



TECNICA DI ABBINAMENTO CIBO VINI

Gastronomi e buongustai concordano nell'affermare che per che per meglio gustare il cibo conviene accompagnarlo con accompagnarlo con un vino appropriato, così si assapora assapora nel modo migliore il vino stesso ; fanno eccezione eccezione alcuni vini speciali, che possono essere gustati anche da soli.

Molti abbinamenti sono consacrati dalla tradizione, altri sono il risultato di provi e studi compiuti allo scopo di trovare la massima armonia gustativa possibile, alcuni derivano da necessità locali; nella maggioranza dei casi si è accostato al piatto regionale il vino più adatto per esaltare le caratteristiche di entrambi in una perfetta unione.

Il *criterio* che guida gli *accoppiamenti tra cibi e vini* è dato dalla necessità di *suscitare sensazioni gustative armoniche*, perciò occorre che i componenti del vino si contrappongono a quelli del cibo in modo adeguato, senza provocare stimoli gustativi sgradevoli.

I *piatti leggeri* esprimono bene le loro caratteristiche se sono accompagnati da *vini giovani*, freschi, secchi e leggeri di alcool e di corpo.

I *piatti robusti*, ben strutturati, concentrati, richiedono *vini* con un certo grado di invecchiamento, tannici, secchi, *con un elevato grado alcolico* e con pienezza di corpo; per esempio, se un *cibo* è *grasso* occorre



accompagnarlo con un *vino ricco di acidità*, cioè vivace e fresco come un Barbera giovane o un vino frizzante dell'OltrePo Pavese, o come un Lambrusco, oppure con un vino tannico come il Gattinara.

L'*effervescenza* rafforza la freschezza dell'acidità del vino, perciò con i *cibi* più *grassi* sono facilmente adattabili i vini giovani e quindi acidi e frizzanti.

Il *tannino*, oltre a *contrastare il grasso*, ripulisce la bocca, rigenerando la sensibilità delle papille gustative in modo che siano pronte a percepire nuovi sapori; quindi un vino tannico *accompagna bene i piatti grassi e robusti*.

Con i *dolci* invece sono consigliati i *vini amabili o dolci o liquorosi*, poiché l'acidità del vino sarebbe avvertita in modo sgradevole, dopo la sensazione dolce del cibo. In questo caso l'abbinamento cibo vino non avviene secondo la contrapposizione dei sapori prevalenti, ma per somiglianza dei sapori più forti; il dolce di una torta e il dolce di un vino non sommano i loro gradi di dolcezza, perché due sapori dolci, ma differenti, non possono essere degustati a pieno contemporaneamente.



**FATTORI FONDAMENTALI
CHE INTERVENGONO SULLA SCELTA
DEL
VINO DA ABBINARE AL CIBO.**

1. **STAGIONI:** Durante il *periodo estivo* si tenderà a *preferire il vino bianco* anziché un vino rosato e quest'ultimo anziché un *vino rosso* giovane; viceversa si avranno preferenze opposte *durante il periodo invernale*.
2. **TEMPERATURA DEL CIBO:** I vini più adatti con gli antipasti caldi sono quelli che devono essere serviti a temperature non molto basse; perciò anche se la materia prima del cibo richiedesse un vino bianco a 8° C, si può servire lo stesso vino a 10 - 12° C oppure un vino rosato a 12 - 14° C.
3. **GUSTO PERSONALE:** Questo fattore, accompagnato dall'abitudine o dalla tradizione, ha una notevole importanza nella scelta individuale del vino; per esempio gli emiliani *tenderanno sempre a preferire un vino leggero e frizzante* invece di un vino leggero e quieto (non effervescente).



4. **VALORIZZAZIONE DI QUALCHE PARTICOLARE SENSAZIONE DEL CIBO:** Il classico abbinamento del formaggio gorgonzola con il vino Barbera dà rilievo all'amaro e alla saporosità del formaggio; abbinando invece il gorgonzola con il vino Marsala vergine sarà esaltata la sensazione grassa, mentre le altre sensazioni saranno attenuate.
5. **RICERCA DI NUOVE SENSAZIONI:** Con il formaggio tipo Bel Paese è adatto un vino bianco poco alcolico, non molto morbido né profumato, che assicura un abbinamento armonico; se invece si abbinasse allo stesso cibo un vino rosso giovane, si percepirebbe un aroma di mirtillo derivante dall'integrazione delle sostanze presenti nel formaggio con quelle presenti nel vino.



METODOLOGIA DELL'ABBINAMENTO CIBO VINI.

Armonizzare gusti e sapori è un obbligo da assolvere con diligenza e competenza al fine di consentire il giusto equilibrio *eno-gastronomico* cibo vini.

Ogni vino va scelto in ragione della pietanza che lo accompagna e dell'eventuale tipo di vino previsto per gli altri piatti presenti e che seguono nel menù, perché si armonizzi con le caratteristiche del cibo.

Il vino non deve prevaricare il sapore del cibo, annullandone la tipicità, bensì esaltare e migliorare il gusto, la personalità della ricetta.

Per contro la vivanda non deve mai prevalere con aromi e spezie rilevanti sul delicato bouquet del vino e sulla sua personalità, mettendolo in minoranza.

L'accostamento cibo vini richiede molta accortezza e dev'essere fatto seguendo un filo logico che non metta mai in contrasto i due alimenti come ad esempio abbinare un vino nobile, austero, di gran classe (Barolo, Gattinara) con pesci e crostacei (spigola, sogliola, scampi); e viceversa un vino bianco leggero (Soave, Verbesco) con carni rosse, selvaggina da pelo o da piuma (brasato, lepre, fagiano).



La scelta del vino indicato per ogni pietanza o per gruppi di piatti richiede perciò competenza e profonda conoscenza delle caratteristiche fisico chimiche e organolettiche del vino (amabile, asciutto, vigoroso, robusto, ecc.) oltre alla composizione merceologica, agli ingredienti, alle spezie, ai condimenti con cui è stata elaborata la pietanza.

Solo in questo modo è possibile accostare i due alimenti esaltando i valori dell'uno e dell'altro.

Poiché non è facile abbinare un vino specifico ad ogni particolare tipo di pietanza è *buona norma abbinare* alcuni tipi di vino ad ampie fasce di pietanze, suddivise in ordine crescente:

1. *Vini leggeri con pietanze delicate e piatti di mezzo;*
2. *Vini robusti di buona alcolicità, con carni rosse, selvaggine, cacciagione, ecc. ;*
3. *Vini dolci (passiti, moscati, liquorosi) con desserts in genere.*



ABBINAMENTO CIBO-VINO

E sistono alcune regole che, se rispettate, permettono di permettere di conoscere quella sensazione di armonia fra un armonia fra un cibo e un vino che rende gradito un pranzo o un pranzo o una cena.

Prima di addentrarci nelle tecniche di abbinamento vale la pena segnalare un'ordinata tipologia di vini in base alle loro caratteristiche organolettiche.

VINI BIANCHI LEGGERI: es. Trebbiano, Soave.

VINI BIANCHI DI MEDIA STRUTTURA: es. Gavi, Verdicchio
Vernaccia.

VINI BIANCHI AROMATICI: es. Moscato, Prosecco.

VINI ROSATI O CHIARETTI: es. Lagrein, Rosato, Cerasuolo
d'Abruzzo.

VINI ROSSI DI MEDIO CORPO, GIOVANI: es. Sangiovese, Dolcetto,
Valpolicella.

VINI DI BUONA STRUTTURA: es. Aglianico, Barbera d'Asti,
Montepulciano, Cabernet.

GRANDI VINI ROSSI: es. Barolo, Barbaresco, Brunello, Amarone,
Chianti, Ciro', Taurasi, ecc..



Seguono poi le classificazioni dei vini in:

FRIZZANTI - Lambrusco, Freisa.

VINI PASSITI O LIQUOROSI - Marsala, Vernaccia di Oristano.

VINI PASSITI O LIQUOROSI DOLCI - Picolit, Vin Santo, Moscato
Malvasia.

VINI SPUMANTI nelle versioni amabile e secco.

VINI AROMATIZZATI - Vermouth, Barolo chinato.

Vini bianchi si adattano ai piatti di pesce.

Vini rossi si adattano ai piatti di carne.

*Il colore del vino si abbina al colore dei cibi per cui **vini bianchi, su piatti a base di pesce e di carni bianche;**
vini rossi su piatti a base di carne più o meno scuri, a seconda dell'importanza della carne in oggetto.*

Un piatto leggero non sopporterà mai un vino di buona struttura.

*Nell'accostamento dei cibi con i vini bisogna fare attenzione ad alcuni trabocchetti, cioè *alcuni ingredienti*, che ci portano a *sfalsare le caratteristiche organolettiche del vino servito.**

La verdura in pinzimonio, come finocchio e sedano, è deleteria per l'apprezzamento del vino.

Il cioccolato, il gelato e l'aceto non tollerano alcun abbinamento.

Anche i sott'aceti, la macedonia di frutta con agrumi o i liquori e i formaggi freschissimi.



ABBINAMENTI PER LA CUCINA REGIONALE

Una zona è legata ai vari fattori di scelta enologica, fra cui enologica, fra cui la tradizione, la tipicità produttiva locale produttiva locale e via di seguito.

Per cui potremmo trovare un piatto a base di pesce su un pesce su un vino rosso e viceversa.

Nella maggior parte dei casi, l'abbinamento fra i vini e i piatti regionali porta quasi sempre ad esaltare la tipicità di questa cucina.

Nessun delitto, dunque, per il piatto di pesciolini in frittura e polenta con il Sangiovese.

Per far sì che il vino ed il cibo si accomunano in quello che alcuni hanno definito “matrimonio d'onore” senza far a pugni tra loro, occorre favorire la compensazione di vari elementi caratterizzanti.

L'armonia si raggiunge nel momento in cui nessun elemento (acidità - amaro - dolce - salato - grasso - piccante) del cibo e del vino avrà il sopravvento sul nostro palato.



ACCOSTAMENTO PER CONTRAPPOSIZIONE

e **S** dovessimo avere *di fronte un cibo in cui la caratteristica dominante sarà l'untuosità*, non potremmo fare altro che *ricorrere ad un vino con caratteristiche tali da smorzare quell'eccesso*, provocando così la sensazione di armonia che ricerchiamo.

Un **vino tannico** allora, andrà in aiuto alla nostra esigenza, attenuando di molto la presenza dell'unto.

Se, su *un piatto che avrà come dominante il grasso*, oppure su cotechino nostrano con le lenticchie, abbiniamo distrattamente in vino morbido o alcolico avremo l'effetto di una fastidiosa disarmonia, in quanto il morbido non attenuerà il grasso del cibo, e l'alcolico dominante nel vino, risulterà eccessivo rispetto ad un piatto di tale portata.

Avremo ragione nel *prendere un vino giovane, fresco, frizzante* come un Lambrusco, un Barbera dell'Oltrepò, in cui **l'acidità** di questi prodotti, legata ad una leggera tannicità, andrà a smorzare le componenti



dolciastre e morbide del cotechino mentre l'elemento **frizzante** darà gradevole contributo a ripulire la bocca dai gusti incisivi dei nostri due piatti.



ABBINAMENTO PER SIMILITUDINE

Particolarmente gradito **sui dolci**, ai quali spesso ed erronea
erronea mente viene abbinato spumante brut.
spumante brut.

*Nel dolce troviamo assai dominante un componente di
componente di acido che mal sopporta l'accostamento col secco, il
fresco ed il vivace.*

Ecco che i **vini amabili, abboccati, oppure dolci e liquorosi** faranno al
caso nostro.

*La funzione del vino nel pranzo è, innanzitutto, quella di pulire la bocca,
presentando il palato pronto a gustare un'altra porzione di cibo con i suoi
aromi ed i suoi gusti.*

Per questo **il vino dev'essere sempre all'altezza del piatto, in modo da
esaltare ogni volta il cibo.**

Gli abbinamenti per contrapposizione servono ad evitare l'assommarsi di
elementi uguali nel cibo e nel vino (amaro - acido - amabile).



Occorre tenere presente che, a *cibi molto profumati* ed aromatici, vanno accostati sempre vini con profumi altrettanto importanti e complessi, mentre a *cibi delicati* e poco profumati andranno vini di eguale struttura.

Per il resto:

- * - la **morbidezza del vino combatte** l'amarognolo e il saporito del cibo,
- * - l'**alcool**, la succulenza;
- * - la **tannicità**, l'untuosità;
- * - l'**acidità**, il grasso.

LA SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA

In un pranzo occorre rispettare la regola secondo cui un vino bianco precede sempre un vino rosato e un vino rosso. rosso.

Un vino leggero precede sempre un vino assai più importante e importante e di struttura più elevata.

La temperatura di servizio di un vino varia a secondo della sua natura, della temperatura, del piatto, dell'ambiente esterno ed interno che ci circonda.



PRINCIPI DI ACCOSTAMENTO DEL VINO AI CIBI

1. I **bianchi** precedono rosati e rossi;
2. I **vini leggeri** prima di quelli robusti;
3. Prima i **vini più delicati** e meno aromatici, poi quelli con sapore e profumi più marcati;
4. I **vini giovani** prima di quelli più vecchi;
5. I **vini secchi** prima di quelli amabili e dolci;
6. I **vini meno alcolici** precedono quelli più alcolici;
7. Si parte dal **vino più freddo**, aumentando la temperatura, escluso per i vini a desserts;



8. **Nessun vino** con quei *cibi* dove è molto percettibile una *sensazione di acidità* dovuta ad aceto o ad agrumi;
9. *Un vino non deve fare desiderare il precedente ne sopraffare il successivo;*
10. E' chiaro che si tratta di indicazioni generali, in quanto un perfetto abbinamento presuppone un'ottima *conoscenza* della preparazione e *degli ingredienti* che compongono ogni vivanda.

Un consiglio generale per evitare sensazioni gustative sgradevoli è quello di **non bere vino con i seguenti cibi:**

Carciofi crudi, cibi a base di aceto (insalate, sottaceti, ecc.), dolci a base di cioccolato, agrumi, uva, macedonia di frutta con liquore o distillato, gelati; con il pesce, tranne che in alcuni casi particolari, è inadatto il vino rosso.

In tali casi l'acidità e la tannicità del vino rafforzerebbero l'acidità del cibo, o reagirebbero con alcuni componenti del cibo causando nuove e sgradevoli sensazioni.



Dispensa di Abbinamento cibo-vino

Giuseppe Milazzo



Dispensa di Abbinamento cibo-vino

Giuseppe Milazzo



Dispensa di Abbinamento cibo-vino

Giuseppe Milazzo



Dispensa di Abbinamento cibo-vino

Giuseppe Milazzo



Dispensa di Abbinamento cibo-vino

Giuseppe Milazzo



Dispensa di Abbinamento cibo-vino

Giuseppe Milazzo



Dispensa di Abbinamento cibo-vino

Giuseppe Milazzo



Dispensa di Abbinamento cibo-vino

Giuseppe Milazzo



Dispensa di Abbinamento cibo-vino

Giuseppe Milazzo