

Come abbinare ostriche e spumanti: Franciacorta & C.

Spumante e ostriche, un abbinamento collaudato e inevitabile quando ci sono eventi importanti da festeggiare. Ma trovare l'abbinamento giusto, o meglio l'abbinamento di gusto, che possa esaltare questo incontro non è facile. Noi vi sveliamo come fare.

Per questo siamo andati in Franciacorta, dove lo spumante è di qualità, dove le bollicine sono preziose, ricercate. E il territorio è tutto da scoprire e da godere per le sue bellezze che vanno dai borghi alle ville, dalle cascine ai castelli e poi per i tanti vigneti che sembrano arredare questa terra "baciata" dalla fortuna. Infatti, la sua notorietà la deve principalmente alle bollicine che in pochi anni hanno fatto il giro del mondo conquistando mercati importanti grazie alle loro caratteristiche organolettiche. Si sono affermate con autorità in Italia e all'estero per merito di alcuni vignaioli che hanno saputo cogliere tutte le sfumature e potenzialità delle uve ancora inesprese.

Alle bollicine si addicono le ostriche che sono presenti in tutto il mondo e questo fa sì che le varietà e le sfumature sensoriali siano davvero molteplici e sorprendenti. Per la maggior parte sono prodotte in allevamento, in ambienti meno salini di acqua calma, quei "campi" sotto costa lontani dal moto ondoso. Tali bacini sono più ricchi di sostanze nutrienti e, grazie al naturale scambio con l'ambiente, i molluschi cedono un po' della loro potente salinità guadagnando sfumature più dolci e suadenti. Per fare un piccolo distinguo, la varietà europea è diversa da quella del Pacifico.

L'abbinamento ostriche & bollicine Franciacorta è affascinante per la preziosità di entrambi i prodotti, perché le ostriche crude e le bollicine sono una coppia che dona emozioni al

palato grazie al loro gusto sapido e particolare, deciso ma delicato. Ma quali bollicine scegliere per le ostriche? Bisogna saper scegliere il vino giusto per non coprire il gusto del mollusco, perché ci sono vari tipi di ostriche, con sapore più o meno forte, più o meno sapido e salmastro. Con le ostriche saporite e carnose ci vogliono delle bollicine di corpo con buona acidità. Con le ostriche dal sapore più delicato, l'ideale sono delle bollicine morbide con poca acidità. Questi abbinamenti permettono di dare al palato sapori equilibrati, dove uno è complementare dell'altro. Un consiglio. Per gustarle al meglio vanno mangiate al naturale, senza limone e pepe, così il palato potrà sentire tutti i sapori e le differenza tra un'ostrica e l'altra. In questo caso, sono quattro i Franciacorta Le Marchesine che si sono "aggiudicati" gli ideali abbinamenti con altrettante tipicità di ostriche.



#1 Franciacorta Dosage Zero secolo novo riserva 2008

Premiato con i tre Bicchieri dalla guida vini D'Italia 2016. E' un vino dal colore giallino di buona carica con riflessi verdolini dal perlage finissimo e persistente. L'aroma è fine e complesso ed il sapore è asciutto, secco con vena acidula, elegante e pieno al gusto. Per le sue caratteristiche si abbina con classe alle ostriche dell'Irlanda del Nord OSTRAL REGAL.

La “ostra Regal” nasce per essere un prodotto di eccellenza. Il gusto è fortemente zuccherato e la consistenza è cremosa. La sua persistenza minerale al palato prolunga il piacere e la rende ideale per abbinamenti insoliti.

Specie scientifica: *Crassostrea gigas*. Zona Provenienza: Bannow Bay. Tipo di territorio: baia protetta.

Secolo novo giovanni Biatta millesimato 2007

Si presenta con un colore giallo paglierino, dai riflessi che vanno dal verdolino all'oro intenso, quasi brillante. Il perlage fine, di buona durata e dall'aspetto quasi cremoso. I profumi sono ampi ed eleganti con una buona nota di acidità. Perfetto con le ostriche della Francia ROYALE “DAVID HERVE”.

È l'ostrica dei grandi chef, dei grandi gourmet, è cremosa, dolce, complessa. Molto persistente con sentori vegetali e spiccatamente nocciolata. Assolutamente da gustare al naturale.

Specie scientifica: *Crassostrea gigas*. Zona Provenienza: Marennes oleron. Tipo Di territorio: pleine mer (mare aperto)

Secolo novo millesimato 2008

Il colore è giallo carico con riflessi verdolini e il perlage è finissimo e persistente. L'aroma è fine, complesso e il sapore asciutto, secco con vena acidula, elegante e pieno di gusto. Per gustarlo non c'è di meglio se non con le ostriche della Normandia UTAH BEACH.

E' uno dei grand cru dell'ostricoltura francese. Le carni sono abbondanti e di colore grigio perlato con sfumature tendenti al dorato. In bocca è croccante, il gusto si evolve con rara finezza. si presenta iodata ma raggiunge subito l'equilibrio con avvolgenti sentori di nocciola.

Specie scientifica: *Crassostrea gigas*. Zona Provenienza: Utah Beach. Tipo Di territorio: baia esposta alle correnti.

Blanc De noir millesimato

Nasce da selezioni clonali di uve Pinot Nero. Ha un colore rosa pallido con riflessi ramati e un perlage finissimo e persistente. In bocca è vivo e strutturato, lungo e persistente. Esprime il meglio con le ostriche della SARDEGNA DI S.TEODORO.

Le carni di quest'ostrica risultano molto abbondanti, croccanti, iodate ma la dolcezza risulterà poi avvolgente, con una persistenza vegetale e note di frutta secca. Complessa e gradevole allo stesso tempo.

Specie scientifica: Crassostrea gigas. Zona Provenienza: Laguna di san Teodoro. Tipo Di territorio: laguna Le ostriche degustate vengono importate e distribuite in Italia da: oyster oasis – Via Piave 28 – Magenta (Mi)