

Abbinamento caviale e vino: non solo Champagne con l'oro nero

scritto da Antonio Lodedo | 05/06/2019



Non tutti sanno che l'Italia ha una lunga tradizione nella produzione delle preziose uova di storione, apprezzate già da Greci e Romani. Se i russi le abbinano alla vodka, i palati più raffinati preferiscono lo Champagne ma esistono anche altre alternative.

L'Italia ha una lunga tradizione nella produzione di [caviale](#), principalmente localizzata nella zona del **Parco del Ticino** e nella provincia di Brescia.

Lo storione, il pesce che regala l'oro nero

Lo storione, da cui proviene il caviale, può avere dimensioni ragguardevoli (dai 2 ai 6/8 metri di lunghezza) e superare il peso di una tonnellata. Così come il salmone, questo pesce vive in mare aperto o nei delta dei fiumi, che risale per andare a deporre le uova, lì dove l'acqua è più pura ed i

predatori del novellame più rari.

A causa della pesca indiscriminata, dell'inquinamento e dello sbarramento dei corsi d'acqua a fini energetici, oggi lo **storione è un pesce in via d'estinzione** e da una decina d'anni ne è stata **vietata la pesca in tutto il mondo**.

Grazie alla lungimiranza di alcuni imprenditori italiani, tuttavia, negli anni '70-'80 è stato avviato l'allevamento degli storioni per ottenerne caviale e per la loro pregiata carne. La riproduzione di questi pesci ha permesso di selezionare 7 delle 27 specie esistenti al mondo, ottenendo esemplari puri, di razza russa e italiana.

Abbinamento caviale e vino: funziona solo lo Champagne?

Sappiamo che, fin dall'antichità, il caviale era apprezzato da Greci e Romani ma sono state le lussuose corti degli zar di Russia a segnare l'inizio del famoso binomio **caviale-vodka**; in Europa, invece, i palati più raffinati preferirono l'abbinamento con lo [Champagne](#).

Varietà di caviale con diverse caratteristiche organolettiche

In realtà il **caviale, nelle sue svariate tipologie, consente vari abbinamenti con il vino**, preferibilmente se spumante.

Le **preziose uova di storione** si esprimono su equilibrate note iodate che ricordano l'aria del mare, per lo più nei delicati caviali di origine americana e siberiana, per crescere in intensità e persistenza con il **caviale italiano**. In quest'ultimo, si possono percepire sentori che richiamano il sapore del riccio di mare, l'ostrica e - lievemente - l'acciuga.

Le più complesse varietà **Oscetra** e **Sevruga** di origine russa, presentano texture vellutate e setose, complessità olfattiva e gustativa e lunga persistenza. I sentori marini lasciano spazio alla frutta secca come la nocciola e la noce cui seguono note burrose, di ostrica, tutti caratterizzati da raffinata eleganza.

Da Borderwine, qualche suggerimento per l'abbinamento caviale e vino

A [Borderwine](#), evento tenutosi a Cividale del Friuli lo scorso 26 maggio, il caviale è stato degustato in abbinamento a vini naturali, biologici, biodinamici e rifermentati in bottiglia, rigorosamente italiani. Bollicine prodotte con differenti stili di vinificazione, ma accomunate da ottimi perlage che facilitano la pulizia della grassezza trasmessa dalle minuscole palline.

Nel corso della manifestazione friulana, i vini abbinati al caviale hanno seguito il medesimo **crescendo di intensità e complessità**. La **Malvasia istriana** rifermentata in bottiglia, e l'**Erbaluce di Caluso** metodo classico 24 mesi, si sono dimostrati ideali nell'accostamento con i caviali più delicati ed equilibrati. La loro mineralità, ben supportata da una viva freschezza, si è dimostrata un'ottima soluzione nel riportare equilibrio in bocca.

Per i **caviali dal gusto più intenso e complesso** quali l'Oscetra ed il Sevruga, sono stati scelti metodi classici di età compresa tra i 4 e gli 11 anni da **Pinot Meunier**, **Ribolla Gialla** e **Blaufrankisch**, vini biodinamici, imbottigliati solamente nel momento in cui la mano esperta del vignaiolo li ha ritenuti pronti. La prolungata sosta sui lieviti e una vinificazione non interventista, hanno consentito di ottenere vini di particolare struttura e complessità, capaci di far fronte alla

lunga persistenza del caviale.

Le note gusto-olfattive dei vini hanno spaziato dai sentori agrumati più o meno maturi, alla frutta matura, per sfociare poi in sentori più complessi di frutta secca, pasticceria ed erbe aromatiche. Sorsi intensi e lunghissimi che hanno denotato una bella eleganza nell'invecchiamento.

Perchè il caviale ha un costo alto

Purtroppo la diffusione del caviale e la sua conoscenza sono ostacolate certamente dal costo, a sua volta condizionato dalla disponibilità del prodotto poiché lo storione è un animale in via di estinzione e si devono attendere almeno 8 anni perchè le femmine depongano nuove uova.

Un tempo, quando la pesca allo storione non aveva vincoli, la cattura di un esemplare rappresentava quasi la vincita alla lotteria; nulla era stato investito se non il tempo per catturarlo e il costo dell'esca utilizzata.

Tuttavia le **lattine da 10 grammi che i produttori offrono al consumatore** con spesa certamente accessibile, rappresentano un quantitativo più che sufficiente per poterlo apprezzare a pieno e concedersi una piacevole coccola per il palato.