

Vigneti Massa



Tartufo e vino, il paradiso terrestre



Conosciuto fin dall'antichità, il tartufo gode di preminenza assoluta. Questo dono della natura è prediletto dagli chef di tutto il mondo e dai palati più raffinati per il suo aroma intenso ed estasiante che dona un tocco unico a ogni piatto e riesce a creare – in abbinamento col vino giusto – un matrimonio perfetto.

BY CORNELIA G. HASSMÜLLER



» CORNELIA G. HASSMÜLLER
Certified Wine Expert e Owner
di Milano Wine Affair. Consigliere
della delegazione FISAR Milano.

Tedesca d'origine, ma da molti anni milanese d'adozione. La sua innata passione per il vino ha trovato vocazione in Italia. Grazie alla sua attività, Milano Wine Affair diffonde la cultura del vino, rivolgendosi sia alle aziende sia ai visitatori di Milano, creando esperienze multisensoriali in forma di wine tasting, eventi, seminari, teambuilding, intrattenimento e viaggi.

In una dozzina di regioni italiane questo tubero pregiato, che predilige il terreno permeabile e calcareo di tipo breccioso, ha trovato il suo habitat naturale. Si possono trovare varie tipologie di tartufo a partire dal mese di settembre fino al mese di marzo (se escludiamo il tartufo estivo). Le qualità più importanti sono il **tartufo bianco pregiato**, il **tartufo nero pregiato** e il **tartufo bianchetto** o "marzuolo". All'inizio di ottobre, nella Food Hall (7° piano) del department store **Rinascente di Milano**, presso il **ristorante Maio** è stato esposto per qualche giorno un "tuber magnatum pico" (tartufo bianco pregiato) di 530 grammi della Appennino Food Group (zona di Bologna). Quest'anno i prezzi variano dai 1.681€/kg per la pezzatura media ai 2.134€/kg per la pezzatura grande: valori comunque inferiori rispetto allo scorso anno, quando raggiungevano persino i 3.800€/kg al Borsino di Alba.

**VINO E TARTUFO:
UN EQUILIBRIO DI SAPORI**

Ma quale vino dovremmo dunque abbinare a quale tartufo? Valutare gli abbinamenti perfetti è molto difficile ed è consigliabile

considerare anche il **tipo di pietanza** e non solo la tipologia del prezioso tubero. Per esaltare il gusto del tartufo è necessario trovare un vino che sia di **buona struttura ma equilibrato** in bocca, bianco o rosso sia; molti sostengono che per il tartufo bianco occorre abbinare vini bianchi, mentre per quello nero dei vini rossi. Visto che sia il tartufo sia il vino hanno sapori e profumi forti, bisogna stare attenti a dosare bene entrambi per non rischiare di sovrapporre un sapore con l'altro. Il nostro obiettivo è cercare una certa armonia, una sorta di "matrimonio perfetto", per cui dovremmo considerare tre regole di base - il tartufo non richiede vini troppo aromatici; - i vini in abbinamento al tartufo non devono essere troppo acidi, ma morbidi; - il tartufo è molto pregiato, per cui richiede un vino altrettanto pregiato;

GLI ABBINAMENTI A TAVOLA

Magari qualche esempio può aiutare a chiarire ulteriormente l'abbinamento perfetto. Un **tartufo bianco** utilizzato per condire un succulento **filetto di manzo**? In questo caso è preferibile optare per un grande vino, morbido ed equilibrato (senza troppi sentori di barrique), come un Vino Nobile di Montepulciano, un Brunello di Montalcino, un Barolo, Sagrantino di Montefalco o Rosso Conero. Un **uovo al tegamino** con **tartufo bianco** o **nero** grattugiato?



L'abbinamento perfetto è un vino bianco, anche per evitare i tannini dei vini rossi che sono sconsigliabili con il giallo delle uova; ottima scelta, per esempio, un Chardonnay, una Ribolla Gialla, un Erbaluce di Caluso, un Timorasso, un Gavi o un Alto Adige Terlano Pinot Bianco.

Tagliolini (tjarin) al tartufo bianco d'Alba?

Qui potremmo abbinare un Dolcetto d'Alba, un Pinot Nero dell'Alto Adige oppure un Chianti Classico.

L'autunno è la stagione in cui si trovano **le più svariate preparazioni con il tartufo** nelle trattorie e ristoranti lungo la Penisola: oltre a seguire le più elementari regole di abbinamento cibo-vino, vi invitiamo ad avere il coraggio di **sperimentare nuovi accostamenti**.

FIERE DEL TARTUFO

In Italia ci sono molti eventi fieristici e sagre dedicate al tartufo in tante regioni. Qui di seguito alcuni eventi importanti nel mese di novembre, in ordine cronologico:

Marche - Fiera nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna
Acqualagna • 1-7-8-14-15 novembre
www.acqualagna.com/54-fiera-nazionale

Toscana - Mostra Mercato del Tartufo bianco delle Crete Senesi
San Giovanni d'Asso • 7-8 novembre, 14-15 novembre
www.tartufodisangiovannidasso.it

Emilia-Romagna - Tartófla Savigno 2020
Savigno • 17 - 8 | 14 - 15 novembre
www.tartufosavigno.com

Toscana - Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco
San Miniato • 14-15 | 21-22 | 28-29 novembre
www.terredipisa.it/events

Emilia-Romagna - Sua Maestà il Tartufo
Brisighella • 22 novembre 2020
www.brisighella.org/eventi/

Piemonte - Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba (90a edizione)
Alba • 10 ottobre | 8 dicembre
www.fieradel tartufo.org/

TOP 10

Di seguito la nostra selezione di cantine che si trovano nelle regioni italiane dove si producono tartufi pregiati, con una scelta di etichette abitualmente proposte per l'abbinamento tartufo-vino.

Piemonte

La Spinetta - Barbaresco Valeirano 2016
Barbaresco DOCG
Nebbiolo 100%
14,5% vol.
www.la-spinetta.com

Marchesi di Grésy - Gresy Chardonnay 2018
Chardonnay Langhe DOC
Chardonnay 100%
13,5% vol.
www.marchesidigrésy.com

Vigneti Massa - Derthona 2018
Timorasso 100%
13,5% vol.
www.facebook.com/vignetimassa

Toscana

Cantine Dei - Dei 2017
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG
Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 10%
14,5% vol.
www.cantinedei.it

Mastrojanni - Vigna Loreto 2015
Brunello di Montalcino DOCG
Sangiovese 100% (Brunello)
15% vol.
www.mastrojanni.com

Emilia-Romagna

Fattoria Zerbina - Pietramora 2016
Romagna Sangiovese
Riserva Marzeno DOC
Sangiovese 98%, Ancellotta 2%
14,5% vol.
www.zerbina.com



Bucci



Mastrojanni



Marche

Umani Ronchi - CÚMARO 2015
Conero Riserva DOCG
Montepulciano 100%
14,5% vol.
www.umanironchi.com

Villa Buccì - Villa Buccì Riserva 2016
Verdicchio Castelli di Jesi Riserva DOCG
Verdicchio 100%
13,5 % vol.
www.villabucci.com

Lazio

Òmina Romana - Cabernet Franc "Ars Magna" 2015
Lazio Rosso IGT
Cabernet Franc 100%
14% vol.
www.ominaromana.com

Tenuta di Fiorano - Fiorano Bianco 2016
Lazio IGT
Grechetto 50%, Viognier 50%
14% vol.
www.tenutadifiorano.it



Òmina Romana



La Spinetta



Cantine Dei

» Vi piace l'argomento? Se siete a Milano, e volete conoscere meglio il vino italiano divertendovi? Cornelia G. Hassmüller organizza wine-tasting, eno-giochi e tour nelle zone limitrofe. Info e contatti mwa@milanowineaffair.com - www.milanowineaffair.com