



Top 5 degli abbinamenti tra vino e cibo a Taste of Roma

Taste of Roma, dal 18 al 21 settembre presso l'Auditorium Parco della Musica, coinvolge ancora una volta alcuni tra i migliori esponenti della ristorazione capitolina, ciascuno dei quali propone 3 piatti in degustazione; per esaltare e completare ogni aspetto ludico ed edonistico, anche questa edizione romana vede l'**enoteca Trimani** protagonista negli abbinamenti al bicchiere. Un buon piatto, per essere goduto fino in fondo, ha bisogno di un corredo sensoriale che non può escludere il **vino**: per questo motivo Paolo Trimani ha selezionato con cura le bottiglie da proporre, abbinandole a ogni singolo piatto. Qui abbiamo riportato le coppie piatto-bicchieri che ci hanno stupiti e ammalati, quei luoghi metafisici in cui la perizia dello chef si accorda alla conoscenza del sommelier, offrendo agli ospiti un'esperienza di estrema godibilità.

ABBIAMO SCELTO I MIGLIORI ABBINAMENTI
TRA PIATTI IN DEGUSTAZIONE E VINI
PROPOSTI A TASTE OF ROMA

5



Caprese tiepida, liquida e affumicata (chef Francesco Apreda, Imàgo) abbinato a Gatti Saten Franciacorta docg 2010. L'ossimoro di una caprese calda è stato lo spunto per enfatizzare e porre l'accento sul contrasto per questo abbinamento; i piatti in brodo richiedono una cura particolare per gli abbinamenti al bicchiere. In questo caso si è accostato un metodo classico da bere freddo

per accentuare il contrasto, dove però la sensazione vellutata in bocca di un satin accompagna la nota affumicata; l'acidità tagliente e la presenza scalpitante di questo vino fanno da contrappunto armonioso alla mozzarella.

4



Won ton di castrato al vapore con verza e pecorino (chef Riccardo di Giacinto, All'Oro) abbinato a I Fauri Pecorino d'Abruzzo dop 2013. Il piatto dello chef si presenta con una struttura consistente e succulenta, sottolineata da una sapidità dosata tra castrato e pecorino; nello stile di cucina la forma non deve ingannare la sostanza. Nulla è come sembra e territorio e tradizione sono racchiusi in internazionalità e innovazione. La scelta al bicchiere non poteva non cadere su un vino che affiancasse la territorialità delle materie prime: questo pecorino proposto risolve il contrasto armonizzando il tutto in un'annata espressa in acidità che mantiene un corpo presente senza essere invadente.

3°



Spagolino de Il Convivio con porcini trifolati, more e parmigiano di uovo di quaglia al pino silvestre (chef Angelo Troiani, Il Convivio Troiani) abbinato a Le Fraghe Bol Grande Bardolino doc 2012. Un bosco profumato nel piatto: terra, freschezza e balsamico, queste le note che hanno colpito e da cui prende spunto l'abbinamento del vino. Un grande classico minore di intensità e fragranza profonde; il richiamo agli elementi tradizionali ha fatto vertere la scelta su un vino classico, i sapori su un abbinamento non scontato. La mora e il pino silvestre con la loro freschezza spezzano la parte materica del piatto, andandosi ad accordare con la nota acida del vino in uno scambio sinergico.

2



Spugna di yogurt su frutti rossi con gelato ai pinoli salati (chef Heinz Beck, La Pergola) abbinato a Malvasia passita di Fenech. La chiusura di un pasto dello chef Beck non si risolve in un dolce ma in una sensazione lussuosa e variabile, giocata tra contrasti di sapori e consistenze. In questo caso il vino dolce che lo accompagna arrotonda le acidità dei frutti rossi senza sovrastare la tessitura della spugna di yogurt; la nota minerale e salina delle uve che maturano su terra vulcanica baciata dal sole e accarezzata dalla brezza salata, corredano splendidamente il boccone di gelato ai pinoli tostati. Ogni boccone è un'assonanza diversa e strepitosamente curiosa di sapori e ogni sorso di vino viene accolto in bocca con la leggiadria di un abbraccio desiderato in cui la commistione è gradevolmente stupefacente.

1°



Tonno scottato, kimchi di rutabaga, verze e gelsomino, papaya marinata (chef Cristina Bowerman, Glass Hostaria) abbinato a Terrebianche, Rossese di Dolceacqua 2013. Piatto ricco di profumi dosati con sapienza e audacia che richiede un vino che fosse allo stesso modo trasversale. Una carne rossa e consistente come il tonno ha bisogno di un vino sospeso tra cielo e terra, di un'uva che cresca a 10 km dal mare; solo così fonde e accompagna lo spessore di sapori alla nota marina. Il sapore fermentato della rutabaga è sostenuto splendidamente dal corpo non esile del vino ma nemmeno invaso dalla sua struttura: un abbinamento sospeso sul filo del rasoio in cui il vino partecipa alla commistione di sapori, esaltandone tutte le componenti gustative.

Taste è stata anche occasione per parlare con **Paolo Trimani** del rapporto che lega il vino al cibo. Alcune domande sugli abbinamenti hanno messo in luce il rapporto esistente tra cucina e cantina. Dopo aver selezionato i vini proposti e averli abbinati ai piatti, gli assaggi hanno

confermato come il legame sia inequivocabilmente indissolubile.

Non essendoci la possibilità di assaggiare i piatti prima di formulare gli abbinamenti, su quali aspetti si basa la scelta: corpo e struttura, ingredienti, note di testa del piatto, sapore di fondo?

“Gli ingredienti sono elementi fondamentali da valutare, sono i pilastri su cui si basa il piatto e la loro conoscenza consente una prima valutazione; in seguito si vagliano anche le tecniche di lavorazione intelleggibili dalla lettura e descrizione della ricetta. Tutti gli aspetti sensoriali del piatto vanno presi in considerazione, poi si cerca di individuare quelli maggiormente caratterizzanti che si vogliono enfatizzare. Oltre alla conoscenza dei vini, dei produttori e delle annate, c'è un elemento che non bisogna mai dimenticare: l'intuizione. Quel misto tra ragionamento, esperienza e scommessa che si attua nella scelta di un vino per un determinato piatto”.

Quanto la conoscenza dello stile in cucina di ogni chef aiuta negli abbinamenti?

“Avere la possibilità di assaggiare più volte la cucina di uno chef pone nella condizione privilegiata di riuscire a scorgere la sua visione del piatto: questo non riesce mai fino in fondo ma il fruitore acquisisce nell'esperienza ripetuta una certa consapevolezza. Sapere che tra un'edizione e la successiva ci sia un anno in cui poter apprezzare la tavole degli chef, capire i loro piatti e nel frattempo studiare e continuare sempre ad assaggiare vini nuovi è il lavoro di studio che ci proponiamo ogni volta che sediamo a una tavola”.

Quanta importanza ha il corretto abbinamento nella valorizzazione del piatto? Questa valorizzazione è sempre a doppio senso o in alcuni casi il vino è un corollario?

“L'abbinamento diventa determinante solo quando non funziona. Questa non vuole essere una provocazione, quanto più uno spunto di riflessione; se il vino abbinato funziona correttamente diventa un comprimario del piatto. In genere viene scelto dopo il piatto quindi la ricerca di valorizzazione tende a premiare il piatto per quanto in alcune circostanze fortunate si migliorino a vicenda; la valorizzazione della cucina passa attraverso il piatto, il vino accompagna e sostiene l'esperienza del piacere, prendendo per mano i sapori fino all'ultimo boccone”.