

UN ARREDO COLMO DI VINO

Tradizione e degustazione ispirano cantinette ad alta tecnologia e cucine in cui l'enologia si trasforma in una scenografia del gusto

Il vino è tra gli elementi più ricchi di storia e tradizione, bevanda frutto di sapiente lavorazione e dai tanti valori simbolici, che ha contribuito alla cultura di molti popoli nel mondo.

Da produzione tipica dell'area mediterranea oggi è presente in gran parte dei paesi temperati del mondo, dal Cile alla California, all'Australia fino in Corea e in Sud Africa.

In tempi recenti, in relazione a uno stile di vita che privilegia il piacere del gusto, il vino ha raggiunto una qualità molto alta, probabilmente la migliore nella storia, dovuta sia all'evoluzione delle lavorazioni enologiche, sia alla crescente richiesta di un prodotto di eccellenza che deve accontentare palati sempre più fini.

Trattare del mondo del vino è come addentrarsi in una scienza ampia e complessa e non è questa la sede, ma vorremmo richiamare, in riferimento all'arredo cucina, alcune riflessioni "enologiche".

UN BICCHIERE SENZA CONFINI

Se pensiamo al vino e alla sua relazione con la cucina possiamo infatti individuare due aspetti: il primo relativamente all'uso del vino come degustazione, il secondo come ingrediente per cucinare.

Il vino da degustazione è l'elemento privilegiato di accompagnamento per tutti i pasti importanti e raffinati. La relazione tra enologia e cultura culinaria ha varcato ogni confine: non più solo l'etichetta locale accompagna i piatti di tutti i giorni, ma le cantine delle case di oggi che assomigliano sempre più a vere e proprie piccole enoteche.

Tutto questo è accompagnato da quello che si può considerare un vero e proprio rito della degustazione con i suoi calici, decanter, termometri, ecc. che hanno arricchito, insieme alle cantinette, il panorama delle cucine attuali. Un rito che ha un forte impatto nell'attuale scenografia dell'ospitalità.

Tutti gli accessori legati al vino e soprattutto le stesse bottiglie diventano così importanti elementi scenografici - per forme, colori e posizione - all'interno dell'arredo e contribuiscono a caratterizzare l'impatto visivo della cucina.

La vecchia vetrinetta dove si riponevano i liquori con i bicchieri di cristallo ha lasciato spazio ad ardite "architetture" che nella cucina living possono fare concorrenza ai bar più in voga, con piani e fondali retroilluminati.

SPAZI, SAPORI E BOTTIGLIE

L'altro aspetto nella relazione tra vino e arredo cucina meno conosciuto ma, a nostro avviso, non meno importante è il vino per cucinare.

Dobbiamo tenere presente che l'uso del vino nella preparazione e o nella cottura delle pietanze fa parte di una tradizione millenaria, almeno qui in Italia, che risale addirittura ai tempi degli etruschi e dei romani.

In questo caso il vino diventa l'elemento che esalta i sapori e che attraverso le caratteristiche organolettiche contribuisce a determinare il carattere del gusto di ogni pietanza.

L'esperto suggerisce l'uso di vini di qualità, che possono essere bianchi non invecchiati per le cotture di pesce, verdure, zuppe, carni bianche per citarne alcuni, per passare ai rossi per le cotture più robuste come arrostiti brasati, carne rossa e selvaggina, e finendo con vini liquorosi quali il marsala o il porto.

Ogni vino contribuisce a esaltare il gusto delle diverse pietanze, e l'alternarsi riuscito delle varie etichette può determinare tutto un pranzo, dall'antipasto al dolce.

Tra le preparazioni culinarie tipiche che vedono il vino protagonista, ricordiamo le marinate, che possono durare giorni e durante le quali la carne, i formaggi e il pesce si arricchiscono, anche con l'ausilio di erbe aromatiche e di spezie, di nuovi sapori e sfumature di gusto.

Cosa ci suggerisce tutto ciò? Sicuramente una presenza delle diverse tipologie di vini vicino al piano di lavoro, coadiuvati da vaporizzatori per rendere meglio l'emulsione sopra le pietanze; ma non solo, le marinate diventano, attraverso recipienti trasparenti ed eleganti, la testimonianza di una preparazione accurata e suggestiva.

Pertanto non più solo la cantinetta, ma una serie spazi dove il vino entra partecipe o ispiratore per l'arredo cucina.