

IL SUPERLIGURIAN CHE NON TI ASPETTI

METTI UNA SERA CON VUSCIÀ

di Franco Demoro



La tavola
è apparecchiata
per qualche
amico
nell'accogliente
sala della
Tenuta Maffone,
con profumi
di alta cucina
casalinga
fatta di spezie,
aromi liguri
e vino sfumato.

Siamo ad Acquetico, frazione di Pieve di Teco, capitale della Valle Arroscia dove il sole buono della Liguria e l'aria di mare baciano i grappoli d'uva e li rendono maturi, pronti per innescare il miracolo del vino. L'azienda, fondata da Eliana e Bruno, data il 2009 quando i due coniugi decidono di riprendere la tradizione della famiglia di Eliana, una delle prime della zona a imbottigliare. Accanto al vino bianco l'uva di punta rimane l'Ormeasco (vitigno derivante dal dolcetto ma oramai mutato e acclimatato su un territorio unico) declinato in ogni versione da un metodo classico, allo sciac-trà, all'Ormeasco Classico e al Superiore, per poi passare al passito, al chinato e... Vuscìa si accomodi.

Vuscìa, Vossia, l'antico Voi dialettale ligure rivolto alle persone di riguardo: al prete, al dot-



tore, al sindaco e a tutte quelle degne di un rispetto intimo che meritano un po' più del Lei.

Ecco che nel centro della tavola posa in bella vista la bottiglia, ultima nata della vulcanica azienda, con un'etichetta austera che trasmette rispetto e mistero nello stesso tempo.

Ma non è ancora il tempo di avvicinarlo, perché possiamo apprezzare davvero un vino solo quando conosciamo non solo la degustazione di un calice, ma soprattutto la storia del vino stesso.

Gli occhi di Eliana e Bruno si fanno vivaci e al contempo seriosi nel descrivere l'ultimo nato: la base è già un grande vino, quell'Ormeasco di Pornassio Superiore 2016 proveniente da un vero e proprio cru con vigne centenarie chiamato Cian di Negri. Sette mesi di botte grande e poi diciotto mesi in una botte in grés



Bruno Pollero, Augusto Manfredi, Eliana Maffone e Franco Demoro

porcellanato creata dall'azienda Clayver di Vado Ligure. Seguono poi quattro anni in bottiglia (dal peso di oltre un Kilo) con una produzione di 1720 bottiglie e 120 magnum numerate e un "declassamento" da DOC a Vino Ligure per creare una sorta di Superligurian sulla scorta dei blasonati vini di Bolgheri e dintorni.

Con una certa devozione io e Augusto Manfredi, il più grande degustatore del ponente ligure (me ne assumo tutte le responsabilità a definirlo tale), stappiamo finalmente la bottiglia e subito un sentimento mi pervade: Allegria. È meraviglioso poter condividere una bottiglia, perché oltre alle emozioni delle persone, ci sono quelle del vino stesso. La degustazione è un mondo affascinante, variegato, nello scorgere in ogni calice qualcosa di più delle semplici connotazioni organolettiche.

Il vino comincia a roteare nel bicchiere, presentando un colore brillante, di un rosso rubino acceso che fa immaginare un'importante freschezza. Il naso è veramente intrigante: spazia dai classici aromi varietali dell'ormeasco della ciliegia, della visciola, all'alloro, una frutta sotto spirito, karkadè e una imponente speziatura data dalla radice e tipica del vitigno. Dopo lunghe considerazioni pensiamo che la botte

in ceramica doni al vino una microossigenazione che, a differenza del legno, lo fa affinare senza trasmettere terziari troppo invadenti. Rosmarino, arbusti boschivi, leggermente balsamico, the nero. È come avvicinarsi ad una bella donna con un profumo inebriante.

Al palato il vino è caldo, con una importante freschezza, una sorprendente morbidezza, una buona tannicità: il paradigma dell'equilibrio. Gli aromi in bocca variano dalla ciliegia ancora croccante e nello stesso tempo sotto spirito; un vino che a parer nostro ha due anime: una vivace e una più austera che ben si coniugano al sorso.

Degustando questo vino, mi trovo davanti a quegli assaggi che vanno oltre i meri tecnicismi e che definire "buoni" o "di qualità" mi parrebbe a dir poco riduttivo.

E ritrovo parti, sfaccettature, peculiarità del carattere dei produttori e aspetti della loro vita in un calice, sperimentando una sorta di empatia enoica ed eroica che fa da viatico d'elezione per l'emozione.

Un vino che ci sta mettendo completamente a nostro agio, nel parlarne e nel rapportarci con esso, nel personificarlo e nello scorgere qualcosa di più delle semplici connotazioni orga-



La coscia di camoscio brasato

nolettiche. È importante riuscire a comprendere il vino nella sua estrema bellezza, ma lo è allo stesso modo elogiare la sua meravigliosa capacità di rendere ciò che è complesso e profondo per natura in qualcosa di estremamente semplice e diretto. Credo che questo vino abbia, come l'arte, la musica e come tutto ciò che contempla l'emozione e la capacità di veicolare l'emozione stessa, la capacità di dialogare con l'assaggiatore, esperto o neofita esso sia, e di creare empatia. Una bottiglia nata per collezione, anche se sarà difficile resistere alla tentazione... Difatti noi, oltre a degustarlo, lo abbiamo abbinato.

Matteo e Giuseppina - due grandi cuochi (definirli tali non è eufemistico) - ci propongono due piatti sorprendenti: una coscia di camoscio (cacciato sulle alpi marittime) brasato agli aromi, col suo fondo, adagiato su una composta di mele renette e una riduzione di frutti di bosco; una spalla di capriolo brasato col suo fondo. Due piatti che per struttura e riduzione in cottura si sposavano a meraviglia con il protagonista a tavola, lasciando la bocca completamente neutra e predisposta al prossimo boccone. Complimenti per la maestria nel cucinare due tipologie di carni non così facili da trattare.

Ma la cena alla Tenuta Maffone ci ha proposto



I fiori di acacia fritti

anche piatti tipici delle loro degustazioni: dal pane fritto con pancetta lardellata, alla sublime frittatina di erbe spontanee locali dove non manca la caratterizzante erba amara, e, per lasciare la bocca dolce ma sempre legata al territorio, i fiori d'acacia pastellati, un ricordo d'infanzia mai sopito in me per la loro delicatezza ed eleganza. Non potevano mancare ancora vini in abbinamento con l'ormesco chinato sorprendentemente dosato nelle sue essenze.



Bruno e Eliana

Momento di vera commozione è stato quando Eliana, con non poca emozione, ci ha presentato un Ormeasco 2006 prodotto ancora da suo papà, un cimelio di famiglia che, tralasciando le note tecniche degustative (era un gran vino!), faceva trasparire l'amore per il territorio, la fatica e la passione vera di un uomo fortemente legato ai valori della sua terra. Un regalo inaspettato, ma che, a pari importanza del vino protagonista, bisognava dare del... Vuscìa.

LA RICETTA

Brasato di Camoscio all'Ormeasco su crema di mele renette e salsa ai frutti di bosco

Ingredienti per il brasato:

Polpa di una coscia di camoscio 2kg
Carote 4
Sedano 3 coste
Cipolla bionda 2
Aglio 4 spicchi
Concentrato di pomodoro 150g
Olio EVO q.b.
Pepe q.b.
Bacche di ginepro 5
Chiodi di garofano 4
Rosmarino 2 rametti
Alloro 10 foglie
Salvia 1 ciuffo
Ormeasco 2 lt

Ingredienti per la purea di mele:

Mele renette 5
Zucchero 80gr
Sale q.b.
Pepe q.b.
Cannella un cucchiaino
Vino bianco due bicchieri
Acqua 1 bicchiere

Salsa ai frutti di bosco:

Frutti di bosco misti 300g
Zucchero 125g
Vino bianco 2 bicchieri
Acqua 1 bicchiere

Preparazione:

Mettete in ammollo la carne in acqua corrente per una notte, toglietela dall'acqua asciugatela bene e legatela dandogli una forma cilindrica regolare. Una volta legata ed asciugata massaggiatela con sale e pepe e poi riponetela in un sacchetto sottovuoto o in una terrina con 1lt di vino, una presina di sale grosso, due spicchi d'aglio, 4/5 foglie

d'alloro, due chiodi di garofano e 6/7 grani di pepe; lasciatela marinare per almeno 12 ore. Terminata la marinatura scolate la carne, nel mentre che la carne scolerà mondate le verdure, con una cipolla una carota e una costa di sedano mettete su il brodo che servirà per la cottura della carne, con le restanti verdure preparate il fondo di cottura tagliandole a tocchi non troppo piccoli e metteteli a rosolare con il mazzetto di erbe aromatiche, l'aglio, le bacche di ginepro e i chiodi di garofano. A parte in una padella mettete un giro d'olio e rosolate l'arrosto su tutti i lati, si dovrà formare una bella crosticina marrone. Quando le verdure saranno leggermente imbiondite, aggiungete il concentrato e fate andare per un paio di minuti a fuoco medio, dopodiché aggiungete l'arrosto e fatelo cuocere per una decina di minuti a fuoco medio rigirandolo di tanto in tanto. Passati i 10 minuti aggiungete il vino, alzando un po' la fiamma per far sì che l'alcol evapori, salate e pepate. Evaporato l'alcol aggiungete un paio di mestoli di brodo e coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa 3 ore e mezza, all'occorrenza aggiungete il brodo se risulta troppo asciutto. Terminata la cottura togliete la carne dal fondo e lasciatela riposare prima di tagliarla, a parte frullate il fondo di cottura e filtratelo con un colino. Ora siete pronti per impiattare il camoscio sulla crema di mele renette e la salsa ai frutti di bosco.

Crema di mele renette:

Sbucciate e togliete il torsolo delle mele e fatele a pezzi, mettetele in un pentolino, aggiungete tutti gli ingredienti a freddo e mettetle a cuocere a fuoco medio alto. Le mele saranno cotte quando inizieranno a disfarsi, a questo punto frullate il tutto e avrete la crema su cui servire il camoscio.

Salsa ai frutti di bosco:

Lavate bene i frutti di bosco e metteteli in un pentolino aggiungendo tutti gli ingredienti, come per le mele saranno cotti quando inizieranno a disfarsi, a questo punto frullateli e filtrateli con un colino a maglie fini. Adesso potete guarnire il piatto con la salsa a vostro piacimento.