

MELE E VINO: CONNUBBIO POSSIBILE

Con l'autunno arrivano sui mercati le produzioni nazionali, autoctone e non da gustare in mille modi, fresche o nei dolci della nostra tradizione

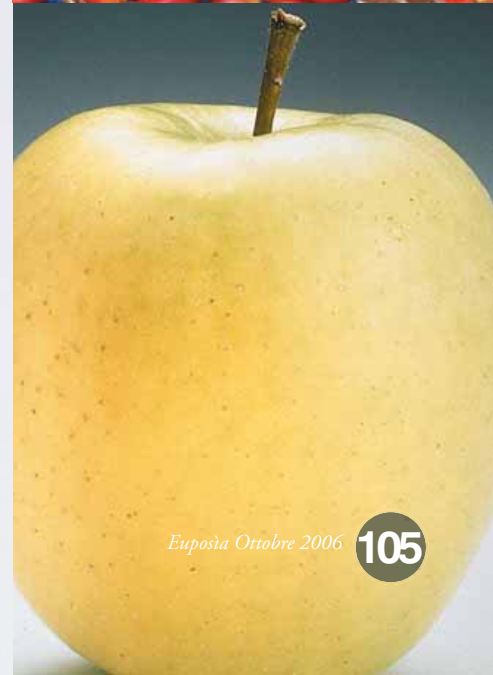
di Bernardo Pasquali

◀ È arrivato il tempo delle mele! Si settembre ottobre sono i due mesi per eccellenza per la raccolta di questo squisito frutto delle verdi campagne italiane. Un frutto che delizia gli occhi di chi osserva gli splendidi meleti colorati di giallo, verde, rosa e rosso. Sono molteplici le zone vocate dove si coltivano mele di alta qualità in Italia: il Trentino Alto Adige, il Cuneense in Piemonte, la Valtellina in Lombardia, la pianura veronese nel Veneto, la pianura romagnola ferrarese, le colline marchigiane, le colline della Val di Chiana e le straordinarie vallate del casertano.

Sono molteplici altresì le tipologie di mele più o meno autoctone che il nostro Paese produce. Alcune di queste sono estremamente rappresentative e radicate nel proprio territorio di origine, come ad esempio la Mela Annurca campana che proprio per la tipologia di lavorazione rappresenta forse una delle specie più tipiche e tradizionali. Ma come dimenticare ad esempio la Mela Golden Rugginosa delle pianure veronesi

coltivata soprattutto nei comuni di Zevio e Belfiore dove particolari condizioni climatiche e di terroir ricco di calcare, fanno sì che le classiche mele gialle acquisiscano sulla buccia dei veri e propri connotati di ruggine, per insufficienza respiratoria e per mancanza di completa maturazione delle componenti cromatiche polifenoliche. Questa mela genera anche tra le colline della Val di Chiana e questa particolare copertura sulla buccia le dona un'immagine rustica molto originale quasi a farle sembrare frutti di "antiquariato". Ma le loro qualità organolettiche come vedremo poi sono straordinarie e uniche. In Piemonte nella zona di Cavour e del Pinerolese si mantiene salda la coltivazione della mela con varietà ancora antiche che vengono salvaguardate dai produttori a memoria e testimonianza della cultura ortofrutticola oltre che vitivinicola della zona. Anche la Valtellina ha creato un marchio per la commercializzazione delle proprie mele e sfida la Romagna e il ferrarese dove l'ortofrutta è una delle attività agricole predominanti. Infine





il Trentino con la grande produzione melicola della Val d'Adige e della Valle di Non che ha costruito attorno alla mela la prima DOP riconosciuta. Regione che affianca l'altra grande zona di coltivazione che è la Valle Venosta in Alto Adige dove prevalgono le Mele a pasta dura e in particolare quelle con grado acidulo molto elevato come ad esempio le Granny Smith. Esiste in Italia un'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Ortofrutta che opera nel settore del riconoscimento delle tipicità organolettiche dei vari prodotti e le sensazioni prodotte anche dalle mele sono variegata e molto suggestive.

Noi di Euposia abbiamo voluto penetrare i profumi e gli aromi delle mele e, come rivista del vino, abbiamo voluto creare degli abbinamenti molto curiosi e insoliti. Non solo mele fresche ma anche alimenti da loro derivate.

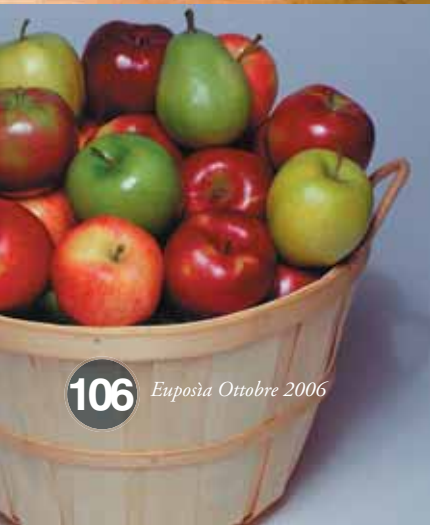
Innanzitutto quali sono le principali sensazioni organolettiche che si devono cercare nelle mele?

L'osservazione visiva che ha la sua importanza vitale soprattutto nella

valutazione dell'integrità del prodotto e nella sua conformità con la tipologia di riferimento. Il calibro è importante perché ogni mercato nazionale preferisce dimensioni diverse. Inoltre il colore che deve essere tipico si ma indice di corretta maturità. Si passa poi alla consistenza e qui la mela, pur con le varie differenze di tipologia, deve comunque essere croccante e compatta. Il rammollimento o l'eccessiva farinosità sono indice di una non ideale freschezza.

Infine l'esame gustativo che per le mele oltre a interpretare la consistenza valuta il grado acidulo e quello zuccherino della dolcezza. Inoltre le sensazioni aromatiche tipiche di ogni specie di mela. Come non ricordare ad esempio l'aroma della mela verde? Oppure il profumo inebriante di alcune tipologie di renette trentine? E la persistenza aromatica delle Mele Annurche campane, così uniche e inconfondibili nel loro genere.

Abbinare frutta e vino non sempre risulta facile ma è comunque possibile e in alcuni casi si scoprono piacevolzze insperate.



Mela verde e Alto Adige Gewurtztraminer doc vendemmia tardiva



Sono due prodotti che rappresentano un abbinamento se non altro perfettamente territoriale. Da una parte la mela profumata per eccellenza e probabilmente con un grado di acidità particolarmente percepibile che in alcuni casi, se proveniente dalle zone più a Nord, la rende di difficile commestibilità, la Granny Smith; dall'altra un prodotto che è altrettanto profumato ma la cui morbidezza dovuta agli zuccheri residui e alla glicerinosità tipica di un vino con un elevato estratto, creano una nuance cremosa molto piacevole al palato e rendono meno ruvido l'acidulo intenso della mela stessa. Gli aromi mielati, di agrumi e spezie dolci come la cannella e di nocciola e frutta esotica si sposano molto bene con la florealità verde tipica della Granny smith. Un ideale abbinamento da fine pasto con una semplice ma deliziosa composizione di fettine di mela disposte a corona con una leggerissima spruzzata ai bordi del piatto di cannella e un bel grappolino di ribes rossi al centro.

Mela Golden Dorata con Franciacorta Saten Docg



La Golden Delicious è una varietà selezionata casualmente nel 1870 in Gran Bretagna. Orse la più conosciuta, la più comune, quella che attrae per il suo colore giallo dorato che in alcuni casi esprime delle simpatiche faccine rosa-rosso. È una delle mele più coltivate e in base alle zone di produzione può acquisire differenti caratteristiche organolettiche. Più dolce nelle campagne veronesi e ferraresi, più acidula in trentino alto adige. Le prime che vengono raccolte sono quelle della pianura grazie ad una precocità dovuta alle più alte temperature. Anche per questo il grado zuccherino che qui si raggiunge è decisamente superiore e, in alcuni casi, nei settembri particolarmente caldi si ottengono mele dorate, molto croccanti e di un succo intensamente aromatico tipico e che porta

alla sensazione di miele d'acacia e di quasi tropicalità. La sensazione la si può percepire molto di più se appena raccolta dalla pianta dove mantengono ancora inalterate tutte le componenti aromatiche. Una dolcezza che è decisamente ben equilibrata da una acidulità che la mantiene fresca e ne impedisce la stucchevolezza. Una sensazione comunque di dolce calore si sprigiona al palato e per questo motivo si sposa molto bene con un vino qual è il Franciacorta Saten che per la sua morbidezza dovuta ad una bollicina meno aggressiva, e per la sua freschezza e fragranza, con quel particolare sentore di crosta di pane fresco, oltre che per il fruttato tipico e leggermente tendente proprio alla mela golden, rende l'abbinamento vincente e particolarmente equilibrato. Ideale per un aperitivo con uno spiedino di mela bagnata in succo di limone e una fogliolina di melissa.

Mela Annurca Campana e Salice Salentino Rosato Doc



La mela Annurca Campana rappresenta una varietà decisamente autoctona che oltretutto subisce una lavorazione unica. Infatti colta a settembre viene lasciata a maturare nei melai. Veri e propri solai all'aperto di canapa o di aghi di pino e trucioli di legna che permettono l'arrossamento della mela e soprattutto l'evaporazione dell'acqua con concentrazione di tutte le parti aromatiche distintive. Una mela da graticcio come per l'uva... Una mela croccante che ha nella sua spiccata aromaticità il carattere primario. Profuma di rosa e al palato rivela una delicata astringenza. Buona acidità. Abbiniamo un rosato delle Puglie Salice Salentino DOC su base Negroamaro che profuma di fragoline e ribes che si accordano con i profumi primari delle annurche e che esalta con la sua freschezza e sapidità tipica dei vini di questo territorio limitrofo al mare. Da provare su una mousse al lampone.

Mela Morgenduf con Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc



Un abbinamento decisamente azzeccato per questi due prodotti che per volontà della natura devono contenere al loro interno i precursori aromatici dominanti uguali. Infatti nella degustazione di questo vino dolce spumante delle colline astigiane si riconosce in modo netto il profumo di questa mela. Una mela molto dura con una buccia spessa e una polpa compatta e fondente. Il vino ha una buona acidità, una spiccata e delicata speziatura di pepe rosa e una presenza tannica che non toglie morbidezza al vino. Una Doc non molto conosciuta ma che in Piemonte rappresenta un vino antico e a cui si è molto affezionati.

Mela Fuji con Soave delle Colline Classiche



La Fuji sta conquistando i mercati europei e proviene dal Giappone. Non ha un colore molto accentuato anche se dipende molto dai cloni di appartenenza ma in generale è decisamente succosa ma di una polpa molto zuccherina e con una piacevole acidità. Una mela dissetante e che per il suo alto grado di dolcezza è ideale anche per preparazione di marmellate e puree, l'abbiamo abbinata ad un Soave delle colline classiche dove si esprime soprattutto per la freschezza e le qualità aromatiche tipiche dove predominano la mela, la pesca, l'albicocca con sentori esotici particolari e una spiccata mineralità e raffinata speziatura dolce. Da provare assieme ad un carpaccio di tonno e timo.

Strudel di Mele e Moscato Giallo Passito dell'Alto Adige



Sono le mele renette l'ingrediente principale di questo tipico dolce alto atesino. Ricco di ingredienti con la presenza di una speziatura importante a base di cannella e frutta secca oltre all'uvetta bagnata sul Calvados. La forte aromaticità di questo dolce lo abbiamo

abbinato con un altro vino autoctono dell'Alto Adige, il Goldmuskateller o Moscato Giallo, nella versione passita. Dorato e caramellato con una nuance di miele, frutta candita e secca, vanigliato e delicatamente minerale. Una freschezza che riesce a sostenere la grassezza e la morbidezza dello strudel.

Bigoloto coi Pomi e Recioto di Soave Docg



Il nome genera sorrisi ma si tratta di uno dei dolci più tradizionali della cultura gastronomica veronese. Una torta classica di mele mescolate in una pasta soffice e ben lievitata. Semplice perché non contiene altro che il frutto, la farina, l'acqua e il lievito. In alcune versioni si aggiunge dell'anice per strutturare un po' l'aroma complessivo del dolce. Un abbinamento tipico veronese con Recioto di Soave, un vino dolce che possiede una ottima freschezza e un complesso aromatico molto importante, composto da miele, frutta candita e confettura di albicocca con una speziatura delicata e una nuance floreale tipica delle garganeghe di queste zone con gelsomino e fiori di sambuco su tutti.

Crostata di Mele e Moscato D'Asti Docg



La tipica crostata di mele si ottiene con le migliori Golden Delicious mescolate alle Red delicious ma non sarebbero da meno le nuove Fuji. Una torta che nelle zone del nord viene speziata con la cannella nel pro stile alto atesino. Un prodotto dotato di dolcezza importante e di consistenza friabile. A questa torta tipica abbiniamo un vino dolce italiano per eccellenza il Moscato d'Asti DOCG spumante. Le sue bollicine permettono una migliore pulizia in bocca e la sua dolcezza non troppo accentuata accompagna correttamente le percezioni gustative del palato. Un vino che sposa delicatamente l'acidità delle mele in confettura e dorate dalla cottura. Un vino che profuma di salvia, zagara, glicine, gelsomino, rosa selvatica, pesca e, appunto, mela acidula. ➤

