

La paura del palloncino penalizza i vini da dessert. Allora perché non pasteggiare a Passito?

Bere meno per bere meglio. Un lodevole proposito che trova un'ulteriore sostegno nel timore di dover soffiare in un palloncino ai bordi della strada una volta usciti dal ristorante.

Per cui, come raccontano molti ristoratori, ai tavoli si servono sempre più calici al posto delle bottiglie. E sempre più raramente si serve vino da dessert. "Abbiamo già bevuto due bicchieri, poi non possiamo guidare... Quasi quasi rinunciamo anche al dessert, ci porti un bel caffè". E pazienza se così si rinuncia anche a vere gioie enologiche.

Un problema per i ristoratori e ancor più un danno per i produttori di vino che vedono calare gli ordini delle loro etichette da fine pasto. Per questo ho trovato lungimirante la provocazione gastronomica andata in scena ieri sera a Milano: perché non bere a tutto pasto un vino da dessert?

Una bella sfida per lo chef. Protagonisti della serata lungo il naviglio Matias Perdomo, ai fomelli del Pont de Ferr, e i fratelli Rallo, José e Antonio, saliti a Milano con una cassa di Ben Ryè, lo strepitoso Passito che [Donnafugata](#) produce a Pantelleria da vent'anni. Officiava Maida Mercuri, occhi di gatto e gesti fatati, che ha deciso di servire il passito a qualche grado meno del solito per sposarlo al meglio con i piatti del suo chef.



Il risultato è stato al di sopra delle aspettative – per la delizia dei commensali – anche grazie alla ricchezza aromatica del Ben Ryè in questione, un 2008 in edizione limitata, solo 6.465 bottiglie. Ce ne sarà un'altra? si è chiesto Antonio Rallo. Chissà, forse no, perché le congiunzioni astrali che hanno portato a quel lungo affinamento potrebbero non ripetersi a lungo.

Intriganti le proposte di Perdomo (nella mia personale classifica vincono l'acciuga ben carnosa – doppio senso, l'acciuga era posata su una fettina di filetto – e i bottoni di pasta ripieni di formaggio di fossa con capperi, limone e lamponi) vero e proprio "Jeux de feu", come si leggeva nel menù, il Ben Ryè.

Serata a parte resta interessante il tema posto alla riflessione. Perché l'innovazione sta bene nel piatto e non nel bicchiere?