Lambrusco Rosé, perché anche l'occhio vuole la sua parte e in questo modo si ottiene un'ambatura particolarmente gradevole. Tutto infatti va studiato e provato; la miscelazione è un'arte che non si improvvisa, niente deve essere lasciato al caso. Solo così si arrivano a ottenere risultati a volte inattesi, sorprese e soddisfazioni.

Ogni drink servito dovrebbe produrre questo effetto, da ricercare partendo dalle specialità del territorio.

Ecco perché questo cocktail è un omaggio a tutte le persone dell'Emilia che, dopo il terremoto, devono oggi trovare la forza di ricostruire. La promozione del ricco patrimonio culturale ed enogastronomico di quelle terre è il nostro modo per essere vicini a queste popolazioni.

Pensata sia per gli appassionati dell'aperitivo sia per gli addetti ai lavori, si è conclusa con l'assaggio dei risultati delle miscele proposte. Mix che hanno appunto preso spunto dal vino, ancora un consumo soprattutto maschile,

come ha confermato una ricerca Nielsen commissionata da Federvini. Due italiani su tre, secondo questo studio, concentrati perlopiù nelle fasce di età centrali o oltre i 65



Albana Passito, altro vino tipico della zona. Lei ne ha offerto una versione cocktail. Quale la ricetta?

Vodka Sour all'Albana Passito, categoria after dinner 7 cl o 10 cl on the rock's, già un must eccezionale: vodka 4/10, succo di limone 2/10, zucchero liquido 1/10, Albana di Romagna Passito Docg 3/10. Sono innamorato della categoria dei Sour, la miscela succo di limone e zucchero con albume d'uovo che fa da addensante, cioè unisce i gusti opposti.

Il Vodka Sour all'Albana Passito si può eseguire sia nella versione filtrata, con una guarnizione di scorza di limone con twist in superficie, oppure in versione on the rocks in tumbler basso, con guarnizione di

ciliegina al maraschino, fetta d'arancia e scorza di limone. Il sentore caratteristico dell'Albana Passito Docg, primo vino bianco Italiano nel 1987 ad essere insignito della Docg, è l'albicocca, e per quanto nella mia carriera abbia cercato abbinamenti, credetemi, con l'Albana la vodka va davvero d'accordo. La base del limone e dello zucchero esaltano il gusto del vino in modo eccezionale senza però risultare troppo invadenti, le note corpose della Vodka sono rinfrescate dal vino che arriva con la frutta a dar pace all'olfatto e al palato.

Il colore è spettacolare: in questa miscela con il limone, il giallo ambrato dell'Albana Passito sfuma e il cocktail ripropone il color oro che quest'uva assume poco prima della vendemmia.

Anche negli aromi l'albicocca dell'Albana si percepisce distintamente; poi ecco il profumo sprigionato dal twist di scorza di limone, con l'intensità e la freschezza degli oli essenziali agrumati. Sul fondo della coppetta cocktail, come guarnizione, l'ideale è una ciliegina al maraschino precedentemente lavata, per far sì che non trasmetta al cocktail sapori non richiesti.

Infine, sempre per quanto riguarda questa serata, lei ha usato anche lo Spergola, un antico vitigno autoctono da poco riscoperto, un bianco da cui si ricavano un vino fermo, un vino passito e un vino spumante, al posto del Pignoletto Spumante, ma adatti entrambi, pensiamo, a long drink dissetanti. Lei, come l'ha interpretato?

Ne ho ricavato un Rossini, categoria pre-dinner sparkling 7 cl, miscelando la polpa di fragola frullata con lo Spumante di Spergola Brut Tenuta di Aljano, che va servito in flûte ghiacciato. Per la preparazione si mette la polpa di fragola direttamente nel bicchiere poi si versa lo spumante mescolando con il cucchiaino da cocktail.

L'obiettivo delle miscele della tipologia sparkling come questa è quella di esaltare il sapore della frutta con il perlage del vino spumante. Sulla superficie della frutta, in questo caso della fragola, vi sono i lieviti indigeni, il più famoso dei quali fa parte del genere *Saccaromyces Cerevisiae*, lo stesso che, nella fermentazione del mosto d'uva, trasforma lo zucchero in alcol. È proprio il sapore caratteristico di lievito che in ogni vino spumante si unisce all'aroma varietale dell'uva ad esaltare il sapore della frutta matura.

Lo Spergola è un bianco autoctono della zona di Scandiano, in provincia di Reggio Emilia, caratterizzato da profumi freschi e fruttati, che ben si prestano all'incontro con la fragola.

Più in generale, per chiudere, a quale tipo di cultura del bere appartengono i wine drink? E quali altre



anni, bevono alcolici come il vino. Mentre le donne preferiscono i cocktail. Seguono birra, spumanti, champagne e prosecco. I più forti consumatori sono le persone di più alta scolarizzazione, soprattutto a cena a casa, ma anche al ristorante

e al bar o pub. Ecco quindi un motivo in più per proporre, nel vostro locale, i wine drink. Secondo quali ricette, ce lo spiega il barman nell'intervista. Anche perché il fascino del bere miscelato, se realizzato in manie-

ra soft, come si fa in genere con la frutta e altri aromatizzanti simili in aggiunta al vino in questi cocktail, assume delle forme particolarmente accattivanti e piace molto anche alle donne e agli intenditori.

proposte e ricette lei si sente di suggerire ai nostri lettori, dei barman come lei, per aiutarli ad arricchire la loro drink list di quest'autunno?

Quello dei wine drink è uno stile più che una categoria di cocktail. Esistono wine drink fatti con tecniche diverse e per momenti diversi, dal predinner all'after dinner, ma ad unirli è l'eleganza del vino che esalta qualsiasi creatura nelle nostre mani.

La tradizione dell'arte vinaria incontra la fantasia mirata del barman che deve ricercare la perfezione del palato, per soddisfare un pubblico che va sempre sorpreso e sedotto. I cocktail a base di vino sono antichi almeno quanto il vino stesso (si ricordi ad esempio

l'abitudine di mescolare al nettare di Bacco frutta ed erbe aromatiche nell'antica Roma) e in diverse forme hanno accompagnato la storia stessa del vino.

Oggi questa tipologia vive una speciale popolarità grazie all'incontro di diverse culture gastronomiche. Ad apprezzare i wine drink è infatti in particolare la zip generation, comprendente persone di età tra i 25-45 anni, che studiano, lavorano e viaggiano. È a questi portatori di abitudini gastronomiche cosmopolite che dobbiamo rivolgerci per proporre in chiave globale i prodotti della nostra tradizione che hanno il potenziale per diffondersi a "macchia di vino".

Ecco dunque qualche altra ricetta.

AL MUDDLED

Ingredienti:

1 lime pestato, Zucchero di canna 2 cucchiaini da caffè, Frutta mista di stagione, prettamente a polpa rossa, Cointreau ¼, Vermouth Bianco ¼, Spergola Spumante Brut 2/4

GOLDEN LADY

Ingredienti:

Pignoletto Spumante 4/10, Aperol 2/10, Succo di Pompelmo 3/10, Orzata 1/10

■ Servire in calice da vino con ghiaccio e decorare con arancia e menta.

SMASH

Ingredienti:

Cointreau 2/10, Gin 2/10, Vino Rosso fermo Centesimino 4/10, Soda a colmare, Lime pestato 1/2, frutta fresca (una fragola, una fetta di pesca e una di mela), decorare con menta

SPARKLING SUMMER

Ingredienti:

Pignoletto 8/10, Lime 2/10

■ Servire in calice da vino con ghiaccio.

ITALIAN TRADITIONAL

Ingredienti:

Vermouth Rosso 3/10, Angostura 2 dash, Pignoletto Spumante 7/10

■ Baloon grande con ghiaccio, si esegue direttamente in calice.

VODKA SOUR ALLA MARACUJA ED ALBANA SECCO

Ingredienti:

Tumbler Basso con ghiaccio, Vodka 4/10, Sour 2/10, Maracuja 2/10, Albana di Romagna Secco Docg 2/10

FRAGRANCE

Ingredienti:

Fragole frullate 30 gr, Banana frullata 30 gr, Aperol 4/10, Pignoletto Spumante 6/10

ICE...MÀ

Ingredienti:

Succo d'arancia 3/10, Maracuja 3/10, Pignoletto Spumante 4/10, Lambrusco Island ice tea 20 cl, Vodka ¼, Rhum ¼, Gin ¼, Triple sec ¼, Sour 20 gr, Lambrusco Rosè a colmare

■ Si shakerano i primi 5 ingredienti a colmare in tumbler alto con ghiaccio e Lambrusco.

