Comunicati | 7 Dic 2018 | Fabio Ciarla

http://www.enoagricola.org/russian-standard-vodka-e-calvisius-caviar-matrimonio-di-gusto-celebrato-dai-sommelier-della-fisar-roma-e-castelli-romani/

Italia e Russia si sono ritrovati a tavola grazie alla vodka premium russa e al caviale di Calvisano

La vodka è la categoria di distillato più ampia e l'Italia è il primo produttore al mondo di caviale, già da questi due dati si può immaginare quanto interesse ci fosse tra appassionati e operatori per la degustazione-abbinamento Vodka&Caviale organizzata per mercoledì 6 dicembre dai sommelier della Fisar Roma e Castelli Romani. Temi poco conosciuti per molti, che hanno rapito i presenti all'evento celebrato presso le sale dello Sheraton Roma Hotel con la guida di Tatiana Petrakova, Global Brand Ambassador di Russian Standard Vodka, che rappresenta il marchio numero uno al mondo per la fascia "premium" di questo distillato (gruppo proprietario, tra l'altro, dello storico marchio spumantistico Gancia). Un consumo, quello della vodka, che dopo anni di apparente calo sta riprendendo anche in Italia, puntando a prodotti di qualità, da bere assoluti o miscelati, ma senza più la corsa all'aromatizzazione spinta tipica degli anni Ottanta e Novanta. A fare gli onori di casa per la Fisar Fabio Ciarla, consigliere di Delegazione, e Valentina Zaottini, Brand Ambassador Italia di Russian Standard Vodka. Ospite d'eccezione Roberto Placidi, della Calvisius Caviar così come Carlo Marchese, che ha approfondito alcuni aspetti della produzione e della commercializzazione del caviale italiano, confermando il primato italiano dopo le recenti modifiche legislative che hanno premiato le zone di allevamento, come quella di Calvisano appunto.

Per i presenti sono state servite ben cinque differenti tipologie di vodka, tutte prodotte con grano invernale, focalizzando così l'attenzione sul gusto tradizionale russo. Russian Standard Vodka usa solo ingredienti premium russi e punta al rispetto della formula originale sulla purezza della vodka russa grazie a moderne tecniche di distillazione. Grazie a tutti questi elementi è tra i pochi prodotti ad avere ottenuto il riconoscimento ufficiale di Vodka Originale Russa concesso proprio dal Governo Federale, ed è interamente prodotta a San Pietroburgo in un moderno stabilimento costruito nel 2005 su progetto di un architetto italiano. In degustazione, passando da sensazioni agrumate a speziature leggere, morbidezze più o meno evidenti, e sensazioni retrolfattive molto persistenti, sono state analizzate: Russian standard original, Russian standard gold, Russian standard platinum, Imperia vodka, Kauffman vodka. Un viaggio sensoriale coinvolgente, arricchito dal caviale della tipologia Siberian prodotto da Calvisius Caviar. Un prodotto prestigioso, ma anche uno dei pochi abbinamenti perfetti per la vodka grazie alla sua parte grassa da smorzare, la sapidità che contrasta bene il calore della vodka, per chiudere anche qui con una persistenza eccezionale.

A fare da filo conduttore di questo insolito matrimonio tra Russia e Italia, almeno per le nostre latitudini ma conosciuto e apprezzato nel mondo, sicuramente l'acqua purissima, alla base della lavorazione della Vodka e necessaria per l'allevamento degli storioni dai quali si ricava il caviale. Il che potrebbe configurarsi come un ossimoro essendo la serata un'idea dei sommelier della Fisar Roma e Castelli Romani appunto, ben più pratici di vino. Ma il risultato è stato unanimemente riconosciuto come molto valido dai presenti, che hanno anche applaudito il consueto dono finale del tastevin personalizzato alle due rappresentanti di Russian Standard da parte del Consiglio di Delegazione della Fisar Roma e Castelli Romani.