

di **NICOLA SORRENTINO**



■ Come accade per i vini, accanto alle acque di uso quotidiano, in alcuni ristoranti o nei water bar possiamo trovare acque di lusso, dalle proprietà e dai sapori molto particolari. Come la Voss norvegese, il cosiddetto Barolo delle frizzanti, che ha un costo di circa 17 euro al litro e viene servita nella sua caratteristica bottiglia in vetro minimalista, a cilindro. O la Norkfolk, vanto della corona britannica, che fin dall'Ottocento, nel Regno Unito, vie-

Anche un bicchiere d'acqua vale un sommelier

ne servita caldissima e aromatizzata alla cannella a fine cena. L'elenco può continuare con la famosa Ogo di Tillburg, addizionata con l'ossigeno invece che con l'anidride carbonica, da sorseggiare in associazione a piatti piccanti, servita nel suo raffinato contenitore perfettamente sferico, creato dal designer **Ora Ito**.

È vero che le acque minerali di uso comune si somigliano molto, ma tutte, e non solo quelle di lusso, possono essere assaporate al meglio. Ma co-

me? Per la definizione sensoriale delle acque minerali, esattamente come per quella dei vini, si utilizza una scheda apposita. Il momento migliore per la degustazione è il mattino, facendo attenzione a non procedere all'assaggio dopo aver bevuto caffè o tè o dopo aver fumato. La temperatura dell'acqua liscia deve essere di 11-13 °C, mentre di 8-10 °C per quella frizzante.

Le regole sono semplici. Versare l'acqua nel bicchiere e riempire per un terzo. Pren-

dere un sorso abbondante per valutare la freschezza. Versare nuovamente fino a riempire il bicchiere per un terzo per valutarne il colore e la limpidezza. Per le acque effervescenti e frizzanti determinare il perlage, valutando la grandezza delle bolle, che sono proporzionali alla quantità di gas. Di seguito portare il bicchiere al naso, per percepire eventuali odori sgradevoli dovuti all'acqua, al bicchiere o alla bottiglia. Prendere un nuovo sorso portandolo verso

la parte posteriore della lingua e deglutire. Riprendere un secondo sorso abbondante e lasciare che l'acqua riposi sulla lingua. Condurla nuovamente nella parte posteriore della lingua e deglutire per degustare.

La quantità di minerali (residuo fisso) è il primo parametro per creare gli abbinamenti migliori. Il secondo è l'effervescenza, in quanto influenza la sensibilità del palato e attenua la sensazione lasciata in bocca dai cibi grassi. Seguono l'aci-

dità (pH) e la prevalenza dei tipi di minerali presenti. In base all'effervescenza abbineremo un'acqua più frizzante ai piatti pesanti e molto conditi. Al contrario, ai piatti delicati e dolci meglio un'acqua liscia o minimamente mineralizzata.

Con una tagliatella al sugo, invece, l'acqua deve avere un maggior contenuto di sali, oppure preferirne una effervescente con bolle piccole o medie. Con un secondo molto ricco in grassi, invece, il palato avrà bisogno di un'acqua con maggiore mineralità o con bolle medio grosse, che pulisca il palato.