

A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

Se c'è la focaccia

SI PUÒ STAPPARE UN BIANCO
OPPURE UN ROSSO. BASTA CHE
ABBIA UN GUSTO PERSISTENTE
SENZA DIVENTARE AGGRESSIVO

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Sandro Sangiorgi

LA REGOLA D'ORO

La scelta del vino per le focacce segue la disciplina dell'accostamento ai carboidrati: valutiamo il ripieno come se lo mangiassimo da solo e, a quel punto, visto che i sapori verranno diluiti dall'impasto, optiamo per un vino meno corposo. L'esempio migliore è quello della salsiccia: cucinata alla griglia o al tegame merita l'energia serrata di una Barbera astigiana, ma quando finisce nel cuore di una focaccia basteranno la verve asciutta e il retrogusto amaricante di un Dolcetto albese.

A SECONDA DELLA FARCITURA

La morbidezza dell'impasto smussa le asperità degli ingredienti ed è come se facesse già un po' del lavoro del vino; dunque, sia che si scelga un rosso o un bianco, si dovrà puntare sulla lunghezza del sapore: ad esempio, sulle specialità ripiene di verdure, è meglio il Veltliner del Müller Thurgau. Inoltre, la sostanza della farcitura chiede vini di gusto persistente; esemplare è l'accostamento alla ricetta di pagina 22 con patate, cipolle e ragusano: qui è perfetto un Nero d'Avola della Sicilia orientale, autorevole e profondo.

LA TEMPERATURA GIUSTA

Infine, non va sottovalutata la variabile temperatura. Le focacce calde valorizzano gli aspetti aromatici del condimento e ne attenuano i sapori principali, per questo motivo l'ideale è servire la bottiglia a temperatura più bassa; quelle fredde, invece, ribaltano la situazione e richiedono al vino una temperatura moderata che rende il gusto più intenso.



DOLCETTO D'ALBA

Cordero di Montezemolo, Azienda agricola Monfalletto, La Morra (CN), 0173 50344; 9 €.

La freschezza, il sapore asciutto, leggero, appena piccante e il caratteristico finale amarognolo lo rendono perfetto con le focacce bianche ripiene di salumi e insaccati.

VERMENTINO DI SARDEGNA

Azienda Argiolas, Sordiana (CA), 070 740606; 8,50 €.

Sapidità e leggiadria ne evidenziano la vocazione per le focacce con pesci, molluschi e frutti di mare, a patto che questi ultimi siano poco conditi e preparati con cotture brevi.

CERASUOLO DI VITTORIA

Azienda Valle dell'Acate, Acate, contrada Bidini (RG), 0932 874166; 12 €.

Il rosso Cerasuolo è l'ideale su focacce farcite con patate, cipolle e formaggio salato: questo vino ragusano non disdegna la contaminazione tra prodotti della terra e frutti del mare.

FRANCIACORTA BRUT

Azienda agricola Cortebianca, Provaglio d'Iseo, località Sergnana, 030 983293; 18 €.

Questo vino seccchissimo, grazie alla sua disinvoltura e alla sua esemplare versatilità, rende ancora più saldo il rapporto tra l'impasto della focaccia e il ripieno.