Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2714 del 23/09/2023

Abbina..Menti aperte! Tutti i segreti per abbinare cibo e bollicine, Trentodoc naturalmente

La cucina contemporanea e l'abbinamento con le bollicine di montagna Trentodoc. A parlarne, negli spazi della Filarmonica di via Verdi a Trento, Simone Loguercio e Roberto Anesi, Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier rispettivamente nel 2018 e nel 2017.

«L'abbinamento del Trentodoc al giorno d'oggi è molto differente da 20-30 anni fa: il vecchio canone di abbinamento che vede il pairing pesce con il vino bianco e carne con il vino rosso oggi è stato rivoluzionato. – spiega Roberto Anesi - Versatilità e leggerezza sono le parole chiave e così come in cucina, anche i vini abbinati devono seguire questi focus».

Il Trentodoc ha una struttura sempre contenuta, una freschezza gustativa importante, un effetto dell'anidride carbonica che gli dona leggerezza nella degustazione, per una sensazione generale di pulizia del palato e in una piacevolezza dell'assaggio che predispone a proseguire la degustazione.

Quali considerazioni fare, quindi, per abbinare Trentodoc a tavola? Anzitutto il vitigno di provenienza, quindi Chardonnay o Pinot Nero o la cuvée di entrambi: del Pinot Nero va cercata la struttura, nello Chardonnay l'eleganza. Poi c'è la tipologia, che spazia tra bianco e rosé, dosato o non dosato. Non da meno la sosta sui lieviti: più brevi per privilegiare un carattere più fresco, perfetto per piatti meno ricchi di sapore e struttura; più lunga per favorire la complessità.

Come abbino, quindi, il Trentodoc? Anzitutto con i piatti della tradizione trentina, come salsiccia alla griglia e selvaggina, ma anche con la cucina di pesce (crudità, fritture, cotture al forno), con sushi, pollo al curry ma anche con pizza, hamburger e carni alla griglia. Con il dolce? Solo una bollicina demi sec: vale per tutti i dolci, tranne che per i dessert a base di cioccolato.

Dopo la teoria, la pratica: in degustazione sei Trentodoc, uno diverso dall'altro per comprendere meglio a quali caratteristiche corrispondono determinati abbinamenti con il cibo.

Ad aprire le danze un 100% Chardonnay, affinato per oltre 30 mesi in bottiglia: al naso presenta note di fiori bianchi e mela renetta, note tostate e di lievito, semplice, di pronta beva al palato, predomina l'agrume. Perfetto con un coregone alpino e crema di sedano rapa, con un'orata al forno oppure con una scaloppa ai funghi.

A seguire, un Trentodoc 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero, 24 mesi sui lieviti, regala aromi fruttati soprattutto di fragoline di bosco, iris, semi di finocchio, arancia, in un insieme di buona struttura e sapidità, da sorseggiare con molluschi e crostacei, spaghetti con trota salmonata, ma anche con coniglio alla trentina e carni bianche in generale.

Terzo calice, quello di un Trentodoc 60% Chardonnay e 40% Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti: profuma di pane, crema, scorza d'arancia e spezie, mentre al sorso predominano sentori di mela e di pesca. Come apprezzarlo al meglio? Con le crudità di pesce e finger food, ma anche risotti, pasta gratinata, soufflé e formaggi importanti come ad esempio il Taleggio.

Ecco poi il Trentodoc 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay, con 32 mesi sui lieviti, una bollicina dal carattere alpino, verticale e tesa, di grande struttura, fragrante, elegante e cremosa, con profumi di erba limoncella e una bocca salina e croccante, da godere con un risotto agli agrumi con moscardini appena scottati, un plateau royale, preparazioni con essenze alpine.

Trentodoc 2017 100% Chardonnay, 36 mesi sui lieviti, è il quinto assaggio: al naso sprigiona delicate note di crosta di pane, profumi floreali, buccia di agrumi, ginger candito, pinoli, susina gialla, mentre al palato è cremoso, solare, con note di confettura di agrumi. Si abbina alla perfezione con piatti a base di funghi, una ribollita toscana, il Puzzone di Moena.

A chiudere un Trentodoc 100% Chardonnay non dosato, 72 mesi sui lieviti: un gran finale, con una bollicina di incredibile struttura e persistenza, appagante, cremosa, che profuma di macedonia fresca, fiori bianchi, mela renetta, arachide, radice di zenzero, pepe bianco, mentre al sorso è setoso, morbido, perfetto con lo spiedino di calamaro alla griglia, piatti a base di spezie orientali, ostriche.

(F.N.)