

Il vino per il dessert



La sensazione che detta l'abbinamento dei dessert è sempre la dolcezza. Il vino, quindi, deve essere dolce, anche se l'incredibile varietà degli ingredienti può arricchire moltissimo le altre sensazioni, in base alle quali si orienterà la scelta finale.

E vale sempre il principio che, indipendentemente dalla ricetta, è la mano del pasticciere che, giocando sulla quantità e sulla qualità di tutto ciò che compone il dolce, ne disegna in modo inconfondibile il carattere, rendendolo più delicato o più incisivo, più speziato o più aromatico.

L'ampio ventaglio di vini dolci, semplici e freschi o strutturati e complessi, permette di spaziare dagli spumanti aromatici bianchi e rossi alle vendemmie tardive, dai passiti ai liquorosi, questi ultimi da preferire se il dessert contiene quantità significative di distillati o di liquori. A volte, se la quantità di zucchero è limitata, l'abbinamento può risultare armonico anche con vini amabili, dotati di un residuo zuccherino più basso, come nel caso di una ciambella con l'Albana di Romagna amabile, oppure di una crostata con la marmellata di fichi con Oltrepò Pavese Sangue di Giuda.



Sul gelato, invece, non si hanno speranze.

Anche la frutta, più o meno zuccherina o acidula, propone problemi di abbinamento di difficile soluzione, a volte

impossibili da risolvere, come per gli agrumi, i fichi freschi, l'uva, alcune mele e i frutti di bosco. E lo stesso vale per macedonie assortite, soprattutto se arricchite con distillati e liquori. Solo in rarissimi casi la combinazione funziona, come per le pesche al vino rosso o al Moscato o per il melone con il porto.

Molti frutti si prendono una bella rivincita entrando da protagonisti in alcuni dolci, spesso piacevolmente rinfrescanti. I dolci con la frutta fresca esprimono in genere una discreta tendenza acida, diversamente percettibile a seconda del frutto e della quantità presente rispetto alla pasta di base e agli altri ingredienti. A volte aumenta anche la succulenza del dolce, che quindi esige una proporzionale componente alcolica del vino.



Crostate e tartellette, nelle quali risalta la grassezza della pasta frolla, possono essere completate da confetture o frutta fresca, frutta sciroppata o secca, dolcemente adagiate su uno strato di gelatina, marmellata o crema. Le sensazioni percepite assaggiando una crostata alle noci o alle nocciole, così come quelle della sbrisolona mantovana, non a base di pasta frolla ma altrettanto compatta, dolce e strutturata, sono molto differenti da quelle di una crostata di frutta mista o ai frutti di bosco, come more o mirtillo, lamponi o fragoline, distesi su un morbido letto di crema pasticciera, che daranno diverse sfaccettature di dolcezza e tendenza acida. Nel primo caso la proposta può cadere su un'Erbaluce di Caluso passito, nel secondo su un Alto Adige Moscato Rosa o su altri vini rossi aromatici e freschi di discreta sapidità e morbidezza, con persistenze gusto olfattive nelle quali risaltano chiari richiami muschiati e di rose, di fragoline di bosco e lamponi. E il Moscato Rosa sarà perfetto anche con coppe di crema tiepida con fragole alla cannella e lingue di gatto, un'omelette alle fragole o un cheese cake ai lamponi. Se la crema della crostata è sostituita dalla gelatina, le caratteristiche più tenui di grassezza e soprattutto di struttura, permettono di scegliere un più semplice Brachetto d'Acqui, una Malvasia di Castelnuovo Don bosco o una Vernaccia di Serrapetrona, adatti anche a coppe di mousse di lamponi e di gelatina di melograno con fragoline. Ancora a base di pasta frolla, ma molto più strutturata, la pastiera napoletana è un dolce di grande tradizione, con un ripieno di ricotta e uova, grano duro, canditi e cannella, il cui abbinamento richiede un vino altrettanto complesso, come un Colle Orientale del Friuli Picolit, un Ramandolo, un Alto Adige Gewurztraminer passito.

È la classica torta di mele, non dolcissima e solo delicatamente aromatica, può trovare in un'Albana di Romagna dolce il compagno migliore, che si può abbinare bene anche con una torta paradiso, tipica del Pavese, o con biscotti casalinghi con un uvetta, frollini e semplice pasticceria da tè. Panettone milanese e il genovese, colomba pasquale, pandoro veronese e veneziana, sono dolci a pasta lievitata con o senza uva passa, frutta secca e candita, hanno una buona aromaticità e speziatura, quest'ultima condizionata dalla presenza di zucchero a velo vanigliato, si possono abbinare molto bene con vini, anche spumanti, aromatici e freschi, leggeri e con delicata persistenza gusto olfattiva, come un Colli Piacentini Malvasia spumante. Anche se, soprattutto per il panettone, il più ricco, un Moscadello di Montalcino può dare belle soddisfazioni.



La zuppa inglese, esempio di dolce a base di pan di Spagna bagnato con alchermes, farcito con crema inglese e al cacao e frutta candita, aromatico e persistente, richiede un vino altrettanto intenso e di personalità, come un Cinque Terre Sciacchetrà. Anche uno dei dolci più famosi e di grande tradizione, la cassata siciliana, è a base di pan di Spagna, con una farcitura di ricotta, zucchero, frutta candita, piccoli pezzi di cioccolato e cannella, avvolti in una glassa di zucchero e rum, che la rendono ricca e strutturata. Perfetta con una Malvasia di Lipari, un Greco di Bianco o un Tokaji Aszu 6 puttunyons. Alla torta diplomatica, alla saint-honoré e la millefoglie farcite con panna montata, crema pasticciera o zabaglione, così come a bigné alla crema, al torroncino o alla crema di nocciole, si possono abbinare un Sauternes o un muffato ottenuto da uve greche della zona di Orvieto, in grado di sostenerne sia l'avvolgente grassezza sia la decisa aromaticità.

Carnevale, chiacchiere, cenci e altri dolci fritti, fragranti e con una delicata untuosità, possano trovare in un Recioto di Soave o in vin de paille del Jura, le doti adeguate per raggiungere una buona armonia. E il castagnaccio, morbido impasto di farina di castagne, acqua o acqua e latte, olio extravergine di oliva, zucchero, uvetta, pinoli e qualche ago di rosmarino, si può abbinare con soddisfazione a un vino non dolcissimo e di media struttura, come un Cagnina di Romagna. A dolci freddi e cremosi come bavaresi alle mandorle e al pistacchio, crème caramelle e crème brûlée, ricche di grassezza e aromaticità, le ultime due venate da un tocco amarognolo, si deve abbinare un vino bianco fresco, sapido e di buona struttura, come un Muscat de Rivesaltes (vino dolce naturale di Roussillon, Francia) o un passito di Pantelleria, adatti anche a un tiramisù, invaso dall'aromaticità del caffè e il dalla grassezza del mascarpone.



Un gruppo molto stuzzicante è quello dei dolci speziati, che evocano lontane atmosfere esotiche ma che spesso hanno origini nordiche e mitteleuropee, come lo strudel di mele con la cannella e il pain d'épices (pan speziato, francese) che si possono accompagnare con un Alto Adige Moscato giallo passito. La vaniglia e la cannella, su tutte, spesso tracciano la speziatura del dessert, come nel caso di una coppa di crema alle mandorle con salsa di spezie, di una sfogliata con crema di carote al cardamomo e di un bigné gigante con crema chantilly ai pistacchi e alla vaniglia, con un soufflé alla cannella servito con crema alla vaniglia, perfetti con una Malvasia delle Lipari o un Jurançon (vino della regione nel sud-ovest della Francia ai piedi dei Pirenei).

Altri soufflé, come quelli al limone, alle mele e al Grand Marnier, così come le crêpe suzette e la tarte taten, serviti caldi o tiepidi, richiedono un vino fresco e di discreta struttura, caldo e proposto a una temperatura di un paio di gradi superiore a quella normalmente indicata, un Vouvray Moelleux (Valle della Loira, Francia) o un Monbazillac (muffato del sud-ovest della Francia).

Le spezie sono frequenti anche nelle ricette di dolci di casa nostra, articolati in svariate sensazioni legate a frutta secca e candita, come il panforte di Siena e il certosino, i cantucci di Prato e i pasticcini di marzapane. In questi casi l'abbinamento richiede vini di ottima struttura, dolci e caldi, sapidi e morbidi, intensi e persistenti. Oltre che ha l'abbinamento più classico con un Vin Santo toscano, si può pensare anche a un Marsala Ambra dolce, oltre che, facendo un salto oltre frontiera, ad alcuni Trockenbeerenauslese (muffati tedeschi) ottenuti da riesling o gewurztraminer.

Anche gubana, putizza e presnitz, tipici dolci del Friuli Venezia Giulia, ognuno con origini precise e una pasta di base specifica, rispettivamente la sfoglia, la brioche e la frolla, hanno ottime doti di aromaticità e speziatura, grassezza e persistenza gusto olfattiva, grazie all'aggiunta, con le ovvie piccole varianti, di uvetta ammollata in Marsala, noci e mandorle, canditi, panettone o biscotti secchi tritati, chiodi di garofano, cannella e noce moscata, marmellata e cioccolato grattugiato. E l'abbinamento ideale non può che essere con il Colli Orientali delle Friuli Picolit o con il Ramandolo.

Infine, una coppa di zabaglione con biscotti alle mandorle, strutturato e con ottima persistenza gusto-olfattiva, si può abbinare con l'aristocratica ricchezza di un Tokaji Aszu 5 puttonyons, mentre sui dolcissimi croccanti e torroni si può provare anche un Eiswein(termine di origine tedesca con il quale si designano i vini ottenuti dalla fermentazione di grappoli congelati, vendemmiati tardivamente all'inizio della stagione invernale), un vino in grado di comunicare sensazioni calde, morbide e avvolgenti.

Autore: Tommaso Anibaldi