

Guida all'Abbinamento Cibo Vino



Ignazio Perez

Ciao e Grazie per aver scaricato questa **Guida all'Abbinamento Cibo Vino**.

E' un piccolo regalo che ti faccio con vero piacere. E' bello per me poter condividere con gli altri i miei interessi e le mie passioni.

In questa Guida troverai tanti consigli su come poter abbinare perfettamente un Buon Vino ad un Buon Piatto. Scoprirai come creare un connubio perfetto tra cibo e vino in modo semplice e corretto.

Troverai delle nozioni di base su come è composto il cibo, su quali sono le caratteristiche di cui si compone e di come queste si abbinano al vino.

Apprenderai le tecniche dell'abbinamento cibo-vino, che sono sostanzialmente due: abbinamento per **Concordanza** e abbinamento per **Contrapposizione**, anche se poi entrano in gioco tante altre caratteristiche come ad esempio l'aromaticità, la speziatura, la grassezza, l'untuosità, la dolcezza e la tendenza dolce (scoprirai leggendo che queste ultime due sono cose diverse).

Troverai infine una parte dedicata alla temperatura di servizio del vino.

Ovviamente in questa guida non parlerò di etichette specifiche bensì delle tipologie di vino abbinabili alle diverse caratteristiche del piatto. Sarà quindi una **Guida Generale** così che tu possa acquisire le linee guida del perfetto abbinamento cibo-vino per poi applicarle alle diverse situazioni.

Non mi resta che augurarti Buona Lettura.



Sono Ignazio Perez e mi occupo di Editoria, Comunicazione e Copywriting per il settore enogastronomico. Mi piace viaggiare alla scoperta dei cibi, dei vini e dei sapori più autentici del Bel Paese. Finora ho coltivato questo piacere andando per cantine, girando per enoteche e gustando dei buoni prodotti nei ristoranti e nelle varie aziende che ho visitato. Adesso invece è arrivato il momento di raccontare tutte queste esperienze, che puoi trovare sul mio blog...

www.sostedigusto.it



Assaggiando cibi e bevande si possono percepire sensazioni molto diverse. Una spremuta di limone risulta aspra e acida, una bevanda gassata esprime dolcezza ed effervescenza, un sorso di distillato morbidezza e una sensazione pseudocalorica. E si potrebbe continuare con decine di esempi. La stessa cosa vale per il vino. Ogni vino, che gode di ottimo stato di salute, ci darà in bocca delle **sensazioni saporifere**, delle **sensazioni tattili** e delle **sensazioni retronasali**.

Sensazioni Saporifere

Le sensazioni saporifere sono quattro, legate al gusto che percepiamo con la nostra lingua:



Dolcezza



Acidità



Sapidità



Amarezza

La **dolcezza** è la sensazione più piacevole ed è quella che proviamo in bocca quando mangiamo dello zucchero o del miele. Questa è data nel vino dalla quantità di zuccheri presenti (in g/l), mentre la componente alcolica dello stesso vino rafforza questa sensazione di dolcezza.

L'**acidità** è quella che possiamo provare quando assaggiamo una spremuta di limone o dell'aceto. L'acidità nel vino è valutata in base al senso di freschezza gustativa determinato dall'azione rinfrescante dell'acqua contenuta nella saliva.

La **sapidità** nel vino è una sensazione legata alla presenza di piccole quantità di cloruri o simili e in minima parte di metalli. Spesso la sapidità nel vino si esprime con una piacevole mineralità.

L'**amarezza** nel vino è data prevalentemente dai tannini (sostanze presenti nella buccia dell'uva). Se si percepisce una sensazione di leggero e piacevole amaricante può essere una situazione normale. Se troppo pronunciato può essere un'anomalia.

Sensazioni Tattili

Le sensazioni tattili sono quelle che contribuiscono a rendere più complesso il gusto del vino. Queste sono sei:

La **sensazione pseudocalorica**, percepita con un leggero calore, determinata soprattutto dall'effetto dell'alcol etilico in bocca;

La **morbidezza** è una sensazione molto gradevole che rende il vino vellutato ed avvolgente;

L'**astringenza** è una sensazione che si percepisce con rugosità sulla lingua e senso di asciutto in tutta la bocca, dovuta all'azione dei tannini presenti nei vini;

La **pungenza** si percepisce in bocca quando si assaggia un vino mosso, frizzante e ancora di più in uno spumante, una sorta di pizzicore che ricorda quello di tanti piccolissimi spilli. La pungenza attenua le morbidezze ed asalta le durezza;

Quando si degusta un vino si possono percepire diversi livelli di **consistenza gustativa**. Alcuni vini scorrono velocemente in bocca, senza dare alcuna sensazione di pienezza gustativa, mentre quelli ricchi di estratto determinano un effetto di pienezza di sapori;

Per finire abbiamo l'**effetto termico** legato alla temperatura alla quale si degusta un vino. L'intervallo di temperature cui è consigliabile degustare un vino va dai 4 ai 18 °C a secondo del tipo di vino.

La dolcezza, la sensazione pseudocalorica e la morbidezza sono più percepibili a temperature leggermente più elevate, mentre la sapidità e l'astringenza a quelle più basse.

L'acidità non è direttamente influenzata dalla temperatura, tuttavia temperature alte accentuano la morbidezza e quindi attenuano l'acidità.

Sensazioni Gusto-Olfattive

La complessità del gusto del vino va oltre le sensazioni saporifere e tattili. Alcuni vini lasciano in bocca una lunga ed elegante scia finale, altri svaniscono in tempi brevissimi. L'analisi sensoriale sarebbe quindi incompleta se non si considerassero le **sensazioni gusto-olfattive** o **retronasali**, percepite dopo la deglutizione del vino e l'espirazione attraverso le fosse nasali, che determinano la persistenza aromatica intensa (PAI).

Un gusto pieno e complesso, sontuoso ed elegante, è sempre legato a una grande persistenza gusto-olfattiva.

Queste sensazioni sono legate alle componenti aromatiche del vino e percepite grazie all'azione sinergica tra gusto e olfatto.

Caratteristiche Dure e Morbide del Vino

Così come vedremo poi con il cibo, tutte queste sensazioni del vino possono essere suddivise in durezza e morbidezze.

Parleremo di **durezza** quando siamo in presenza di acidità, sapidità, astringenza (o tannicità) e pungenza (o effervescenza).

Parleremo invece di **morbidezze** quando siamo in presenza di dolcezza (presenza di zuccheri), di morbidezza (presenza di polialcoli) e alcolicità.

Vedremo come a cibi caratterizzati da morbidezza (vedi avanti) contrapporremo vini caratterizzati da durezza e viceversa.

Come è fatto il Cibo

SOSTE di GUSTO
food & wine lover



È evidente che nella cultura italiana il vino ha senso quando è a tavola e quindi quando è abbinato al cibo. **Luigi Veronelli**, enologo e gastronomo tra i più noti nel nostro Paese, parla di “*Matrimonio d’Amore*” tra cibo e vino.

L’abbinamento tra cibo e vino richiede certamente una data **conoscenza** di come le ricette ed i piatti sono realizzati, oltre che delle **materie prime** che lo compongono. Ogni ingrediente, ogni tecnica di cottura da al piatto una certa consistenza, una data caratteristica. Per poter abbinare un buon vino a un buon piatto bisogna saper riconoscere tali caratteristiche e di conseguenza seguire le regole dell’abbinamento. Ovviamente non c’è nulla di empirico. Esiste una tecnica che va appresa, ma una volta appresa è possibile anche dar sfogo ad interpretazioni individuali di chi propone gli abbinamenti.

Come per il vino, ogni cibo è fatto di **sapori**, di **sensazioni tattili** e di **aromi retronasali**.

Per capire come è composto un piatto, come è fatto un cibo, dobbiamo imparare a scomporre lo stesso cibo, e quindi dobbiamo individuare quelli che sono i sapori e le sensazioni che percepiamo.

Dobbiamo capire quali sono i sapori che compongono quel cibo, quali sono le sensazioni tattili che ci da questo piatto e riconoscere quali sono gli aromi di bocca, e quindi ciò che ci rimane in bocca dopo aver degustato il cibo. Con questi elementi cerchiamo di entrare in simbiosi con le caratteristiche del vino.

I Sapori del Cibo

I sapori fondamentali di ogni cibo sono quattro (anche se oggi si parla di umami come quinto sapore, e di fritto e grasso come sesto e settimo sapore):



Dolce



Acido



Sapido



Amaro

Quando si parla di **sapore dolce** bisogna fare una distinzione:

parleremo infatti di **tendenza dolce** quando questo sapore ci sarà dato non dal dolce dello zucchero, ma dalla dolcezza tipica di molti alimenti, come ad esempio il pane, la pasta, il riso e tutto ciò che contiene amido, ovvero zuccheri complessi. Questi alimenti infatti tendono a dare un sapore dolce che andrà abbinato in modo diverso dal dolce vero e proprio; il **sapore dolce**, invece, a differenza della tendenza dolce, è quel sapore che percepiamo quando mangiamo degli alimenti che contengono zucchero o altri dolcificanti, quindi fondamentalmente tutti i dessert. È importante tenere a mente questa differenza perché vedremo dopo che l'abbinamento sarà fatto in modo completamente diverso.

Per quanto riguarda gli altri sapori, acido, sapido e amaro, parleremo più spesso di **tendenza acida**, **tendenza sapida** e **tendenza amara**. L'acidità, la sapidità e l'amaro, se in eccesso, portano all'impossibilità dell'abbinamento. Un piatto con una spiccata acidità (es. i sottaceti) difficilmente sarà abbinabile. Così come un piatto troppo sapido (dove si è usato parecchio sale o altri esaltatori di sapidità) oltre che inabbinabile può risultare anche immangiabile. Oppure un piatto troppo amaro (es. il cioccolato al 90% di cacao, verdure crude quali carciofi) risulta di difficile abbinamento. Per questi tre elementi infatti si preferisce parlare di tendenza acida, sapida o amara, in quanto una spiccata presenza di uno di questi sapori spesso può risultare sgradevole in bocca e sicuramente di difficile abbinamento.

Oltre a quelli sopracitati altri piatti o preparazioni sono solitamente poco abbinabili, per esempio piatti con presenza eccessiva di liquori (es. dolci al rum) o con eccessi di temperatura (piatti troppo caldi, se non bollenti, o troppo freddi).

Pensate ad un babà napoletano, con tutto quel liquore. L'abbinamento con il vino risulta molto difficile, io direi impossibile. Meglio accompagnarlo con lo stesso liquore utilizzato nel dolce.

Oppure piatti troppo caldi o anche troppo freddi, come il gelato. L'alta temperatura pregiudica la nostra capacità di percepire i sapori, e quindi il vino poco si presta ad essere abbinato.

Le Sensazioni Tattili del Cibo

Così come il cibo ha dei sapori propri ha anche delle sensazioni tattili che sono legati alla sensazione che proviamo in bocca quando li mangiamo. Queste sono tre:



Grassezza



Untuosità



Succulenza

La **grassezza** è quella del grasso stesso dell'alimento, come ad esempio i salumi, il burro impastato in altre preparazioni, il cioccolato con presenza di burro di cacao, carne, formaggi, lardo, grasso del prosciutto. Ma anche il grasso di alcuni pesci, come il salmone. Quando mangiamo questi alimenti in bocca avremmo la sensazione della saliva che si impasta.

L'**untuosità**, a differenza della grassezza, è quella data dai grassi liquidi, come per esempio l'olio d'oliva o i grassi che si sono sciolti in fase di cottura, come il burro. Quando mangiamo questi cibi la sensazione è quella di avere qualcosa di scivoloso in bocca, proprio come se assaggiassimo un sorso di olio d'oliva.

Infine la **succulenza** si ha quando siamo in presenza di liquidi in bocca, in primis quelli che generiamo noi stessi con la salivazione. Formaggi stagionati, pane, cibi croccanti generano grande salivazione. Parleremo di **succulenza indotta** quando questa ci viene indotta dal cibo (es. un cibo croccante). Parleremo invece di **succulenza propria (o intrinseca)** quando il cibo stesso presenta dei liquidi, come ad esempio la fiorentina al sangue. Esiste anche un **succulenza** cosiddetta "**da zuppa**", ovvero di un piatto dove è stato aggiunto un liquido, un brodo, un sugo.

In ognuno di questi casi vedremo dopo come il vino dovrà andare ad asciugare questa succulenza.

Aromi e Speziature del Cibo

Tre sono le caratteristiche legate all'aromaticità dei cibi e sono:



Aromaticità



Speziatura



**Persistenza
Gusto-Olfattiva**

L'**aromaticità** può essere **intrinseca** di un cibo. Alimenti aromatici per natura sono i formaggi, i funghi, il tartufo, la cacciagione. Oppure può essere **indotta** per esempio dalle erbe aromatiche o dai bulbi: quindi l'aglio, il basilico, il prezzemolo, la salvia, il rosmarino... Tutti questi elementi aumentano l'aromaticità di un piatto.

Di contro, la **speziatura** difficilmente può essere intrinseca di un cibo ma è quasi sempre dovuta all'aggiunta di spezie: pepe, cannella, noce moscata e altre spezie.

La **persistenza gusto-olfattiva** invece non ha a che fare con una sensazione aromatica o speziata, ma con la durata in bocca (misurabile in secondi) dei sapori e dei profumi che abbiamo percepito sin dal primo assaggio del piatto.

Sulla persistenza gusto-olfattiva si può fare un esempio molto semplice: pensate a quando assaggiate una mozzarella (quindi formaggio fresco) e a quando assaggiate una pecorino stagionato. La permanenza del sapore in bocca quando mangiamo la mozzarella sarà inferiore (proprio in termini di tempo) rispetto a quando mangiamo il pecorino stagionato. Diremo quindi che il pecorino ha una persistenza gusto-olfattiva più lunga rispetto alla mozzarella.

Caratteristiche Dure e Morbide del Cibo

Bene, abbiamo visto i sapori del cibo, le sensazioni tattili e le aromaticità che ogni piatto può regalarci. Ma esiste una ulteriore suddivisione di queste stesse caratteristiche del cibo e riguarda la **durezza** e la **morbidezza** dello stesso cibo.

Parleremo di **durezza** per la tendenza acida, la tendenza sapida e la tendenza amara, la speziatura e l'aromaticità.

Parleremo di **morbidezza** per la grassezza, l'untuosità, la succulenza e per la tendenza dolce.

Perchè questa ulteriore distinzione? Nell'introduzione vi ho già detto che una delle tecniche di abbinamento cibo-vino è quella della contrapposizione. Ma esattamente contrapposizione di cosa?

Contrapposizione tra durezza e morbidezza. Un'ottimo abbinamento tra cibo e vino si ha quando riusciamo ad equilibrare le sensazioni dure del cibo a quelle morbide del vino o viceversa.

Se il cibo che stiamo mangiando ha una tendenza sapida (durezza) andremmo a contrapporre un vino morbido (un vino che in bocca risulti vellutato e avvolgente). Se il cibo ha una certa grassezza (morbidezza) andremo a contrapporre un vino più sapido, più minerale (sensazioni dure del vino).

Se il cibo che stiamo mangiando ha un equilibrio di sapori e sensazioni, con una componente acida, una amara, una sapida, una tendenza dolce, il tutto legato da grassezza e aromaticità, allora qui abbiamo bisogno di vino altrettanto equilibrato.

In poche parole se il piatto è sbilanciato da una parte, il vino dovrà portare equilibrio in bocca agendo sulla parte opposta (durezza vs morbidezza e viceversa), se invece il piatto è in perfetto equilibrio di sapori e sensazioni allora il vino dovrà essere altrettanto equilibrato.

Ciò che conta nell'abbinamento tra cibo e vino è portare, o far rimanere, equilibrio in bocca.

Abbinamento per Contrapposizione



Abbiamo visto quali sono le caratteristiche del vino e quali quelle del cibo. Abbiamo parlato di morbidezza e di durezza e abbiamo visto quali sapori e sensazioni appartengono all'una e all'altra categoria, sia per il vino che per il cibo. Tutto ciò era dovuto come introduzione, anche perchè senza questi concetti chiave verrebbe difficile capire quello che diremo adesso.

Entriamo nel merito dell'arte dell'abbinamento. Esistono diverse scuole di pensiero circa l'abbinamento tra cibo e vino. Una delle più accreditate è senza dubbio quella proposta dalla scuola italiana, che valuta caso per caso il vino migliore da abbinare ad ogni cibo. Una di queste tecniche riguarda la **Contrapposizione tra cibo e vino**. Più precisamente la contrapposizione dovrà avvenire tra **durezza** e **morbidezza**.

Ricordate cosa abbiamo detto nel capitolo precedente?

Se il cibo che stiamo mangiando ha una tendenza sapida (durezza) andremmo a contrapporre un vino morbido (un vino che in bocca risulta vellutato e avvolgente). Se il cibo ha una certa grassezza (morbidezza) andremo a contrapporre un vino più sapido, più minerale (sensazioni dure del vino).

Se il cibo che stiamo mangiando ha un equilibrio di sapori e sensazioni, con una componente acida, una amara, una sapida, una tendenza dolce, il tutto legato da grassezza e aromaticità, allora qui abbiamo bisogno di vino altrettanto equilibrato.

In poche parole se il piatto è sbilanciato da una parte, il vino dovrà portare equilibrio in bocca agendo sulla parte opposta (durezza vs morbidezza e viceversa), se invece il piatto è in perfetto equilibrio di sapori e sensazioni allora il vino dovrà essere altrettanto equilibrato.

Ma facciamo qualche esempio. Cosa può essere abbinato per contrapposizione? In linea di principio tutti i **cibi salati**, quindi pasta, carne, verdure, pesce, formaggi, preparati come antipasti, primi, secondi e contorni. Vediamo come in questi casi alcuni elementi del vino riescono a bilanciare quelli del cibo.

Poniamo di avere un piatto con tendenza amarognola, pensate per esempio alla carne alla brace leggermente bruciata, oppure a piatti speziati. Se si accentua questo amarognolo con sensazioni dure dei vini come acidità, sapidità, e sensazioni amarognole di alcuni vini aromatici, non si fa altro che esasperare ed aumentare questa sensazione amara in bocca. Quindi si crea disequilibrio. Oppure pensate a dei vini molto tannici con la stessa carne alla brace, un abbinamento sicuramente poco equilibrato. Meglio un vino più fresco, che ti fa salivare, con una buona morbidezza, con poco tannino che disidrata e con sensazioni

fruttate. Si evita l'amaro, si evita il tannino e si avrà un bilanciamento perfetto. Un vino adatto con la carne alla brace potrebbe essere quindi un Chianti Classico (Toscana), un vino a base di Sangiovese. Ma andrebbe bene anche un Primitivo di Manduria (Puglia) che non ha un grande tannino ma che risulta gradevole, pieno e vellutato.

Ma attenzione. Il tannino non va bene quando c'è tendenza amarognola, come nel caso della carne alla brace leggermente bruciacchiata. Ma su una carne al sangue, per esempio un bel filetto al pepe verde, dove c'è succulenza, il tannino ci sta. La succulenza deve essere asciugata e quindi i vini tannici sono perfetti. Ecco allora che può andare bene un Sagrantino di Montefalco (Umbria), vino tannico che va ad asciugare la bocca. Oppure, se aggiungiamo dell'olio extra vergine di oliva a crudo su una carne, l'olio creerà untuosità, e quindi anche qui può andare bene un vino molto tannico.

Facciamo un'altro esempio. Una spigola preparata al forno, con un po' d'olio extra vergine di oliva e poco limone. Siamo davanti ad un piatto delicato. La spigola così preparata sarà fresca, delicata, con una tendenza dolce data dalla tipologia del pesce, con una certa untuosità. Qui servirà un vino che andremo ad adattare alla tendenza dolce (morbidezza) della spigola. Quindi, per contrapposizione, cercheremo durezza nel vino. Sceglieremo un vino con spiccata acidità, fresco. Caratteristiche che possiamo trovare nei vini bianchi giovani. Possiamo scegliere quindi un Pigato (sapido, fresco, profumato. Liguria), un Vermentino di Gallura (Sardegna) o un Cinque Terre (Liguria).

Se abbiamo sui nostri tavoli un piatto ricco di sapori, diversi ma allo stesso tempo ben equilibrati tra loro, in questo caso si richiede un vino altrettanto equilibrato in tutte le sue parti.

Equilibrio nel Piatto = Equilibrio nel Vino.

Come avrete capito la contrapposizione nell'abbinamento serve quindi ad esaltare il cibo e il vino.

Abbinamenti con Primi Piatti

Da buon italiano in questa guida non potevo fare mancare il riferimento agli abbinamenti con la pasta, piatto nazionale popolare per eccellenza. La pasta (fatta con il grano e quindi ricca di amido) da sola ci dà una tendenza dolce. Ovviamente noi non mangiamo la pasta scondita. L'abbinamento sarà fatto quindi sul condimento della pasta. Facciamo alcuni esempi di primi piatti italiani.

Matriciana - Piatto saporito fatto con guanciale (grassezza), pomodoro (acidità), pecorino (sapidità), di buona persistenza (data dalle spezie e dal peperoncino). Prevalgono quindi caratteristiche dure del piatto. In questo caso vedrei bene un rosso, di buona morbidezza e notevole persistenza. Possiamo quindi abbinare un Merlot, un Valpolicella (Veneto), un Barbera (Piemonte) passato nel legno, un Cesanese (Lazio), un buon Nero d'Avola (Sicilia).

Carbonara - Uovo, guanciale, pepe, pecorino. In questo caso abbiamo una tendenza dolce data dall'uovo oltre che dalla pasta. Qui cercheremo freschezza e acidità nel vino. Quindi non un rosso strutturato, ma un rosso di freschezza o anche un bianco.

Pasta al Pesto - Tendenza dolce della pasta, aromaticità e profumi del basilico, untuosità dell'olio. Piatto equilibrato. L'abbinamento perfetto in questo caso lo troviamo nella regione del pesto, la Liguria, con un buon Vermentino o con il Pigato, in quanto ci danno sapidità, profumi e freschezza.

Ravioli di Ricotta e Spinaci con burro e salvia - Tendenza dolce (della pasta e della ricotta), quindi freschezza e acidità del vino. Verdicchio DOC (Marche), Gavi (Piemonte), Ribolla Gialla (Friuli).

Spaghetti alle Vongole - Nel piatto sicuramente esalteremo le vongole con prezzemolo, aglio, peperoncino. Si può puntare quindi su sapidità e morbidezza, non sull'acidità. Non sceglieremo vini importanti passati in barrique. Piuttosto vini costieri, sapidi, minerali come un'Ansonica.

Scegliendo il vino sul tipo di sugo preparato per la pasta bisogna tenere sempre presente la tendenza

dolce della pasta, tendenza che alleggerisce l'importanza del vino. Avremo quindi bisogno di un vino meno alcolico, meno strutturato, e con un pochino in più di freschezza per contrapporci alla tendenza dolce della pasta.

Ma l'Italia non è solo pasta, è anche riso, polenta, cous cous...

Risotto al Gorgonzola - Grassezza, tendenza dolce, aromaticità, tendenza amarognola. Vedrei bene un bianco morbido, equilibrato come può essere uno Chardonnay passato il legno, un Sauvignon maturo, un bianco strutturato che pulisce la grassezza ma che regge anche la tendenza amarognola.

Riso con Funghi Porcini - Anche qui uno Chardonnay, o un Carricante (Sicilia) per esaltare il fungo. Se c'è anche un po' di pomodoro, di aglio o di piccante va bene anche un buon rosato.

Risotto e Asparagi - Sicuramente un bianco, grandi Sauvignon, un Frascati (molto minerale. Lazio) che esalti il vegetale.

Polenta - Quindi farina di mais, servita con pesce, con verdure, oppure a fette pistrata con del formaggio, ci può stare bene una bollicina.

Cous Cous - Semola di grano duro. Qui dipende sempre dal condimento. Se preparato con verdure va bene un bianco, un Grillo (Sicilia). Se preparato con carne bianca o pesce può andare bene anche un rosato, oppure un Cerasuolo di Vittoria (Sicilia), un Frappato (Sicilia). Con carne stufata a lungo ci può stare un Nerello Mascalese (Sicilia). Come vedete in questo è facile trovare abbinamenti in Sicilia in quanto il territorio è parecchio vocato alla preparazione del Cous Cous.

Abbinamenti con i Secondi Piatti

Il secondo piatto solitamente è considerato il piatto principale di tutto il pasto e spesso influenza la scelta del vino da bere. Ancora oggi sento dire da qualcuno “*Mangio pesce, bevo vino bianco. Mangio carne, bevo vino rosso*”. Assolutamente no. Come abbiamo visto l’abbinamento non si fa sul colore del vino, bensì sulla struttura e sulle caratteristiche organolettiche del vino e del cibo.

Cominciando con la carne possiamo fare subito una distinzione ben precisa tra carni bianche, carni rosse e carni nere (ovvero la selvaggina).

Le **carni bianche** sono solitamente le più delicate e che abbineremo quasi sicuramente con bianchi di struttura o rossi delicati.

La **carne rossa** sicuramente richiede il rosso, ma non per quello che abbiamo detto prima, ma perchè la carne rossa richiede struttura e astringenza (soprattutto se c’è succulenza).

Le **carni nere**, e quindi la selvaggina, hanno solitamente grande succulenza oltre che un sapore incisivo. Avremo bisogno quindi di vini importanti, magari invecchiati (dove il tannino con il passare del tempo è precipitato) o dei vini di grande struttura ottenuti da uve poco tanniche, per esempio un vino da Corvina Veronese (vitigno usato per l’Amarone della Valpolicella. Veneto).

Altri esempi con la carne li possiamo fare con il classico **carrello dei bolliti**, questo sicuramente avrà tendenza dolce a cui potremmo abbinare dei grandi rossi. Diversamente ad una **carne cruda**, una tartare, condita con un po’ di limone potremmo abbinare un vino con bassa acidità, di sicuro non adrebbe bene un Barbera (Piemonte) ma potrebbe andare un Barbaresco (Piemonte). Per un brasato al Barolo, va bene il Barolo (Piemonte), oppure un vino da Nebbiolo. Per delle carni bianche magari accompagnati con funghi può andare una bella bollicina, un pas dose. Il vitello tonnato lo possiamo accompagnare ad uno Chardonnay che ha fatto legno.

Ma vediamo un po' il **pesce**. Un buon cacciucco alla livornese, magari preparato con del Chianti, va bene il Chianti (Toscana) anche da bere. Non metterei dei bianchi strutturati o comunque barricati che sono più adatti con le carni bianche come abbiamo visto prima. Ma con altre preparazioni con i **crostacei**, che hanno tendenza dolce, non andremo a scegliere dei vini rossi ma un buon vino sapido e con buona acidità, quindi vini bianchi freschi. In questo caso è difficile sbagliare l'abbinamento con il pesce scegliendo un bianco. Di sicuro con il pesce non ci deve stare il tannino, quindi niente vini rossi tannici. Un altro abbinamento tra pesce e vino rosso potrebbe essere un bel trancio di tonno fresco con un buon Nerello Mascalese (Sicilia), avremmo fatto così un grande abbinamento territoriale.

Per rimanere sul pesce, e più precisamente sui **molluschi**, vi siete mai chiesti perchè si fa l'abbinamento tra ostriche e champagne? Sappiate che è l'abbinamento più sbagliato che esista. L'ostrica è molto sapida e con tendenza amara. Di contro lo champagne francese ha una spiccata acidità (più elevata in genere degli spumanti italiani). Facendo l'abbinamento tra i due elementi avremmo durezza contro durezza, e abbiamo detto che ciò non va bene. Meglio un bianco secco, leggero e profumato. Potremmo scegliere quindi un'Insolia (Sicilia), ma anche un rosato di Negroamaro (Puglia).

Piccola nota sui vini rosati. Il rosato, non avendo solitamente acidità elevate e tannini, spesso aiuta a risolvere l'abbinamento più critico, soprattutto se di buona struttura. Per esempio un buon rosato potremmo abbinarlo a del salmone affumicato o marinato.

Vediamo le **verdure**. Una bella grigliata di verdure, un mix tra tendenza dolce e tendenza amaro, può stare bene con bianchi di struttura e rosati. Sicuramente da evitare i rossi. Ma se le verdure sono a contorno allora l'abbinamento sarà fatto più o meno con questa logica:

per le **verdure a tendenza dolce** (patate, cipolle, peperoni, melanzane) l'abbinamento con il vino sarà fatto con la portata principale, che sia carne o pesce; per **verdure a tendenza amara** (radicchio, carciofi, cicoria) l'abbinamento con il vino lo faremo con la verdura e non con la portata principale, che sia carne o pesce.

E per i **legumi**? Per natura questi hanno tendenza dolce quindi serve un sostegno di freschezza e sapidità.

Ovviamente non sono da sottovalutare mai i **condimenti**, quindi spezie e aromi con cui vengono preparati il pesce, la carne o la verdura.

Chiudiamo questa sezione dedicata ai secondi con i **salumi**. Questi generalmente hanno grassezza. Contrapporremo quindi acidità per sgrassare. Pensate ad un Barbera, ricco di acidità e povero di tannini.

Servito fresco questo vino va bene sui salumi. Per salumi più sapidi, quali il lardo di colonnata, possiamo abbinare anche un spumante bianco, oppure per quelli a tendenza dolce, come il San Daniele, potremmo abbinare uno spumante rosato.

“Quando non sai cosa abbinare allora metti bollicine”. In effetti un buon spumante secco può andare bene a tutto pasto. Ma con le bollicine potremmo mettere su anche un menu completo: quattro piatti, quattro spumanti avanzando per struttura cominciando quindi con un buon Prosecco Superiore, subito dopo uno Chardonnay metodo charmat, continuando con Chardonnay Trento DOC e per finire con un grande Franciacorta Pinot Nero.

Abbinamento con i Formaggi

Mozzarella, fontina, scamorza, pecorino, gorgonzola... l'Italia è sicuramente la patria dei formaggi. Nel nostro paese se ne producono oltre 400 tipologie in ogni parte d'Italia. Per trovare l'abbinamento giusto tra vino e formaggio dobbiamo tenere conto della tipologia di formaggio che abbiamo di fronte in funzione della complessità e della sapidità. Possiamo quindi ipotizzare, tenendo conto di queste caratteristiche, una successione di formaggi in senso ascendente, avendo così:

1. Formaggi delicati, a tendenza dolce quali la toma, la robiola, lo squaccherone, lo stracchino, la mozzarella;
2. Formaggi più saporiti quali la fontina, il piave, l'asiago, non stagionati ma freschi e sapidi;

3. Crescendo in complessità avremmo formaggi a pasta filata quali provolone, scamorza, ma anche ragusano da media stagionatura;
4. Formaggi caprini;
5. Formaggi tipo pecorino, stagionati e saporiti, come il gran sardo (stile grana fatto con latte di pecora) o i formaggi di fossa;
6. Infine mettiamo i formaggi blu, o erborinati, tipo il gorgonzola. Questi li mettiamo per ultimo perchè hanno un fondo amarognolo, sia freschi che stagionati, e una lunga persistenza.

Cosa contrapponiamo a questi formaggi? Sicuramente bollicine nei casi 1 e 2, ma anche bianchi freschi, morbidi ed equilibrati. Rossi non tannici nei casi 3 e 4 (non servono mai i tannini sui formaggi), quindi può andare bene un bel rosso tipo Barbera elevato in barrique, ma anche Merlot, Barbaresco, Conero (Marche), Montepulciano d'Abruzzo, Carignano (Sardegna), Nero d'Avola, Negroamaro, Primitivo, vini morbini, con buona acidità e avvolgenti.

Per finire, per i casi 5 e 6, dove abbiamo più sapidità, più tendenza acida, notevole sfumature e persistenza gusto olfattiva, dove potrebbe esserci anche l'amaro del blu, possiamo abbinare un bel vino dolce, un passito, un liquoroso, un ice wine, facendo anche un abbinamento territoriale.

Non mettiamo a caso ne miele ne confetture sui formaggi. A mio avviso coprono i sapori del formaggio stesso. Se sappiamo scegliere il vino adeguato non servono. Immaginate un buon formaggio caprino stagionato con del buon pane accompagnato con un Recioto di Soave (Veneto), un Picolit (Friuli), un Ice Wine, l'abbinamento sarà supremo.



Abbiamo ben delineato nella sezione precedente come abbinare il vino al cibo per contrapposizione, quindi durezza contro morbidezza e viceversa. Ma questa tipologia di abbinamento non vale sempre. Dobbiamo tenere a mente che il compito di chi vuole fare l'abbinamento è quello di creare o mantenere equilibrio in bocca. Esistono casi in cui questo equilibrio non è possibile trovarlo per contrapposizione ma bensì per concordanza di caratteristiche tra cibo e vino. Sicuramente andranno abbinati per concordanza tutti i dessert. Vediamo perchè.

Abbinamento con i Dessert

Parto subito con un esempio pratico. Proviamo a bere un caffè con un certo quantitativo di zucchero. Questo caffè, a seconda del nostro gusto, ci sembrerà gradevole. Ma se beviamo lo stesso caffè, con lo stesso quantitativo di zucchero dopo aver mangiato una bella fetta di torta, questo caffè ci sembrerà più amaro. Perchè succede questo? Succede perché il dolce, ovvero lo zucchero contenuto nei dolci, avrà sensibilizzato la nostra bocca a sentire tutte le caratteristiche gustative che non sono dolci e quindi inevitabilmente squilibra ciò che degustiamo successivamente. In poche parole, lo zucchero attiva tutte quelle papille gustative atte a recepire tutti i sapori contrari a quelli dolci. Questo è il motivo per cui con un dessert dobbiamo avere in abbinamento un vino analogo, dolce, caratterizzato dagli zuccheri.

Anche nel caso dell'abbinamento per concordanza dobbiamo tenere in considerazione la persistenza gusto olfattiva. Oltre al dolce con il dolce, dovranno camminare insieme le sensazioni che ci rimangono in bocca dopo la masticazione e dopo la deglutizione. Ad un dolce lungo va un vino lungo, altrimenti e come se non avessimo fatto l'abbinamento. Un cassata siciliana, per esempio, è perfetta con un buon passito di Pantelleria. Tra l'altro sui dolci c'è da dire che sono un universo straordinario per riscoprire l'abbinamento con i prodotti della tradizione e con i vini del territorio. Quasi sempre in tutte le regioni ci sono i dolci della tradizione e molto spesso i vini della tradizione locale sono i migliori da abbinare.

Se ci sono più dessert si può cominciare con vini bianchi dolci quali spumanti per finire con passiti e liquorosi. Inoltre c'è da dire che spesso i vini da dessert possono essere essi stessi i dessert.

I dessert possono essere anche i formaggi. Abbiamo visto prima come è possibile abbinare un vino passito a dei formaggi erborinati. Questo potrebbe essere un bel modo per concludere un'ottima cena.

Poi ci sono anche qui degli abbinamenti difficili. Pensate al cioccolato, superando l'80 % di cacao praticamente non è abbinabile. Ma un buon dolce al cioccolato fondente, con una lunga persistenza gusto olfattiva, lo possiamo abbinare con qualcosa di morbido, un vino che abbia un grande patrimonio di zuccheri e grande patrimonio alcolico. Magari un aromatizzato come il Barolo Chinato (si tratta di un vino speciale, aromatizzato, al quale vengono aggiunti alcol, zucchero e spezie). Oppure pensate al cioccolato di Modica, si potrebbe abbinare con un ALA, antico liquorvino amarascato, anche'esso vino aromatizzato con le marasche a base nero d'avola e neretto mascalese.

Un appello finale. Smettiamola di servire lo spumante brut a fine pasto dopo il dolce. Niente di più sbagliato. Rovineremo il dolce e il vino. Scegliete invece un grande spumante dolce, un Asti, moscato aromatico astigiano come pochi al mondo, un vino spumante dolce patrimonio storico del nostro paese.

Concludo questa guida con una breve panoramica su quelle che sono le temperature di servizio del vino. Anche qui spesso si cade in luoghi comuni decisamente sbagliati, come quelli che vedono i bianchi serviti freddi ed i rossi a temperatura ambiente. Vi auguro di non bere mai un vino rosso in Sicilia d'estate servito a temperatura ambiente. La temperatura di servizio di un vino non è elemento da sottovalutare. Se il vino è troppo freddo emergeranno le sensazioni dure, se troppo caldo quelle morbide. In via generale possiamo dire che i vini devono essere serviti da una temperatura minima di 4 °C ad una massima di 18 °C, preferendo servire i bianchi freschi e sapidi a temperature più basse per arrivare via via ai vini rossi, più strutturati, da servire a temperature più alte.

Tipologia di Vino	Temperatura
Spumanti secchi	4-6 °C
Spumanti dolci e vini frizzanti	6-8 °C
Vini bianchi giovani e vini rosati	8-10 °C
Vini bianchi strutturati ed evoluti, vini passiti e liquorosi bianchi	10-12 °C
Vini rosati strutturati, vini rossi delicati e poco tannici	12-14 °C
Vini rossi di media struttura e tannicità, vini passiti e liquorosi rossi	14-16 °C
Vini rossi evoluti, di grande struttura e tannicità	16-18 °C

Questa Guida è stata realizzata da **Ignazio Perez** ed è distribuita gratuitamente sul blog **Soste di Gusto** raggiungibile dal link www.sostedigusto.it

E' vietata la vendita e ogni altro utilizzo a scopo di lucro.

Testi e Grafica
Ignazio Perez

Foto
freepick.com

Riferimenti Bibliografici
Il mondo del sommelier, ed. 2016, AIS Editore
La degustazione, ed. 2016, AIS Editore

Altri Riferimenti
Metodo Mercadini

Realizzato nel mese di Gennaio 2017

SOSTE di GUSTO



food & wine lover

www.sostedigusto.it

