

Libiam libiamo ne' lieti calici con gli spumanti Trabocco Abruzzo doc. Marchesani: "In 12 etichette c'è una regione che scalpita"

23 Dicembre 2023



ORTONA - Vino e cibo connubio indissolubile, tanto più quando c'è da celebrare il Natale e poi l'arrivo del nuovo anno. Quindi calici in alto, festa e, per restare aderenti al territorio, bollicine - metodo italiano - Trabocco Abruzzo Doc. La novità dell'anno, il marchio collettivo lanciato lo scorso giugno da Regione Abruzzo e Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo per bere bene, autoctono, cento per cento fatto in Abruzzo dalla vigna alla bottiglia.

"E col pensiero, inevitabile visto il nome, all'estate che verrà e ai maestosi trabocchi piantati in mare lungo la costiera teatina" aggiunge con il consueto piglio frizzante quando si parla di vino **Gianluca Marchesani**, degustatore indipendente, fresco di nomina quale Ambasciatore Emerito delle Città del Vino.

Al comunicatore abruzzese, *Virtù Quotidiane* ha chiesto consigli in materia di wine & food pairing tenendo ben presente la ricca e spumeggiante gamma di bollicine Abruzzo Doc e, soprattutto, tenendo conto di ogni categoria di consumatore, carnivori e non, tradizionalisti e amanti delle cucine dal mondo.

"Nessun problema, ce n'è per tutti i gusti" rassicura Marchesani, "in dodici etichette c'è tutta una regione che scalpita per esprimersi con le sue meravigliose diversità di ambienti e

microclimi tra mare e montagna. L'Abruzzo è ancora un'oasi di natura con zero impianti intensivi, dove i vignaioli curano i vigneti come figli ed esperti enologi spumantizzano con tecnologie all'avanguardia regalandoci prodotti peculiari e senza sbavature".

Questi i dodici prodotti con il marchio Trabocco: Montonico Brut, Passerina, Pecorino e Rosé Extra Dry di Eredi Legonziano (Lanciano); Aureae Stellae Pecorino Brut e Rosé Brut di Citra (Ortona); Voilà Pecorino Brut e Rosé Brut di Casal Thaulero (Ortona); Venere Bio Brut 100 (blend da uve Pecorino e Cococciola), Passerina, Pecorino e Rosé Extra Dry di Vinco (Ortona).

"Un potenziale unico" annota Marchesani, "che fa capo a sei vitigni tradizionali abruzzesi : Passerina, Pecorino, Trebbiano, Montonico, Cococciola e Montepulciano d'Abruzzo. Prodotti che non conoscono limiti in termini di abbinamento con qualsiasi tipo di cucina".

"Non dimentichiamoci" tiene a sottolineare il nostro esperto, "che il mondo intero pasteggia e brinda con un solo spumante realizzato con una sola tipologia di uve (il Prosecco, ndr)".

E dunque a tavola. Volendo iniziare con sfizi di mare come frittelle di gamberetti, cozze gratinate, gamberi in salsa rosa, carpaccio di polpo o di salmone, baccalà pastellato, rustici sfogliati al ripieno di pesce, oppure una selezione di salumi e formaggi, l'idea è di abbinare fritti, gamberetti e altre preparazioni a tendenza dolce con i tanti Extra Dry della gamma Trabocco, optando magari per quelli realizzati con uve un po' più fresche, ovvero caratterizzate da spiccata acidità, più spigolose e aggressive "fondamentali per dar vita a una sorta di dualismo, il giusto compromesso per accompagnare la dolcezza e favorirne la mitigazione nel cavo orale. Quindi Trabocco da Montonico o cuvée di altre uve a bacca bianca. Laddove sono presenti salumi, formaggi, cozze gratinate, tonno e acciughe, o anche le rituali lenticchie rigorosamente in bianco con la foglia d'alloro, il consiglio è di accostare un Trabocco base Trebbiano o Passerina".

"Quando poi arriveremo alla lasagna di mare o anche vegetariana, cannelloni di mare, spaghetti con le vongole, potremo abbinare un Trabocco da uve Pecorino. Ricordiamoci sempre che la stragrande varietà delle preparazioni gastronomiche a base di pesce vive di cotture veloci e a volte velocissime, di olio a crudo, prezzemolo fresco e profumato, pertanto la gamma degli spumanti Trabocco troverà sempre la sua giusta collocazione".

I primi a base di carne, ragù o salsa di pomodoro si sposano benissimo con il Trabocco Rosé da uve Montepulciano d'Abruzzo. Branzino al forno, calamari ripieni, seppie e piselli che chiamano la scarpetta? Nell'ordine vanno a nozze con Pecorino brut, Passerina Extra Dry e Rosé Extra Dry.

“A chi, come me, ama il merluzzo alla ligure con capperi, pinoli e olive che affondano nel succulento condimento consiglio senza indugio un Rosè brut senza distinzione tra le nostrane cantine, capace come pochi altri vini di tener testa al piatto, esaltandolo”.

“È pensiero comune” riflette Marchesani “che davanti a un piatto elaborato, con tanto sugo, aromi, spezie, oppure secondi di carne, arrosti e via dicendo, uno spumante non sia l’ideale. Tutt’altro. La bollicina”, sostiene, “esalta il piatto senza perdere di identità, gioca bene a spalleggiarsi con il boccone e poi alla fine, ma davvero alla fine, ci sta che perda e quindi scompaia lasciandoci in bocca solo la componente cibo, ma è innegabile che nel frattempo sia stata una lotta equa e democratica”.

“Pensate invece al contrario” continua il comunicatore del vino, “quando uno dei nostri vini rossi, magari di elevata struttura o addirittura una Riserva alla quale è stata concessa una permanenza in legno più o meno importante, quanto possa risultare aggressivo in bocca così che da subito vada ad annichilire il boccone sapientemente preparato e magari lo copra nemmeno alla fine”.

“Corriamo questo rischio e non è poco visto il gran lavoro di scelta degli ingredienti, la sapiente preparazione e poi l’adeguato impiattamento. Bene, in questo caso non azzardiamo abbinamenti con vini prorompenti e strutturati, rischiamo di restare rimani delusi dal piatto, scontenti dell’abbinamento e rammaricati per aver utilizzato un vino che non ci siamo goduti appieno. Tre batoste insieme per un azzardo? Mai, soprattutto a Natale”.

Dulcis in fundo, il dessert, tipico natalizio, panettone su tutti, oppure moderno, è comunque un tema scottante perché l’abbinamento con gli spumanti Trabocco è “quasi buono” ma non “perfetto” ovvero “ideale”.

“La gamma degli Extra Dry è comunque ampia e l’abbinamento al limite della perfezione si può azzardare. Ricordiamoci però che in caso di una torta di mele, una crostata di frutta, una cheesecake ai frutti di bosco, gelatine oppure anche una macedonia accompagnati da Trabocco Extra Dry nel primo caso, Trabocco rosè negli altri, l’abbinamento non solo è azzeccato ma sembra una festa. Com’è il Natale”.

pubbliredazionale