

sale & pepe

Gennaio 2014

A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

Bianco da ostriche

DAL VERMENTINO SU QUELLE DELICATE, ALLO CHARDONNAY SU QUELLE SAPORITE, GLI ACCOSTAMENTI SONO MOLTI E IMPREVEDIBILI

a cura di Alessandro Giacchi
foto di Sandro Bassoli



BIANCO VILLA MARGON
Tenute Lunelli, Trento, 0461 972311; 14 €.
È uno Chardonnay di montagna, dunque affinato ed essenziale, capace di contrapporre con la sua delicatezza e di far trapelare l'impronta calcarea del suolo, aspetti che gratificano l'accostamento con la sottigliezza di una Fine Vert.

TREBBIANO D'ABRUZZO
Azienda agricola Ersilio Pepe, Torano Nuovo (TE), 0861 856492; 20 €.
Questo Trebbiano d'Abruzzo è un bianco tutto d'un pezzo, coinvolgente e regale, contadino e severo; per questo pronto a sfidare la durezza delle ostriche Adriatiche, in particolare quelle adriatiche, ma anche le sarte San Teodoro.

VERMENTINO RIVIERA LIGURE
Azienda agricola Pecche del Gatto, Albenga (SV), 348 2827094; 12 €.
La famiglia De Andrea coltiva vigna eroiche e produce vini che reggono il tempo, come dimostrano le vecchie annate di Vermentino ancora disponibili sul mercato; da provare sulla crociatella dell'Orto Regali e sulla ferocità della Maria Morgante.

CURTEFRANCA BIANCO
Azienda agricola Gar del Bosco, Erbusco (BS), 030 7706111; 21 €.
È uno Chardonnay di collina, ampio e carnoso; ha una maturità completa e accogliente, della quale fa parte anche una generosità alcolica, al punto da consentirgli un confronto aperto con le complesse Marguise de Bonsogno e Special Sauvage.

SAPIENTI CONTRASTI
Le ostriche sono un'occasione per mettere alla prova sinergie imprevedibili. Ad esempio, su una tipologia dotata di una radicale sensazione marina è interessante tentare un effetto di contrasto con un bianco decisamente dolce. In Francia si accosta il Muscadet, secco e leggiadro, sovente caratterizzato dalla lieve presenza di anidride carbonica. In Italia non al bianco una tipologia paragonabile, in compenso possiamo vantare Chardonnay dalla spiccata mineralità, utile per affrontare la sensazione grassa e succosa dell'ostrica. Alla Venuesca di San Gimignano, dallo stile vivo e sostanzioso, sono destinate le ostriche dal sapore intenso e complesso. Il Vermentino possiede la schiettezza odorosa e la brillantezza gustativa per avvicinarsi alle varietà più delicate.

ATTENTI ALLE BOLLICINE
Non è raro vedere servizi spumanti e Champagne insieme a plateau pieni di ostriche. Tale usanza è legata più all'eccezionalità dei protagonisti che a una vera sintonia tattile e gustativa: il perlage e la spiccata acidità dei vini si sovrappongono alla salinità dei frutti creando un effetto stucchevole e finendo per negare il piacere ultimo dell'ostrica, quel debole fondo di dolcezza marina. Infine, è preferibile non versare succo di limone sul frutto, inevitabile che entri in competizione col vino.

BIRRA, UNA BUONA IDEA
Un tempo le ostriche erano un utile cibo di strada o da pub, naturale che allora fosse la birra la prima bevanda pronta ad accompagnarle. Nella tradizione irlandese si trova addirittura una birra dal nome inconfondibile, Oyster Stout, nella cui realizzazione è possibile usare acqua delle ostriche. Ma ci sono versioni, prodotte con altre tecniche, che offrono comunque le medesime sensazioni saline. Di sicuro, in entrambi i casi, il matrimonio con il maltesco funziona grazie alla condizione di un inoppugnabile tenore e di un retrogusto amaricante.

