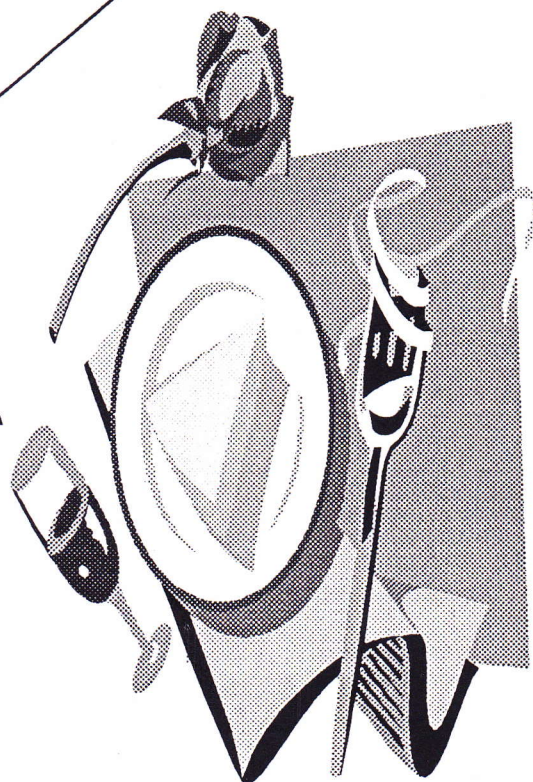


ABBINAMENTO CIBO - VINO

=

SENSAZIONI GUSTATIVE ARMONICHE

- **TRADIZIONE LOCALE**
 - PIATTO LOCALE
 - VINO DELLA ZONA
- **PROVE DI STUDIO**
 - COMPONENTI DEL CIBO
 - COMPONENTI DEL VINO



PRINCIPI DI ACCOSTAMENTO

◆ Piatti leggeri

❖ vini giovani, freschi, secchi e leggeri di alcol e di corpo.

◆ Piatti robusti

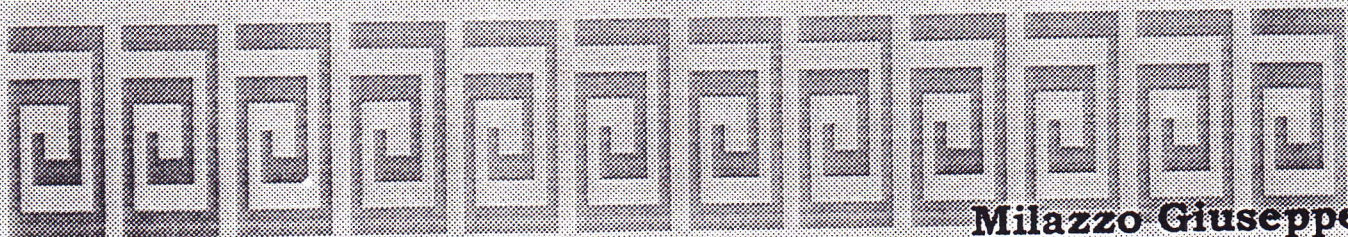
❖ vini con un certo periodo di invecchiamento, tannici, secchi con pienezza di corpo ed elevato grado alcolico.

◆ Cibo grasso

❖ vino ricco di acidità (vivace e fresco) oppure un vino tannico.

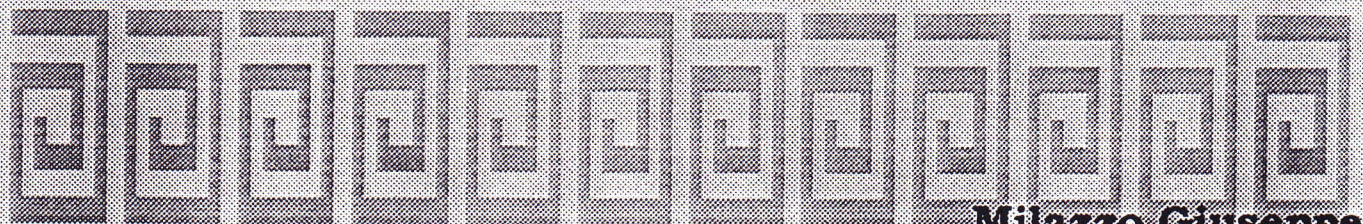
◆ Dolci

❖ vini amabili o dolci o liquorosi.



PRINCIPI DI ACCOSTAMENTO

- ◆ 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.
- ◆ Il dolce di un vino e il dolce di una torta non sommano il loro grado di dolcezza perchè sono due sapori differenti.



◆ Nessun vino

❖ con quei cibi dove è molto percettibile una sensazione di acidità dovuta ad aceto ed agrumi.

◆ 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.

◆ L'acidità e la tannicità del vino rafforzerebbero l'acidità del cibo o reagirebbero con alcuni componenti del cibo causando sgradite sensazioni.

LA SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA

- ◆ Ogni vino va scelto a seconda della pietanza che lo accompagna e dell'eventuale tipo di vino previsto per gli altri piatti presenti che seguono nel menu;
- ◆ L'accostamento del vino con un cibo deve provocare nel palato un insieme di sensazioni armoniche;
- ◆ Il vino non deve prevaricare i sapori del cibo ma esaltarne e migliorarne il gusto;
- ◆ La vivanda non deve mai prevalere con aromi e spezie rilevanti sul delicato bouquet del vino mettendolo in minoranza;

LA SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA

- ◆ La sequenza dei vini è in diretto rapporto con le vivande servite;
- ◆ Quelle che seguono, sono alcune importanti regole di servizio:
 - I bianchi precedono i rosati e i rossi;
 - I vini leggeri precedono quelli robusti;
 - I vini giovani precedono quelli più vecchi e i vini nobili d'annata;
 - I vini secchi saranno serviti prima dei vini dolci e liquorosi;
 - Prima i vini più delicati e poi quelli con sapori e profumi più marcati;
 - I vini meno alcolici precedono quelli più alcolici;
 - Si serve prima il vino più freddo e poi quelli a temperatura ambiente (i vini a dessert si servono freschi);
 - Un vino non deve far desiderare il precedente nè sopraffare il successivo;

LA SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA

- ◆ E' buona norma abbinare alcuni tipi di vino ad ampie fasce di pietanze suddivise in ordine crescente:
 - Vini leggeri con pietanze delicate;
 - I vini robusti con carni rosse, selvaggina, cacciagione ecc;
 - Vini dolci con i dessert in genere;
- ◆ Non è escluso che determinati vini possono essere serviti a tutto pasto specialmente quando si tratta di menu semplici con poche portate.

S c h e m a b y

G i u s e p p e M i l a z z o

D E T E R M I N A Z I O N E D E G L I
A B B I N A M E N T I C I B O - V I N O

S T R U T T U R A

V I N O

<u>LIEVE</u>	<u>Bianco fresco, gentile, delicato.</u>
<u>LEGGERA</u>	<u>Bianco strutturato, aromatico, rosato o rosso giovane</u>
<u>MEDIA</u>	<u>Rosso di corpo ed invecchiamento medio.</u>
<u>FORTE</u>	<u>Rosso di corpo, austero.</u>

G R A S S I

<u>GRASSO PREVALENTE</u>	<u>Allappante effervescente</u>
<u>GRASSO MEDIO</u>	<u>Tannico, rotondo</u>
<u>MAGRO</u>	<u>Asciutto, acidulo, vivace, fresco.</u>

A R O M I

<u>PREVALENTI</u>	<u>Aromatico e persistente</u>
<u>SPEZIATO</u>	<u>Penetrante, intenso.</u>
<u>PROFUMATO</u>	<u>Ampio, fragrante.</u>
<u>DELICATO</u>	<u>Sottile, tenue.</u>
<u>ASSENTE</u>	<u>Fresco, sfuggente</u>

C O T T U R A

<u>CONCENTRATA PER RIDUZIONE</u>	<u>Austero, nobile</u>
<u>IMPORTANTE</u>	<u>Rosso, velluto</u>
<u>SEMPLICE</u>	<u>Fresco, giovane</u>

TEMPERATURA SERVIZIO VINI

VINO DOLCE NATURALE 3° - 5°

VINO BIANCO LIQUOROSO 5° - 6°

VINO SPUMANTE E CHAMPAGNE 6° - 8°

VINI BIANCHI SECCHI - LEGGERI - FRIZZANTI 8° - 10°

VINI BIANCHI DI BUON CORPO 10° - 12°

VINI ROSATI 10° - 12°

VINI NOVELLI 12°

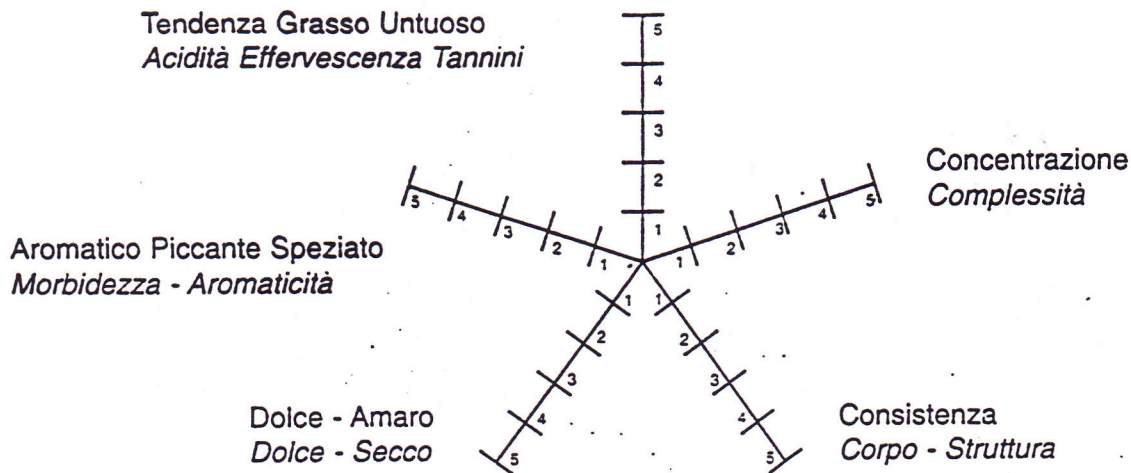
VINI ROSSI - GIOVANI - LEGGERI - FRIZZANTI 12° - 14°

VINI ROSSI DI BUON CORPO 16° - 18°

VINI ROSSI INVECCHIATI 20°

Giuseppe Milazzo

Scheda per l'abbinamento Cibo-Vino



CIBO _____

VINO -----

Tendenza Grasso Untuoso

molto grasso	5
piuttosto grasso	4
poco grasso	3
leggermente grasso	2
magro	1

Aromatico Piccante Speziato

molto intenso	5
piuttosto intenso	4
mediamente intenso	3
leggermente percettibile	2
impercettibile	1

Dolce - Amaro

molto dolce	5
piuttosto dolce	4
mediamente dolce	3
leggermente dolce	2
amaro	1

Consistenza

molto consistente	5
piuttosto consistente	4
mediamente consistente	3
leggermente consistente	2
inconsistente	1

Concentrazione

molto concentrato	5
piuttosto concentrato	4
mediamente concentrato	3
leggero	2
tenuo - diluito	1

TOTALE

Acidità Effervescenza Tannini

molto intenso	5
piuttosto intenso	4
mediamente intenso	3
leggermente percettibile	2
impercettibile	1

Morbidezza Aromaticità

molto intenso	5
piuttosto intenso	4
mediamente intenso	3
leggermente percettibile	2
impercettibile	1

Dolce - Secco

molto dolce	5
abboccato	4
amabile	3
morbido	2
secco	1

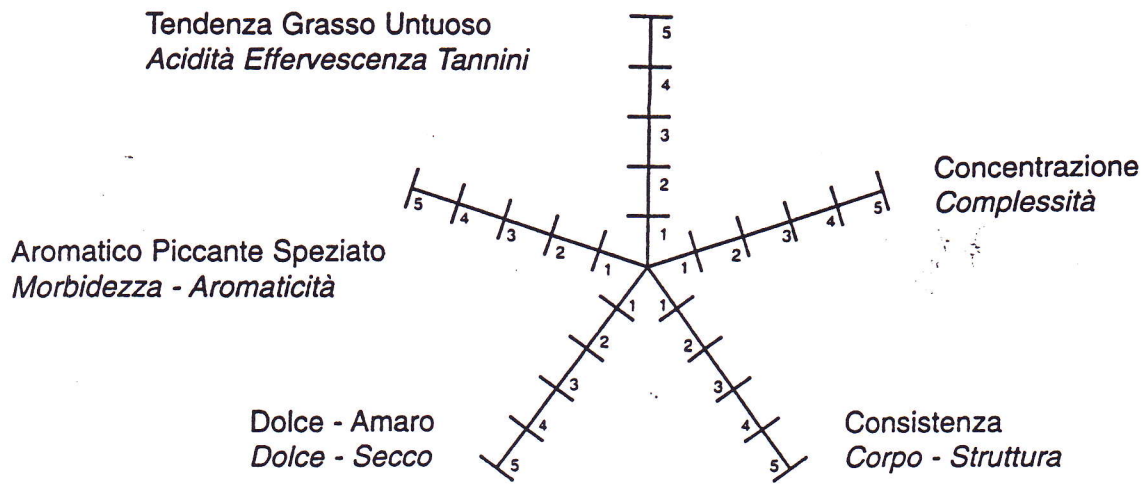
Corpo - Struttura

molto strutturato	5
strutturato	4
mediamente strutturato	3
leggero di corpo	2
magro	1

Complessità

molto complesso	5
piuttosto complesso	4
mediamente complesso	3
poco complesso	2
semplice	1

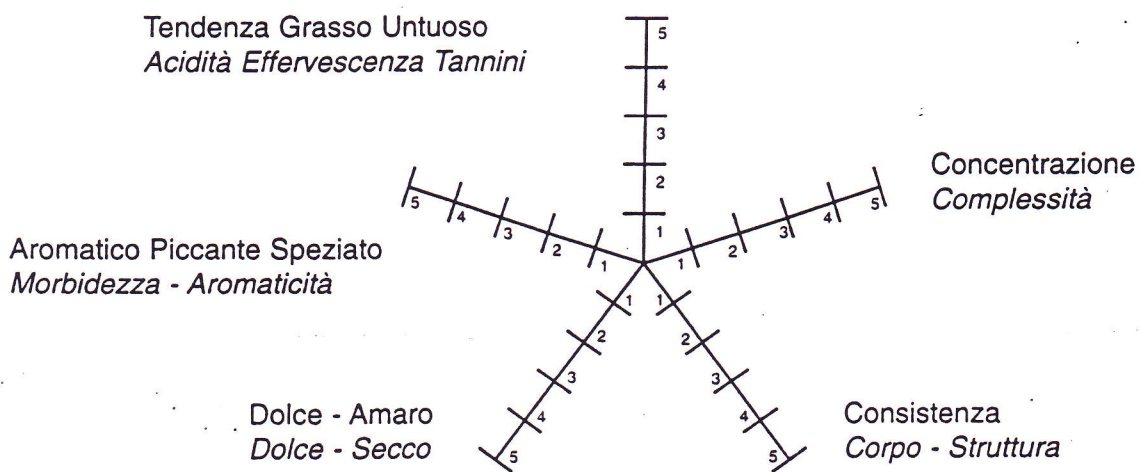
TOTALE



CIBO _____

VINO -----

Tendenza Grasso Untuoso	_____	<i>Acidità Effervescenza Tannini</i>	_____
Aromatico Piccante Speziato	_____	<i>Morbidezza Aromaticità</i>	_____
Dolce - Amaro	_____	<i>Dolce - Secco</i>	_____
Consistenza	_____	<i>Corpo - Struttura</i>	_____
Concentrazione	_____	<i>Complessità</i>	_____
TOTALE	_____	TOTALE	_____



CIBO _____

VINO -----

Tendenza Grasso Untuoso	_____	<i>Acidità Effervescenza Tannini</i>	_____
Aromatico Piccante Speziato	_____	<i>Morbidezza Aromaticità</i>	_____
Dolce - Amaro	_____	<i>Dolce - Secco</i>	_____
Consistenza	_____	<i>Corpo - Struttura</i>	_____
Concentrazione	_____	<i>Complessità</i>	_____
TOTALE	_____	TOTALE	_____