

Trabocco Montonico Brut Eredi Legonziano, food & wine pairing con la guida di Alessio Spadone

20 Luglio 2023

di Jolanda Ferrara



CIVITELLA CASANOVA - L'alta cucina della "Bandiera", territoriale e innovativa, e lo Spumante d'Abruzzo Doc Trabocco metodo italiano, bollicine con il mare dentro secondo il claim coniato dal Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo.

Un connubio autoctono, fresco e vivace, che promette persistente piacevolezza.

Con stile easy, ma puntuale, **Alessio Spadone**, maitre sommelier del ristorante stellato di famiglia a Civitella Casanova (Pescara), autore di una carta dei vini che viaggia sulle 1.200 etichette appena riconosciuta tra le migliori al mondo dal trimestrale britannico *The World of*

Fine Wine, si è divertito – su proposta di *Virtù Quotidiane* – nel food pairing ideale che vede protagonisti Il Trabocco Montonico Brut di Eredi Legonziano (Lanciano) – cantina cooperativa pioniera nella produzione di spumanti Abruzzo Doc con vitigni autoctoni – e alcuni piatti del menu elaborato dal fratello gemello chef, **Mattia Spadone**, con papà **Marcello** e mamma **Bruna**. Un invito a provare il tutto di persona!

Non senza, necessariamente, inquadrare le caratteristiche dell'uva Montonico storicamente tipica della zona di Bisenti, nel Teramano, oggi riscoperta per la spiccata acidità ideale alla spumantizzazione.

Come conferma Alessio, lo spumante Trabocco Montonico Brut di Legonziano presenta colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. La sua effervescenza è caratterizzata da perlage sottile e persistente. Il profumo è fresco e invitante, con note floreali di fiori bianchi e sfumature di frutta a polpa bianca, come mela e pera. Si possono percepire anche leggere note agrumate.

Al palato, continua il 34enne maitre sommelier de La Bandiera, il vino è secco e vivace, con buona acidità che gli conferisce freschezza. Emergono sapori fruttati di agrumi, accompagnati da leggere sfumature minerali. La struttura è leggera e l'effervescenza dona una piacevole sensazione di cremosità. Il retrogusto è persistente e delicato, con piacevole persistenza dei sapori fruttati e floreali.

Spazio quindi al food&wine matching.

Come prima proposta Alessio suggerisce un antipasto delicato ma con personalità: Insalata del nostro orto sulla brace, yogurt, anice stellato e tartufo.

“Il brut di Montonico può essere un abbinamento interessante per questa insalata sulla brace” conviene l'esperto maitre. “La freschezza e l'effervescenza del vino si sposano bene con l'insalata arrostita alla fiamma, mentre l'anice stellato e il tartufo aggiungono complessità aromatica. L'acidità del vino aiuta a pulire il palato tra un boccone e l'altro, valorizzando i sapori freschi dell'orto”.

Altra proposta: Melanzana affumicata, basilico, mozzarella stracciata e acqua di pomodoro.

“La combinazione di melanzana affumicata, basilico, mozzarella e acqua di pomodoro richiede un vino che si adatti alla delicatezza dei sapori e che fornisca una piacevole freschezza” sostiene Alessio. “Il vino offre esattamente queste caratteristiche. La sua acidità bilancia la cremosità della mozzarella, mentre la sua vivacità si sposa bene con gli aromi di

basilico e la dolcezza della melanzana affumicata”.

Quindi un piatto di mezzo, complesso ancorché armonico nella combinazione: Mazzancolle, pasticcio di carote e fegatini, mele e succo di sedano.

“La combinazione di mazzancolle, pasticcio di carote e fegatini, mele e succo di sedano offre una varietà di sapori complessi” conferma Alessio. “Per bilanciare questi sapori e sostenere le diverse componenti del piatto, il brut di Montonico può essere una scelta interessante. La sua freschezza e acidità si integrano con le mazzancolle, mentre i toni fruttati e floreali del vino si armonizzano con le mele e il succo di sedano, creando un abbinamento equilibrato”.

***Attività realizzata con il contributo del Masaf, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022
(cfr. par. 3.3 dell'allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)***