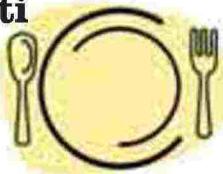


Abbinamenti

Luciano
Pignataro



Spaghetti al pomodoro e Champagne Charlie Abbinamento perfetto

Una delle regole scientifiche dell'abbinamento è seguire l'istinto. No, non è un paradosso, ma l'idea che sia giusto, in base al palato e all'esperienza maturata, unire cose che piacciono anzitutto a noi che le dobbiamo mangiare e bere.

Una buona regola è capire se nel mettere insieme cibo e vino desideriamo privilegiare l'uno o l'altro perché proprio in base a questo poi ci dobbiamo comportare di conseguenza.

Beh di fronte al mitico Champagne Charlie 1985 di Charles Heidsieck c'è poco da pensarci sopra: è la bottiglia a dover essere protagonista. La premessa comunque da fare è che sulle bollicine andare troppo avanti nel tempo può rappresentare un rischio sia perché si perde il perlage, sia per il calo della freschezza. In quel periodo si tendeva a fare degli Champagne più pieni e polposi, l'attuale esigenza di snellezza e mineralità, impostata dalla cucina fusion e dall'alleggerimento complessivo del mangiare anche nell'alta cucina era ancora ben al di là di venire.

Comunque avendo questa bottiglia ho dovuto pensare a lungo su come berla. Poi la decisione fulminea: visto che siamo così in là nel tempo, abbiniamo a Champagne Charlie 1985 il piatto simbolo della cucina italiana, lo spaghetti al pomodoro e vediamo come va. Detto fatto, aglio dell'Ufita di Nicola Barbato strofinato nella padella riscaldata per liberare le essenze, olio extravergine d'oliva della Torretta di Battipaglia, i pomodori a pacchettello coltivati da Vincenzo Egizio e trasformati da Francesco Sposito di Taverna estia, la pasta Di Martino. Insomma grandissima qualità di materia prima italiana abbinata alla tecnica francese. Il vino, a quasi trent'anni, era evoluto verso note di cedro candito, miele di castagno, conserva di arance, note balsamiche. In bocca bello limpido e impegnativo. Insomma, uno Champagne da meditazione. Ecco allora

l'abbinamento: un sorso di Charlie, poi il piatto di spaghetti e poi, con molta calma, un dito dopo l'altro, anche questa bottiglia se ne è andata. Francia e Italia con la gioia di vivere e di godersela, almeno fino a quando è possibile.

