

Berna a Palermo: Pillola N.3

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 28 Marzo 2011 19:50

Scherzando, un giorno, scrivo a Vanni, un sommelier veneto che racconta di vino su CucinArtusi, dicendogli che con tutti questi articoli, su vini a me sconosciuti, mi ha fatto venire l'acquolina in bocca, e lui che fa ? Mi manda sei bottiglie da assaggiare ! Obbligatorio per me scrivere delle sensazioni provate durante un'esperienza di sapori così diversi da quelli siciliani a cui sono tanto abituato.

Ed ecco le "Pillole di Berna", sei articoletti dove mi sono divertito, da hobbista, ad assaggiare e a raccontare i "Vini di Berna".

Pillola N.3: Profumi intensi



In molti non sanno che la carne di maiale è meno grassa di quella di vitello, naturalmente, in questo caso, ci si riferisce al grasso infiltrato tra le fibre. Un taglio in particolare, da me molto usato, è forse la parte più magra dell'animale, mi riferisco alla cosiddetta "mollame". Spesso cucino tale carne tagliandola come più mi piace da un pezzo intero, ma stavolta ne ho fatto tanti piccolissimi bocconcini che ho marinato con vino bianco ed erbe fresche raccolte nel mio giardino, salvia, rosmarino, menta, timo, alloro e qualche spezia. Dopo una saltata in padella ecco pronti i miei bocconcini di maiale, rimane solo da decidere che vino accoppiarvi e, come al solito, ho scelto per esclusione tra le bottiglie speditemi da Vanni.

Avendo escluso il rosso e i più dolci mi era rimasto solo un Soave Classico del 2009, ed eccolo subito stappato e versato nel mio bicchiere. Al naso si presenta molto profumato di ananas, frutta esotica in genere, ma anche frutta bianca come la pesca. In bocca è particolarmente sapido e corposo con il 12,5 di gradazione alcolica.

Un vino piacevole che ha accompagnato molto bene una carne bianca, magra e molto aromatica.