

Aperitivi a base di vino italiano



L'aperitivo, soprattutto quello serale, è un rituale tornato di recente di moda in Italia. In realtà il moderno aperitivo poco ha a che spartire con il classico aperitivo del passato.

Un tempo esso veniva inteso nel senso più classico del termine, cioè quello relativo al suo significato etimologico. *Aperire* significa aprire, inteso nel senso di "aprire" al pasto, pregustandone i vari aspetti attraverso il sorseggiare un drink stuzzicando qualche bocconcino salato che predisponeva fisicamente e psicologicamente al convivio. Sicuramente rappresentava anche un momento di socialità e molto spesso, tali eventi erano legati a pranzi o cene di una certa importanza.

Il nuovo modo di fare l'aperitivo è legata direttamente alla cena, e in molti casi viene definito *aperitivo cenato*.

Una nuova formula ideata per incrementare il lavoro serale di bar e locali nei quali dopo l'aperitivo, consumato a ritmo di musica, si balla fino a notte inoltrata. Spesso associato ad un buffet realizzato con derrate alimentari di basso costo (verdure, farinacei, legumi, insaccati e formaggi), queste nuove formule danno l'opportunità di mangiare e bere un drink ad un prezzo assolutamente competitivo rispetto al classico ristorante.

Nonostante l'Italia sia da sempre un paese a forte vocazione vinicola con tipologie di vino adatte a qualsiasi situazione quotidiana, solo in alcune zone del suo territorio l'aperitivo del passato e quello concepito secondo la moderna concezione si basa sul suo consumo.

I vini adatti per il servizio dell'aperitivo devono essere per lo più bianchi fermi, secchi, di moderata alcolicità oppure frizzanti o spumantizzati. Questi ultimi, essendo ricchi di anidride carbonica, sono particolarmente indicati per stimolare la produzione di succhi gastrici e predispongono lo stomaco a ricevere il cibo, implementando così, il successivo processo digestivo.

E' sicuramente molto arduo il compito di scegliere alcuni vini adatti per la situazione tra la moltitudine esistente oggi in Italia.

Iniziamo sicuramente dal classico dei classici:

Il Prosecco



Nome generico che racchiude una tradizione vitivinicola dislocata in un vasto territorio del Veneto e del Friuli Venezia Giulia con la zona DOCG , prossima al riconoscimento quale patrimonio universale dell'Unesco, di Conegliano Valdobbiadene dove si produce la tipologia *Superiore*.

Il Conegliano Valdobbiadene DOCG si ottiene da alcuni vitigni locali tra i quali il Glera, una varietà rustica e vigorosa, con acini di un bel giallo dorato.

La vinificazione si realizza con il metodo italiano (Martinotti Charmat), tramite l'utilizzo di grandi recipienti a tenuta di pressione, nei quali il vino viene introdotto assieme ai lieviti e agli zuccheri.

Le sue caratteristiche sono:

- colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente
- odore gradevole e caratteristico di fruttato
- sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico.

Nella zona di Valdobbiadene vi è una sottozona denominata Cartizze, circa cento ettari situati nell'omonimo territorio che da il nome al *Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze* o *Valdobbiadene Superiore di Cartizze*.

Il Prosecco viene anche prodotto nelle tipologie: *fermo* e *frizzante*.

Cruasè



Per chi ama le *bollicine* rosè, il suggerimento più appropriato è il Cruasè.

Il suo nome scaturisce da *cru* (selezione) e *rosè* con una interposizione di una *a* che fa da congiunzione.

Si tratta di un vino spumante ottenuto da uve 100% Pinot Nero nella zona dell'Oltrepò Pavese realizzato con il Metodo Classico.

Si presenta con:

- colore rosa con riflessi ambrati con perlate fine e persistente,
- bouquet ampio, fresco elegante con reminescenza di salvia, menta e albicocca,
- gusto secco, armonico, vellutato, con sentori di frutta.

Torbato di Alghero



Vino bianco fermo prodotto anche in versione spumante nell'omonima zona con un vitigno giunto in Spagna per merito

dei mercanti Fenici e successivamente approdato in Sardegna con l'arrivo degli spagnoli.

La particolare struttura dell'uva di Torbato, caratterizzata da una polpa ricca in elementi fibrosi richiede, dopo la pigiatura, una leggera macerazione a freddo del mosto con le parti solide per favorire la naturale attività enzimatica fluidificante e la cessione degli elementi varietali. Il mosto, illimpidito, fermenta a bassa temperatura per la durata di circa venti giorni.

Il vino si presenta con un:

- colore giallo paglierino tendente ai toni dorati a causa della leggera macerazione prefermentativa.
- profumo nel quale inizialmente prevalgono i toni fruttati tipici della fermentazione controllata e lenta, seguiti dai caratteristici sentori varietali che rendono la sensazione olfattiva articolata e complessa.
- sapore secco, fresco, con nerbo deciso e senza asperità, con dominante fruttata tipica del vitigno.

Cortese di Gavi



Il Gavi o Cortese di Gavi è un vino bianco prodotto esclusivamente da vitigno cortese in una ristretta zona della provincia di Alessandria, al confine con la Liguria con almeno l'85% di uve Cortese e il restante 15% con vitigni a bacca bianca autorizzati nelle singole province di appartenenza.

È un vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), prodotto in tre diverse tipologie: fermo, frizzante e spumante.

Si presenta con un :

- colore giallo paglierino con riflessi verdognoli,
- profumo delicato, gradevole, persistente,
- sapore fresco, secco, piacevole.

Come aperitivo va degustato a 8-10 °C

Franco Tacconelli