



© Venerdì, 05 Dicembre 2014 16:00

## Abbinamenti. Fettuccine con i funghi porcini contro tutti

A cura di [Giulia Sampognaro](#)
 TI Dimensione Font ⊖ ⊕ [Stampa](#) [Email](#)
[Mi piace](#) 0 [Tweet](#) 0 [G+](#) 1


View the embedded image gallery online at:

<http://www.gamberorosso.it/catalogoe-ccellenze/item/1021021-abbinamenti-fettuccine-con-i-funghi-porcini-contro-tutti#sigProGalleriaceb9689f5f>

*Gusto, sapore e carattere. Le fettuccine, che in questo caso avvicinano molto i tajarin, con i funghi porcini. La stagione è quasi finita, quindi sbrigatevi, e approfittate dei tre giorni di festa per fare il gioco degli abbinamenti con uno dei piatti autunnali per antonomasia. Cosa abbiamo scelto noi? Un calice con una struttura delicata ma possente, che gli faccia da spalla senza appesantirlo, con una fresca leggerezza.*

Aveva ragione Goethe. La vita è troppo breve per accontentarsi di vini mediocri, ma anche di ricette insipide. E le fettuccine con i funghi porcini sono uno di quei piatti in cui accontentarsi significa rinunciare al piacere. Anche se sono le ultime possibilità, approfittate di questo week end lungo, contattate il vostro fornitore di fiducia, imploratelo affinché vi reperisca il prezioso tubero. E poi godetevi il vostro pranzo di fine autunno. Qualsiasi siano le temperature intorno a voi.

Noi siamo partiti alla grande, con quindici tuorli per ciascun chilo di farina e una pasta che più che fettuccine possiamo chiamare tajarin. Condità di funghi porcini della Sila, cotti con olio extravergine di oliva e aglio, timo e qualche foglia di nipitella; ad avvolgere il tutto un burro di panna di vacca bruna modenese. Qualche fettina di fungo crudo per dare una piacevole croccantezza al piatto. Un primo non banale capace di riempire da solo la tavola della festa. Per accompagnarlo non scegliete un calice banale: andate alla ricerca dell'emozione, quella che nasce quando una sorta di richiamo ancestrale riunisce nel vostro cuore tutti gli elementi.

Con i funghi arriva subito il richiamo dei boschi. Ecco allora la prova con il **Metodo Classico Trento Brut Rosé di Opera Vitivinicola in ValdiCembra** ottenuto solo da uve Pinot Nero maturate sui lieviti per oltre 30 mesi, che nel bicchiere si esprimono in modo elegante ma senza compromessi, con frutti rossi avvolgenti ma mai sfacciati che, dopo un saluto iniziale, si rifanno vivi nel finale accompagnati da un porcino terroso e croccante. Medesimi aggettivi per il **Franciacorta Nature 2008 di Enrico Gatti** che presenta una piacevolissima sensazione nocciolata a inizio bocca, e porta con sé anche una spolverata di cioccolato bianco, per un incontro giocato sulla concordanza.

Troppo dolce e largo il Fiano biologico dell'Azienda agricola Le Rose mentre il piatto non trova la giusta corrispondenza aromatica con lo Chardonnay Valdostano Chateau Feuillet. Burro e frutta secca connote di lievito tra un sorso e l'altro, si sprigionano dall'incontro con lo **Chardonnay Langhe 2011 dei Poderi Aldo Conterno**. Che convince solo a metà, mentre si rivela un gioco interessante l'accoppiata con il



HOME  
E-CCELLENZE WINE  
E-CCELLENZE TRAVEL  
E-CCELLENZE FOOD  
E-CCELLENZE STORIE

### RICERCA NEL CATALOGO

Parola chiave

SEARCH

**Fiano di Avellino Exultet 2012 di Quintodecimo:** probabilmente non si riuscirebbe a finire un piatto intero con questo abbinamento, eccessivo in tutte le sue espressioni, ma l'evoluzione di sapori è davvero particolare: il piatto in sé si perde nei meandri delle singole aromaticità, con il porcino che non trova più la via di casa, a favore di timo e nipitella, con note di miele e frutta matura che si fanno largo a un finale mentolato che esce dal cilindro come per magia.

Contrasti che fanno da anticamera all'alchimia perfetta: entra con delicatezza la **Vernaccia di San Gimignano Fiore 2010 di Montenidoli**, senza teatralità, in punta di piedi. L'incontro con le fettuccine è morbido, delicato, quasi burroso, con la noce e la nocciola ad aprire il sipario ad uno spettacolo di sapori: si sente il richiamo della terra e quello del mare, come se un'ostrica sapida e carnosa si fosse introdotta di soppiatto. In ogni caso, è la pancia che parla e che entra subito in collegamento con il cuore, connesse da un brivido che percorre i meridiani: la dolcezza si fa calda con il pepe bianco che si affaccia prima al naso per poi infuocare il palato, con una lunghezza travolgente e sensuale. Matrimonio d'amore? Di più, unione karmica.

Difficile ruolo quello della **Lugana I Frati 2007 di Cà dei Frati**, subito dopo tale estasi: la sua combinazione aromatica c'è ma anche lei è "troppa" per il piatto, ed emergono molto sia l'alcool che il legno. Breve intermezzo prima di un altro spettacolare incastro. Quello con il **Rossese di Dolceacqua 2013 di Terre Bianche** che ci prende sulla corda emotiva, come un ricordo d'infanzia. I due prima si studiano, sembrano ritrosi ma è il richiamo del bosco a unirli. Sei politico per l'abbinamento con il Chianti, così come con il **Pinot Nero Mason** e con l'**OP 2011 di Tenuta Mazzolino** che rivela toni officinali al limite con il medicinale e un po' cupi.

Tornano la terra e il bosco, la nota ematica e ferrosa con il **Roero Audinaggio 2012 di Cascina Cà Rossa**, per un abbinamento tecnicamente non perfetto ma carnale, terroso e intrigante. Strana coppia quella con la **Barbera del Monferrato Sup. Bricco Battista 2011 di Accornero** che non dà spazio ai funghi, ma in compenso esalta la nipitella sprigionando anche note di finocchietto. Non litigare non basta per stare insieme e lo dimostrano le unioni con Aglianico e Barolo, quest'ultimo in particolare troppo strutturato per un piatto di forte aromaticità ma delicato allo stesso tempo. Le fettuccine non vogliono l'alcol, motivo per cui non l'**Etna Rosso 2012 di Cottanera** pur trovando un accordo iniziale sulle note tostate e affumicate non è compagno ideale, mentre si fa sentire il richiamo della terra con il **Petraro 2010 di Ceraudo**: funghi e vino vengono dagli stessi rilievi calabresi e in bocca è un piacevole ritrovarsi. Un'unione che sulle prime potrebbe risultare pesante ma che poi si rivela accomodante, con un effetto speziato di liquirizia. Chiusura in bellezza con il **Barbaresco Nervo 2011 di Rizzi**: mentre con la Vernaccia era il piatto ad essere maggiormente valorizzato, qui è il vino, con un naso che già evoca il fungo porcino, ad avere un ruolo da protagonista, a prendersi gli applausi con una classe che solo i grandi artisti sanno fare. Un approccio aristocratico, una coppia molto intellettuale dove ad essere valorizzato è il vino.

a cura di **Giulia Sampognaro**

Articolo uscito sul numero di Novembre 2014 del Gambero Rosso. Per abbonarti clicca [qui](#)

**Pubblica anche su Facebook**  
Stai pubblicando come **Filippo Rondelli** (Modifica)

Plug-in sociale di Facebook



#### Milano Da Scoprire

A spasso nella capitale della moda italiana



#### Offerta Montascale

Oggi il montascale ThyssenKrupp Encasa conviene con la detrazione al 50%. Chiedi un preventivo!



#### Un Investimento Reddito ?

Fino a + 452% di performance dal 2007! Impara ad investire con MTL Index (considerando il rischio)



#### Guadagna 9700€ al Mese !

Un trader milionario svela come guadagnare 9700 € al mese con il trading considerando i rischi.

Publicità Ligatus

0  0

Publicato in **Articoli wine**

Argomenti **abbinamenti Fettuccine con i funghi porcini vino tajarin nepitella**

### Argomenti correlati

In viaggio. Soave: a spasso tra

Vino, la Russia fa sul serio. I nuovi

ZORZETTIG

ZENI 1870

VILLA AMAGGIO



TAG CLOUD

FACEBOOK