

Tradizione, calici e poesia | È San Martino: castagne e vino

GK di Daniela Guaiti

Cosa bere con il frutto di stagione più amato? Possiamo farci guidare dalla fantasia o dalla tradizione, l'importante è assaporare il gusto autunnale di questo connubio



«Gemma l'aria, il sole così chiaro che tu ricerchi gli albicocchi in fiore»: non ci sono parole migliori di quelle di Giovanni Pascoli per descrivere quello strano sole di novembre, quella luce che stride con il freddo inverno che si avvicina. È l'estate di San Martino: quella pausa nell'avanzare della cattiva stagione che, secondo la tradizione, sarebbe seguita al gesto del Santo, che aveva donato metà del suo mantello a un mendicante infreddolito. Sono giornate particolari, in cui un tempo si assaggiava il vino nuovo. Altra poesia, altro grande autore italiano: Carducci nella sua "San Martino" (chi non l'ha studiata a memoria alle elementari?) descrive come «dal ribollir de' tini va l'aspro odor de i vini l'anime a rallegrar». E allegria ne dava davvero quel vino appena nato, che si beveva abitualmente insieme alle castagne. Pane dei poveri, simbolo della stagione, erano alla portata di tutti, ed erano buone. Un'usanza tanto diffusa da meritare un proverbio: "a San Martino castagne e vino". Una tradizione radicata in molte zone d'Italia, che oggi non deve scomparire e che, anzi, può rivivere con una nuova consapevolezza e una nuova attenzione.

Le castagne possiamo prepararle come preferiamo: chi ha la fortuna di avere a disposizione un camino, saprà sicuramente come maneggiare la pentola di ferro forata, per ottenere delle profumatissime caldarroste. In alternativa la padella può passare sulla fiamma del gas, oppure si può usare il forno, magari avendo l'accortezza di mettere prima a mollo per un po' le castagne in acqua. Oppure le castagne si possono lessare, ricordando di aggiungere all'acqua un pizzico di sale: saranno morbide e deliziose, e si conserveranno per diversi giorni.

Pronte le castagne, non resta che scegliere il vino: perché non tutti sono adatti.

Compagna inseparabile delle caldarroste è la Cagnina di Romagna. Non solo i Romagnoli, ma tutti quelli che hanno provato a trascorrere qualche giorno a Rimini e dintorni fuori stagione conoscono questo vino da bere giovane, con il suo irresistibile gusto dolce e corposo: vivace, profumatissima, la Cagnina conquista subito con il suo colore rosso violaceo. Da provare quella di [Cantina Forlì Predappio](#).

Il novello

Caratteristico è anche l'abbinamento castagne-vino novello. Il vino novello non è semplicemente un vino nuovo, ma un vino che viene commercializzato tra il 30 ottobre e il 31 dicembre dell'anno di raccolta delle uve utilizzate, e che viene prodotto con la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% delle uve. Questa consiste nel lasciare per 2 o 3 settimane i grappoli interi in un'autoclave piena di anidride carbonica, a temperatura controllata: l'uva fermentata viene poi pigiata; seguono una breve fermentazione e l'imbottigliamento. Il vino che si ottiene con questo procedimento è fresco e profumato. Come [San Giocondo, Vino Novello Toscana IGT](#). San Giocondo ha terminato la fermentazione malolattica entro i primi giorni di ottobre per poi essere imbottigliato durante l'ultima decade del mese: di colore rosso rubino, profumato di prugna e di ciliegia, ha un sapore morbido ed equilibrato.

Abbinamenti da scoprire

Non vanno poi dimenticati alcuni matrimoni d'amore. Così si potranno celebrare i sapori d'autunno abbinando un Primitivo di Manduria dolce naturale alle caldarroste: ["11 Filari" di Cantine San Marzano](#) è frutto della vinificazione di uve appassite naturalmente in vigna: nel suo profumo gli accenti dolci di confettura di ciliegie e ribes che rincorrono sentori minerali, spezie piccanti e polvere di cacao. Ancora un abbinamento in dolcezza, quello con la Malvasia delle Lipari: il [Passito Na'jm di Cantine Colosi](#), dorato e profumato di gelsomino, si sposa non solo con le castagne arrostiti, ma anche con i dolci a base di farina di castagne, come i biscotti; e dalla stessa cantina una proposta particolare: il Salina Rosato, minerale, fresco, ricco di sentori di macchia mediterranea, da abbinare alle caldarroste o a una focaccia con castagne, formaggio e pere.

Ma le castagne non sono solo dolcezza: molte antiche ricette di campagna le vedono come ingrediente "salato". Così la toscanissima e autunnalissima zuppa di castagne, salsicce e funghi porcini con pane tostato condito con olio nuovo, ottima con il rosso [Tassinai di Castello del Terriccio](#) che, grazie al suo buon equilibrio di tannini, che tempera la succulenta pastosità tipica della castagna. E Tassinai si sposa benissimo con le caldarroste, dominando il sapore amaro derivato dalla cottura alla brace e arrotondando dolcemente la pastosità del frutto.