

IL GUSTO

[+ GUSTO A BOLOGNA](#)
[I PIACERI DEL GUSTO](#)
[VINI E SPIRITI](#)
[VIAGGI DI GUSTO](#)
[INGREDIENTI DI GUSTO](#)
[I VIDEO](#)
[CHI SIAMO](#)


Succhi di frutta a 50 euro a bottiglia? Esistono e conquistano i grandi ristoranti
di Jeanne Perego



Possono essere un prodotto altissima qualità che merita di avere l'annata sull'etichetta e bottiglie simili a quelle del vino. Li ama un pubblico sempre più ampio, per ragioni di salute, religiose o di gusto. E spuntano anche i sommelier specializzati

16 MAGGIO 2021 AGGIORNATO 08 LUGLIO 2022 ALLE 12:13

🕒 4 MINUTI DI LETTURA

[f](#)
[X](#)
[✉](#)
[in](#)
[pinterest](#)
[whatsapp](#)

Provate a immaginare la scena: ristorante di altissimo livello, uno di quelli che si fregia di stelle Michelin o altri riconoscimenti. «Per la signora un succo di pera Williams della Bassa Renania? O ne preferisce uno di prugna selvatica del Piemonte, intenso e più dolce?». Per i sommelier dei ristoranti più quotati questa potrebbe diventare la norma tra le proposte: **il succo di frutta come il nuovo vino**, visto il crescente successo delle bevande analcoliche per accompagnare ogni tipo di piatto.

Perché sono sempre di più le persone che - per una diversa consapevolezza della propria salute, per motivi religiosi perché devono guidare o sono in gravidanza, perché trovano il gusto del vino prevaricante rispetto a quanto c'è nel piatto - decidono di non bere alcol a tavola. E i succhi di frutta sono la **soluzione alternativa** che piace sempre di più.



▲ La linea "Sommelier" dell'austriaca Retter a Pöllau in Stiria

Intendiamoci: non stiamo parlando dei succhi di frutta nei cartoncini che accompagnano le merende dei bambini, ma di prodotti di altissima qualità, esclusivi per l'alta ristorazione, che non a caso spesso rientrano proprio in linee denominate "Sommelier", come quella dell'[austriaca Retter a Pöllau in Stiria](#), che vende **bottiglie da 0,75 di succo di mirtillo rosso per la ristorazione a 48 euro ognuna**. Il liquido prezioso finisce poi nei calici dei clienti dei più grandi ristoranti a 8-10 euro a bicchiere, e le bottiglie renane identiche a quelle di tanti grandi Riesling e Chardonnay fanno la loro bella figura in tavola se non ci si accontenta della bevanda al bicchiere.

Come accade anche per le bottiglie bordolesi degli squisiti succhi di frutta senza base di mela della [van Nahmen di Hamminkeln am Niederrhein](#), nella Renania Settentrionale-Vestfalia, che rifornisce **ristoranti tedeschi d'eccellenza** come quello di Tim Raue a Berlino, The Table di Kevin Fehling ad Amburgo, l'Aqua di Sven Elverfeld al Ritz Carlton a Wolfsburg, ma anche **tanti stellati italiani**, come Mauro Uliassi a Senigallia, La Peca di Nicola e Pierluigi Portinari a Lonigo e il Krèsios di Giuseppe Iannotti a Telesio Terme.



▲ Frutta usata per i succhi di Peter van Nahmen (@archivio van Nahmen)

Il succo di frutta di altissima qualità sta diventando **un prodotto di lusso** che merita di riportare l'annata sulla bottiglia, come ha deciso di fare Peter van Nahmen per la sua produzione, che ha conquistato anche Massimo Bottura, Enrico Bertolini e Andrea Berton, per fare solo qualche nome. Le sue nuove bottiglie di succhi monovarietali da 0,75 o 0,25 ml riportano "2020" sul retro e saranno le protagoniste di infiniti abbinamenti analcolici. «Quello degli **abbinamenti alcol free** è un tema importante ed emozionante» dice van Nahmen, che ama raccontare che l'idea di sviluppare prodotti per i non-alcoholic pairing gli venne a una cena in cui venivano servite diverse portate. Un filetto di lucioperca arrosto arrivò in tavola accompagnato da un **nettare di rabarbaro**. La fine acidità del rabarbaro si armonizzava meravigliosamente con il pesce.

ABBONATI



≡ MENU 🔎 CERCA

la Repubblica

ABBONATI GEDI SMILE





▲ L'abbinamento anatra-succo di ciliegia Fuoco di Morella della van Nahmen

Da qui l'idea che i succhi di frutta potessero essere anche un meraviglioso abbinamento per le creazioni gastronomiche più sofisticate. Il progetto è stato portato avanti con successo con la collaborazione di [Romana Echensperger](#), che all'epoca lavorava come sommelier presso il ristorante Vendôme, tre stelle Michelin a Bergisch Gladbach, Germania, che già si era innamorata del risultato dell'abbinamento del succo di ciliegia Fuoco di Morella con i piatti di carne forti della cucina di Joachim Wissler. È stata una dei primi sommelier a proporre **una lista di succhi di frutta specificamente adattata al menu** del famoso ristorante tedesco. Da allora sono sempre più numerosi gli chef e i sommelier che hanno scoperto che un succo di mela monovarietale si sposa in maniera eccezionale con il fegato. Che un succo di sambuco monovarietale è un meraviglioso accompagnamento alle carni rosse, e che il succo di mele e mele cotogne è delizioso insieme alle insalate estive arricchite da noci.



«Noi lo serviamo proprio come un vino, addirittura abbiamo montato il rabarbaro con del seltz, per avere una parte gasata e spumosa - racconta **Giuseppe Iannotti** - abbiamo provato anche a rielaborare il succo di pera e di mela con una base kombucha. Nel mio locale quello che c'è nel bicchiere, che può essere un vino, del tè, un cocktail o un succo, ha un'importanza pari a quella del piatto che accompagnano». Al **Krësios**, dove vengono proposti due **percorsi di degustazione "al buio"**, di circa 30 portate, meglio dire bocconi, il pairing delle bevande che ha un prezzo importante, 80 euro, comprende anche succhi di frutta. «Il termine succhi, pur corretto, è riduttivo, sono prodotti con alto valore gastronomico e complessità di sentori», dice lo chef che non ha paura di aggiungere: «Io provengo da una famiglia di 5 generazioni di produttori di uva da vino, sono nato nel mondo del vino, ma sono contrario all'utilizzo dell'alcol a tavola in quanto distrae dal piatto che si ha davanti. Adoro i **momenti "alcolici" tra amici**, sul divano, ma in menu complessi come il nostro il non avere una percentuale di alcol alta nel bicchiere fa sì che si possano godere al meglio le sfaccettature del piatto, perché l'alcol distrae. Questo non vuol dire che l'abbinamento cibo-vino non ci stia, anzi, ma personalmente preferisco diminuire sempre di più la percentuale di alcol nel bicchiere». E aggiunge: «Sto studiando a fondo il tema dell'alcol-free e l'idea è quella di arrivare ad avere presto **un doppio pairing, uno alcolico e uno analcolico**».



▲ Giuseppe Iannotti, chef del Krésios a Telese Terme (Benevento)

La doppia possibilità di abbinamenti cibo-bevande, alcolica e analcolica, con la seconda come ciliegina sulla torta, è uno degli elementi del successo di uno dei ristoranti più particolari di Berlino: l'**Horváth di Sebastian Frank**, 2 stelle Michelin dal 2015. Frank racconta di aver avuto l'idea di lavorare sui pairing analcolici durante la gravidanza di sua moglie: «Mi sono reso conto di quanto fosse difficile trovare bevande alternative al vino in accompagnamento a un bel menu. C'erano solo acqua e bibite industriali, per lo più dolci». Lo chef austriaco trapiantato a Berlino ha trasformato la difficoltà in una sfida. «Le bevande analcoliche hanno un enorme potenziale in sé», dice. Per cui si è messo al lavoro per creare i drink analcolici a base di verdure per accompagnare

i piatti del suo locale che propone anche molte creazioni vegetariane. E ha creato bevande uniche, che hanno contribuito a rendere speciale l'esperienza gustativa nel locale nel quartiere di Kreuzberg. Come **il latte alla fragola, senza fragole**. «Estraiamo il succo dalle radici del prezzemolo - dice spiegando la preparazione - filtriamo l'amido e mescoliamo il succo con latte senza lattosio. Quindi aggiungiamo un olio di semi di fragola verde, così fruttato che si ha la sensazione di mangiare la fragola migliore e più matura della propria vita». Oppure la combinazione di radicchio e acqua, mixata con olio di fiori di sambuco e un pizzico di noce moscata che ha un sapore molto simile a quello del Campari.



▲ Sebastian Frank, chef del ristorante Horváth di Berlino, 2 stelle Michelin dal 2015

Gli abbinamenti cibo-bevande all'Horváth vengono studiati da Frank con la sommelier Janine Woltaire, che ama proporre ai clienti anche **alternanze di succhi e vini** per accompagnare i piatti che vengono serviti. «Il vantaggio dei succhi che produciamo rispetto ai vini che ci arrivano dalle cantine è che su di essi possiamo intervenire, sui vini no. Abbiamo il vantaggio di partire da zero e possiamo sempre chiederci: di cosa ha bisogno questo piatto per diventare ancora più emozionante? **Le verdure hanno tantissime opzioni di gusto** su cui si può giocare: dolce, aspro, amaro, salato e anche umami, e questo ci permette di creare bevande molto interessanti».



▲ (@archivio van Nahmen)

I succhi saranno il nuovo vino, insomma? Secondo **Luca Cuzziol**, che importa e distribuisce grandi vini da tutto il mondo, l'importante è non farne una decisione assoluta. «Non devono essere visti come prodotti alternativi al vino, ma complementari. Come c'è stato il momento delle acque minerali con le loro carte, ora è il momento in cui oltre alla carta dei vini, delle acque e dei caffè, c'è anche quella dei succhi di grande qualità. **Hanno un loro spazio**. D'altronde 10 anni fa quanti grandi ristoranti stellati, in Italia come all'estero, avevano sul menu un piatto vegetariano o vegano? Ora invece sono la norma».

Argomenti

[Frutta e verdura](#)
[Ingredienti di gusto](#)
[I piaceri del Gusto](#)

LA ZAMPA



La sorpresa per i fedeli in chiesa: un gatto cade "dal cielo" durante i canti d messa

Leggi anche

[Ecco la dieta ideale per combattere il mal d'autunno](#)

[Asta mondiale del tartufo, quando un fungo costa più di un'auto di lusso](#)

[Dolce o salato purché sia fritto: ecco perché il "piemontese" è un'icona](#)

IL GUSTO



La magia di Mammoliti, due stelle in 100 giorni

DI LARA DE LUNA

Riccardo Guasco, nelle sue opere l'Italia del Gusto

DI FRANCESCO FRANCHI

I piaceri del Gusto: se il vegetale guida la rivoluzione a tavola

DI LUCA FERRUA

Carlotta Perego va in tv con le sue ricette vegane

DI NICOLETTA MONCALERO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

© Riproduzione riservata

CO CERASA®

CARTABIANCA

Estrema versatilità e molteplici finiture per un bagno unico

[Scopri ora](#)

Consigli

La guida allo shopping del Gruppo Gedi





OFFERTE A TEMPO LIMITATO

Le migliori offerte di Amazon del giorno, tutti i giorni!



SCONTI STAMPA PER GLI AUTORI
Stampare un libro, ecco i prezzi più bassi

L'AMORE AI TEMPI DEL PLOTO'
Remo Firmani
NARRATIVA

[Diventa Talent Scout](#) | [Fai valutare il tuo libro](#)

[Mappa del sito](#) . [Redazione](#) . [Scriveteci](#) . [Per inviare foto e video](#) . [Servizio Clienti](#) . [Pubblicità](#) . [Gestione Cookie](#) . [Privacy](#) . [Cookie Policy](#) . [Codice Etico e Best Practices](#)

GEDI News Network S.p.A. - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817