

Abbinamenti cibo - vino

Abbinamenti cibo - vino

Scopo dell'esperto di vini è elaborare un "giusto" abbinamento enogastronomico. Armonizzare il gusto di un cibo a quello di un vino in modo da ottenere una valorizzazione reciproca:

... il sapore di un cibo quasi sempre scopre le qualità di un vino e le esalta; a loro volta le qualità di un vino completano il piacere di un cibo e lo spiritualizzano..."

(L. Veronelli - 1974)

Come si può ottenere un buon abbinamento cibo/vino?

Servendosi del mezzo che ci permette di valutare le qualità di un piatto e di un vino: l'analisi organolettica

Analisi organolettica

L'analisi organolettica si realizza per mezzo della "degustazione" professionale.

La degustazione professionale è una disciplina con precise procedure e tecniche di assaggio – Lo strumento che permette all'esperto di consigliare un "tema d'abbinamento" (non una ma più soluzioni, tutte valide) da proporre, non da imporre.

Abbinamento dei gusti

I principi dell'armonia, ai quali occorre richiamarsi nell'accostamento di un cibo a un vino, si realizzano al verificarsi di una o più delle seguenti condizioni:

di uniformità qualitativa

in ogni accostamento deve essere sempre rispettato il rapporto qualitativo.

Esempi

- una cucina rustica e pesante esige vini dissetanti dello stesso genere
- una pietanza delicata di alta cucina esige, invece, vini raffinati
- un piatto complesso, concentrato, con un vino invecchiato
- una pietanza elementare con un vino giovane e fresco di associazione per affinità
- accostamenti tradizionali delle varie regioni che esalta la tipicità della cucina ad esempio un panettone con un Moscato d'Asti

di completamento

Si basa sul principio che alcune sensazioni sono "piacevoli" e vanno "accompagnate".

Esempio

- i componenti della struttura di un cibo possono completarsi con gli elementi della struttura e morbidezza di un vino

Le sensazioni "piacevoli" o "spiacevoli" non sono mai assolute

di contrasto

Si basa sul principio che alcune sensazioni sono "spiacevoli" e vanno "contrastate".

Esempio

- il gusto pieno, ma tendente al dolce di un cefalo lesso con un Trebbiano fresco e vivace
- il gusto succulento ed untuoso di uno stracotto con un Barolo alcolico e tannico

Le sensazioni "piacevoli" o "spiacevoli" non sono mai assolute

Abbinamento degli aromi

Contemporaneamente al gusto, anche i profumi del vino si accosteranno a quelli del cibo, in sovrapposizione o prosecuzione, per quanto riguarda:

il tipo e la qualità sensoriale:

analogia e associazione della qualità

- Profumi freschi e giovani, profumi complessi e maturati

il livello di intensità

di equilibrio od equivalenza

- Al profumo intenso e persistente di un cibo deve seguire quello del vino di accompagnamento

Abbinamento per tradizione

Un piatto tipico locale o regionale va preferibilmente abbinato ad un vino della stessa zona per creare un'affinità di profumi e di sapori.

Abbinamenti cibo - vino

Regole generali

Abbinamento per contrapposizione e concordanza di sapori

Per applicare questa regola, è importante osservare che determinati sapori provocano sensazioni gradevoli, mentre altri provocano sensazioni sgradevoli (anche se inconse).

L'abbinamento per concordanza si ha quando il vino "accompagna" le sensazioni piacevoli di un piatto

L'abbinamento per contrapposizione si ha quando il vino esprime caratteristiche opposte a quelle del cibo

Aspetti di valutazione di un cibo

Sapori (quattro fondamentali)

- Dolce
- Acido
- Salato
- Amaro

Sensazioni

di grasso e untuoso

- due sensazioni tattili di diversa natura: entrambe vanno ad impastare la lingua, coprono e inibiscono le nostre capacità sensoriali in bocca (nel caso di untuosità quasi totalmente, mentre per la grassezza solo parzialmente).

Aromaticità

- Naturale del cibo
- Prodotta durante la cottura
- Aggiunta con erbe aromatiche, spezie e le droghe, che hanno sempre funzioni di arricchimento dei sapori

Persistenza

- Quanto a lungo il sapore del cibo si mantiene all'interno della bocca (a volte è così lunga che occorre trovare un vino che ci aiuti a "ripulire" la bocca prima di passare ad altri alimenti)

Sensazioni morbide di un cibo

- Grassezza
- Tendenza dolce
- Untuosità
- Succulenza

Esempi:

Spazioprever

Alimenti con sensazione di grassezza: (È riferita a qualcosa di solido)

- Il burro (per eccellenza) e il lardo, che danno una sensazione pastosa in bocca, il cioccolato (circa 30% di burro di cacao), le carni, i formaggi, la pancetta, il guanciale, il prosciutto (la parte grassa)

Alimenti con tendenza untuosa: (È riferita all' olio vegetale)

- Nota untuosa è qualcosa di liquido che rende la lingua velata ed insensibile.

Alimenti con tendenza dolce: (sensazione che assomiglia alla dolcezza ma è più vicino all'insipido)

- Tipica degli amidi, dei carboidrati, delle carni succulente, del pane, dei formaggi, del latte, delle patate, della frutta, del pesce

Alimenti con tendenza succulenza: (la presenza di liquido in bocca)

- quando c'è del liquido direttamente nella preparazione che introduciamo in bocca, come in un brodo oppure in un piatto molto condito, oppure le ostriche, i bolliti, i brasati

Sensazioni dure di un cibo

- Sapidità
- Tendenza amarognola
- Tendenza acida
- Speziatura/Aromaticità

Esempi:

Alimenti con sensazione di sapidità (carattere saporito tipico del sale)

Aggiunto prima o dopo la cottura oppure durante la stagionatura di formaggi e salumi o la preparazione di pesci come l'aringa ed il baccalà

Alimenti con tendenza amarognola (percepita in prevalenza sul fondo della lingua)

Alimenti che hanno questa qualità intrinseca come il radicchio, i carciofi, il fegato, il tartufo, gli affumicati

Caratteristica dei piatti cucinati alla griglia o alla brace

Alimenti con tendenza acida

Presente in quasi tutti i derivati del latte o in preparazioni nelle quali è stato aggiunto qualcosa di acido come l' aceto, il limone, l' aceto balsamico, la salsa di pomodoro.

Alimenti con speziatura (percepita con l'olfatto)

Aggiunta di spezie o erbe aromatiche

Alimenti con aromaticità (percepita con l'olfatto)

Naturale (pesce, formaggi, funghi, crostacei)

Esempi

Quando un piatto è particolarmente grasso (lo zampone ad esempio) sarà bene abbinarlo ad un vino rosso fresco (inteso come acidità), sapido che contrastando l'untuosità del cibo ripulisca la bocca e alleggerisca la pesantezza del piatto.

Il sapore dolce di un cibo tende a prevalere, soprattutto nel caso dei dessert. Poiché il carattere dolce di un dessert trasmette sensazioni gradevoli è decisamente meglio assecondare il contenuto zuccherino del piatto e abbinare un vino dolce (concordanza piatto dolce vino dolce).

Abbinamenti cibo - vino

Metodi di abbinamento

Corpo del vino

Il corpo del vino deve essere proporzionale alla struttura del piatto

Un piatto piuttosto complesso con una preparazione elaborata dovuta al tipo di cottura, alla quantità o preziosità degli ingredienti, va abbinato ad un vino altrettanto complesso e robusto, di buon invecchiamento, che non sia sovrastato dalla personalità del cibo.

Un piatto leggero e delicato non dovrà essere "coperto" da vini troppo importanti o dotati di una pronunciata componente aromatica, ma si sposerà ad un vino schietto, leggero e giovane.

Sequenza di servizio

Ogni piatto dovrebbe essere accompagnato idealmente da un vino diverso, e quindi al variare delle portate andrebbe variato il vino, perché ogni piatto presenta proprie caratteristiche gustative.

Scheda semplificata

Caratteristiche del piatto		Punti	Caratteristiche del vino		Punti
Profumi del piatto	Aroma degli ingredienti		Profumo aroma	Aromi primari	
	Speziato			Speziato	
Sapori	Profumi della cottura		Sapori	Profumi complessi dell'invecchiamento	
	Grasso			Acidità	
Dolci	Tendenza al dolce		Sapori	Effervescenza	
	Succulenza			Alcol	
	Untuoso		Sapori	Tannicità	
	Saporito			Profumo aroma	
	Tendenza acida		Sapori	Morbidezza	
	Amarognolo			Profumo aroma	
	Aromatico Speziato		Sapori	Morbidezza	
	Consistenza			Effervescenza (-)	
	Grado di dolcezza, sapore		Sapori	Dolcezza, alcolicità	
Denominazione del piatto:			Denominazione del vino: _____		

Scheda semplificata abbinamento

Stagionalità

L'abbinamento legato alle stagioni si basa sul principio logico che in estate difficilmente prepareremo piatti tipicamente invernali e viceversa.

In inverno avremo piatti grassi ed in estate piatti leggeri, da qui si capisce che in estate non berremo un Barolo perché adatto a piatti complessi.

Metodo di abbinamento cibo-vini

Come eseguire l'abbinamento cibo-vino

Sensazioni gustative e tattili del cibo	Sensazioni gusto-olfattive del cibo
<p>Sapidità, tendenza amarognola, tendenza acida(tendenza aggressiva)</p>	<p>Vino morbido: presenza di alcolci superiori come glicerina e zuccheri residui; sensazione delicata, cedevole (per mitigare le sensazioni aggressive del cibo).</p>
<p>Untuosità: lipidi liquidi, sensazione lingua scivolosa, eccesso di salivazione.</p> <p><i>1 - cibo untuoso e strutturato:</i> carni rosse a lunga cottura</p> <p><i>2 - cibo untuoso e poco strutturato</i> insalata di mare</p>	<p><i>vino tannico:</i> sensazione lingua ruvida, blocco salivazione;</p> <p><i>vino tannico e/o alcolico</i> smorza l'untuosità del vino "deterge"</p> <p><i>1 cibo rosso di corpo +/- tannico; 2 vino bianco alcolico</i></p>
<p>Grassezza: lipidi solidi, papille gustative impastate, coperte da sottile patina consistentestuttura chimica; cibi con leggera tendenza dolce dovuta ai grassi (lardo, prosciutto crudo)</p>	<p>Vini con acidità e/o sapidità/effervescenza: effetto aspro, pungente e ruvido; vini con qualità sgrassante. Se la preparazione richiede vino rosso invecchiato non acido effervescente, ma sapido.</p>
<p>Succulenza: cibo che provoca eccesso di salivazione (filetto saignant, zuppa di pesce, formaggio stagionato)</p>	<p>Vino tannico e/o alcolico: vino tendente ad asciugare quindi abbastanza alcolico, o mediamente alcolico e tannico</p>
<p>Tendenza dolce cibo che dà sensazione leggermente dolce e piacevole (crostacei, alcuni tipi di carne e verdure)</p>	<p>Vino sapido/fresco/frizzante: per contrastare la tendenza dolce del cibo, occorre abbinare un vino con una o più o più caratteristiche descritte precedentemente</p>
<p>Aromaticità/speziatura:</p> <p><i>L'aromaticità è data dalle piante aromatiche:</i> basilico, alloro, aglio selvatico, ecc</p> <p><i>La speziatura è data dalle spezie:</i></p>	<p>Vino con persistenza olfattiva (P.A.I.) lunga e persistente e sensazioni gusto-olfattive proporzionali</p>
<p>Dolcezza cibo dolce con tendenze e strutture diverse</p>	<p>Vino dolce: vino dolci con struttura che può cambiare (aromatici, frizzanti, passiti, liquorosi, abboccati, amabili)</p>
<p>Struttura del cibo:</p> <p>poco</p> <p>abbastanza</p> <p>strutturato</p>	<p><i>vino poco o abbastanza strutturato:</i> indicato per cibi leggeri e poco consistenti</p> <p><i>Vino di buon corpo (struttura):</i> ricco di componenti che armonizzano</p>

Abbinamenti cibo - vino

Metodo Mercadini

A.I.S.© - Associazione Italiana Sommelier

Per approfondire il tema dell'abbinamento per contrapposizione vediamo in dettaglio il metodo Mercadini. In un corretto abbinamento il vino dovrà armonizzarsi con il cibo contrastandone le sensazioni in contrapposizione.

Tutte queste sensazioni sono riferite ad ogni singolo alimento e ad ogni singolo vino che si degusta, ed è utile conoscere la preparazione di una pietanza.

Il metodo Mercadini sugli abbinamenti cibo e vino si basa quindi sui principi di vicinanza o contrasto di sapori fra un cibo e un vino, secondo quanto risulta dalla compilazione di una apposita scheda, in cui vengono considerate e valutate determinate sensazioni gustative del vino e del cibo dando un punteggio per ogni valutazione.

Aspetti di valutazione di un cibo

Come per il vino anche per il cibo ci sono quattro sapori fondamentali:

Sapori

- il dolce sulla punta della lingua
- l'acido sui lati
- il salato sui lati
- l'amaro sul fondo

Oltre a queste si aggiungono le sensazioni di grasso e untuoso, che sono due sensazioni tattili di diversa natura: entrambe vanno ad impastare la lingua, coprono e inibiscono le nostre capacità sensoriali in bocca (nel caso di untuosità quasi totalmente, mentre per la grassezza solo parzialmente).

Aromaticità

C'è da considerare l'aromaticità naturale del cibo che si può aumentare a crudo oppure a cotto con le erbe aromatiche, le spezie e le droghe, che hanno sempre funzioni di copertura dei sapori, o arricchimento, o protezione igienica perchè distruggono la flora batterica che può danneggiare l'alimento.

Persistenza

Infine si considera la persistenza gusto-olfattiva, cioè quanto a lungo, dopo la masticazione e la deglutizione, il sapore del cibo si mantiene all'interno della bocca. Anche qui ci sono dei cibi che restano talmente a lungo che ci obbligano a ripulire la bocca per passare ad altri alimenti, altri invece che scompaiono quasi subito. In genere questo aspetto tende a coincidere in modo equilibrato nell'abbinamento cibo/vino.

Sensazioni morbide di un cibo

Grassezza

Ci riferiamo ai grassi solidi, cioè a quelli che danno una percezione solida tra lingua e palato. Il grasso per eccellenza è il burro, un altro importante è il lardo. I grassi danno una sensazione pastosa in bocca perché non si sciolgono subito. Anche il cioccolato lo è perché contiene almeno un 30% di burro di cacao, responsabile della nota pastosa che il cioccolato, soprattutto fondente, lascia dopo la deglutizione. Ma anche le carni, i formaggi, la pancetta, il guanciale, la parte grassa del prosciutto.

Tendenza dolce

Non va confusa la tendenza dolce con la dolcezza vera e propria. Per dolcezza si intendono zuccheri aggiunti in una preparazione (dessert, dolci). Quando invece siamo in presenza di tendenza dolce è un qualcosa che assomiglia alla dolcezza ma è più vicino all'insipido. È tipica di amidi, carboidrati, carni succulente, pane, formaggi, latte, patate, frutta e pesce.

Untuosità

È riferita all'olio vegetale, mentre il grasso è solido. La nota untuosa è liquida e rende la lingua velata ed insensibile. Viene data dall'olio oppure dalla presenza di grassi liquefatti. Ad esempio il burro fuso che dà contemporaneamente sensazioni di grassezza e di untuosità. Se in una preparazione non c'è olio e non ci sono grassi liquidi, non c'è untuosità.

Succulenza

La succulenza è la presenza di liquido in bocca. Si definisce **intrinseca** quando c'è del liquido direttamente nel cibo, come in un brodo oppure in un piatto con molto condimento, oppure le ostriche, i bolliti, i brasati; è invece **indotta** se causata da sostanze che richiedono masticazione con relativa salivazione. Oltre a queste due forme possiamo citare anche il fenomeno chimico-psicologico dell'acquolina in bocca.

Sensazioni dure di un cibo

Sapidità

È il carattere saporito tipico del sale, che può essere aggiunto prima o dopo la cottura oppure durante la stagionatura di formaggi e salumi o la preparazione di pesci come l'aringa ed il baccalà. Particolare è una carne animale come l'agnello presalée della Normandia, che pascola mangiando erba investita dalle correnti salmastre dell'oceano e dà una carne già sapida.

Tendenza amarognola

La tendenza amarognola viene percepita in prevalenza sul fondo della lingua e può essere data da alimenti che hanno questa qualità intrinseca come radicchio, carciofi, fegato, tartufo, gli affumicati, oppure è caratteristica dei piatti cucinati alla griglia o alla brace per la formazione di sostanze carbonizzate. Può essere data anche da una presenza rilevante di erbe aromatiche.

Tendenza acida

È data da una presenza rilevante di sostanze acidule. È presente in quasi tutti i derivati del latte oppure in preparazioni nelle quali è stato aggiunto qualcosa di acido come l'aceto, il limone, l'aceto balsamico, la salsa di pomodoro poco cotta.

Speziatura

Percepita con l'olfatto. È determinata con l'aggiunta di spezie o erbe aromatiche. È tipica dei salumi e di alcuni formaggi stagionati, ma è presente anche in piatti tipici come il risotto allo zafferano.

Aromaticità

Percepita con l'olfatto. Può trattarsi di aromaticità naturale (pesce, formaggi, funghi, crostacei), oppure è qualcosa di profumato fornito dalla presenza di spezie o erbe aromatiche a crudo utilizzate anche in combinazione fra loro. Ad esempio lo speck e alcune preparazioni come la caprese con l'origano oppure il pesto alla genovese con aglio e basilico.

Riepilogo dei sapori del cibo

- Sensazioni morbide del cibo

- a. grassezza
- b. tendenza dolce
- c. untuosità
- d. succulenza
- Sensazioni dure di un cibo
 - 1. sapidità
 - 2. tendenza acida
 - 3. aromatico
 - 4. speziato
 - 5. amarognolo

Aspetti di valutazione di un vino

Acidità-sapidità-effervescenza.

Sono percezioni che danno in bocca sensazioni di freschezza e pulizia. L'acidità è una componente che conferisce pulizia. L'effervescenza è un carattere rafforzativo dell'acidità.

Alcol-tannino

Oltre a conferire una buona struttura al vino danno alla bocca note disidratanti e creano astringenza. Morbidezza-profumi-aromi. Danno insieme la piacevolezza del vino.

Riepilogo delle caratteristiche del vino

sapidità

effervescenza

morbidezza

profumo

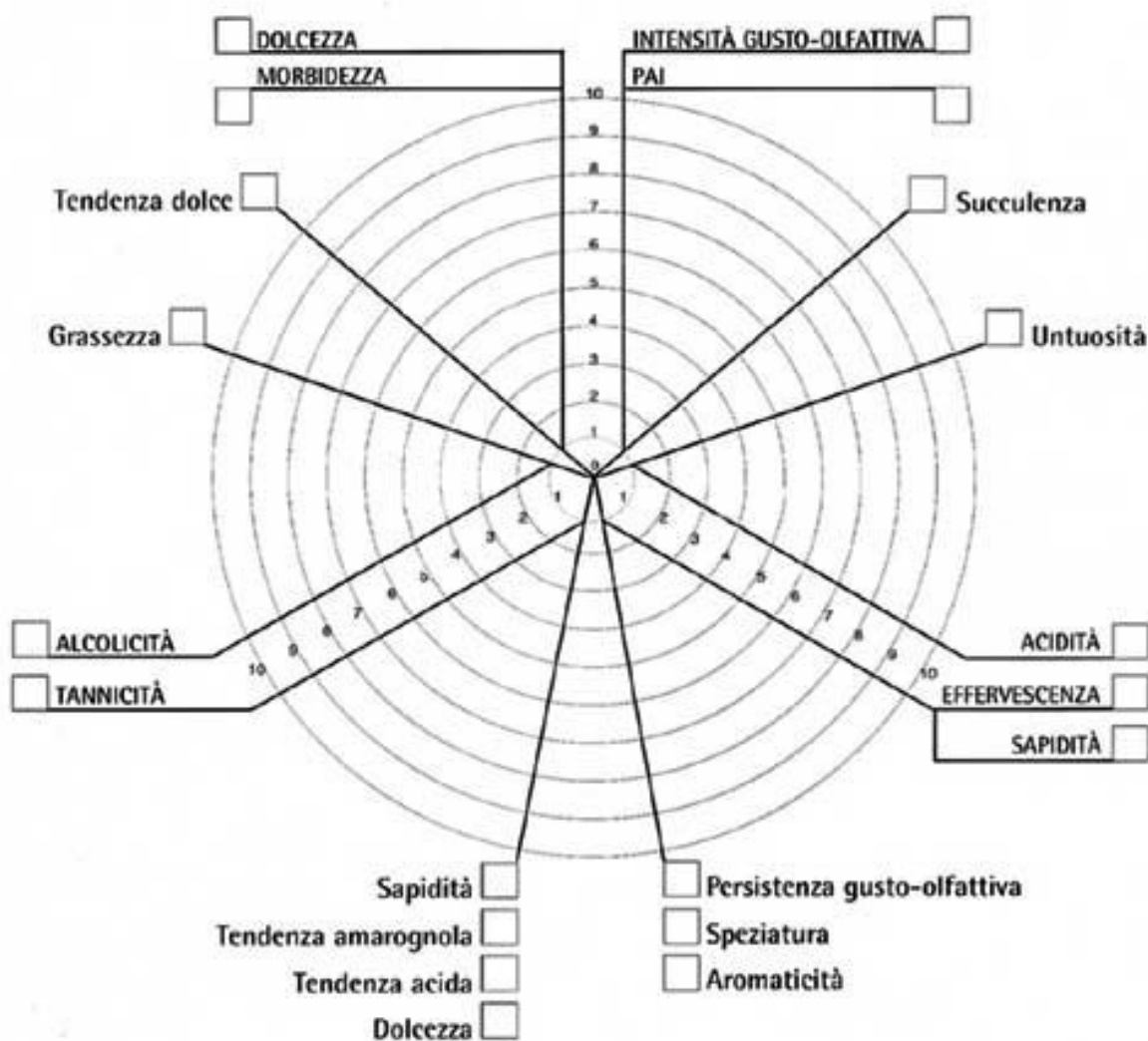
aroma

alcol

tannicità

Elementi della scheda Mercadini

Ais-Associazione Italiana Sommeliers
Scheda grafica di abbinamento®



Struttura del cibo Poco strutturato Abbastanza strutturato Strutturato

CORPO DEL VINO Debole Di corpo Robusto

Osservazioni _____

ABBINAMENTO Poco armonico Abbastanza armonico Armonico

Scheda Ais di abbinamento

La scheda di abbinamento del Metodo Mercadini è formulata graficamente in modo che ogni sensazione percepita nel cibo si trovi dalla parte opposta a quella del vino, rispetto al quale deve porsi in contrapposizione o concordanza.

Per compilare la scheda si devono riconoscere le sensazioni percepite nel cibo e nel vino. Per prima cosa si crocetta il quadratino che interessa l'analisi, e si procede a valutare il livello di percezione segnando con un puntino l'intersezione della linea con il cerchio.

Al termine dell'analisi, i punti segnati sulla scheda vengono uniti, preferibilmente con matite di colore diverso per non confondere il cibo con il vino, formando due poligoni che saranno simili in caso di abbinamento armonico, ma con i vertici contrapposti.

Per ottenere una figura significativa si devono valutare almeno tre sensazioni per il cibo e altrettante per il vino. Se i poligoni sono simili ma di piccole dimensioni, il cibo e il vino analizzati hanno sensazioni gusto-olfattive di

poco rilievo, pertanto, se il vino è poco strutturato, dovrà esserlo anche il cibo. Se i poligoni sono simili ma grandi e con vertici evidenti, allora il cibo e il vino sono strutturati e complessi con sensazioni ben percepibili.

Gli elementi grafici sono:

- 10 cerchi concentrici che assumono una numerazione da 0 a 10 dal centro verso l'esterno
- 6 rette che evidenziano i caratteri organolettici del vino
- 6 rette divergenti dal centro per indicare le sensazioni percepite per il cibo
- un riquadro per la definizione della struttura del cibo e del corpo vino
- il riepilogo finale con l'esito dell'abbinamento

Ogni sensazione del cibo sarà valutata con una scala di valori da 0 a 10:

0-1-2 impercettibile

praticamente non valutabile perché appena accennata oppure addirittura non presente

2-3-4 poco percettibile

quando la sensazione si comincia ad avvertire in sottofondo

4-5-6 abbastanza percettibile

se la sensazione è percepita in maniera sufficiente tale da poterla identificare

6-7-8 percettibile

se la sensazione è netta, ben identificata e spiccata, lo stimolo risulta ben definito

8-9-10 molto percettibile

sensazione assolutamente predominante, che caratterizza quasi in modo esclusivo quel piatto. Non si usa quasi mai, per avere un'idea si tratta del burro che dà sensazioni di grassezza intorno al valore 9 perché il 90% è grasso, oppure dell'aroma del tartufo bianco.

Sensazioni gusto-olfattive del cibo

Sensazioni gusto-olfattive del cibo			
Fasce di valutazione			
Sapidità	0 1 2	IMPERCETTIBILE	
Tendenza amarognola			
Tendenza acida			
Dolcezza	2 3 4	POCO PERCETTIBILE	
Speziatura			
Aromaticità			
Untuosità	4 5 6	ABBASTANZA PERCETTIBILE	
Succulenza			
Tendenza di dolce			
Grassezza	6 7 8	PERCETTIBILE	
Persistenza			
	8 9 10	MOLTO PERCETTIBILE	

Riepilogo delle sensazioni gusto-olfattive del cibo.

Per concessione della Dott.ssa L. Gallina - tratto da: "Premiata Salumeria Italiana"

Sensazioni gusto-olfattive del vino

Per la valutazione delle sensazioni del vino si tiene conto del fatto che la scheda AIS di analisi sensoriale dei vini prevede 5 aggettivi per ogni elemento gusto-olfattivo (anche per l'effervescenza è stata definita un'apposita scala di valori). In questo modo potremo attribuire un valore numerico rapportando un numero ad ogni aggettivo secondo questo criterio:

Fascia	INTENSITA' OLFATTIVA	P.A.I.	EFFERESCENZA	ACIDITA'	SAPIDITA'	ALCOLICITA'	TANNICITA'	MORBIDEZZA	DOLCEZZA
0 1 2	CARENTE	CORTO	FERMO	PIATTO	SCIPITO	LEGGERO	MOLLE	SPIGOLOSO	SECCO
2 3 4	POCO INTENSO	POCO PERSISTENTE	POCO EFFERVESCENTE	POCO FRESCO	POCO SAPIDO	POCO CALDO	POCO TANNICO	POCO MORBIDO	ABBOCCATO
4 5 6	ABBAST. INTENSO	ABBAST. PERSISTENTE	ABBASTANZA EFFERVESCENTE	ABBAST. FRESCO	ABBAST. SAPIDO	ABBAST. CALDO	ABBAST. TANNICO	ABBAST. MORBIDO	AMABILE
6 7 8	INTENSO	PERSISTENTE	EFFERVESCENTE	FRESCO	SAPIDO	CALDO	TANNICO	MORBIDO	DOLCE
8 9 10	MOLTO INTENSO	MOLTO PERSISTENTE	MOLTO EFFERVESCENTE	ACIDULO	SALATO	ALCOLICO	ASTRINGENTE	PASTOSO	STUCCHEVOLE

Scheda AIS di analisi sensoriale dei vini

Non bisogna seguire una sequenza prestabilita, ma per convenzione si prenderà in considerazione per prima la sensazione prevalente nel cibo procedendo via via con le altre.

Il valore stabilito per la sensazione che si è percepita va riportato sulla scheda tracciando una crocetta accanto alla sua definizione e poi in corrispondenza dell'incrocio tra i cerchi e le linee. Più sarà alto il valore e più sarà esterna la crocetta che tratteremo sui cerchi.

Quando due caratteristiche si trovano nella stessa scala di valori (es: dolcezza e morbidezza) andremo a tracciare il valore più alto sul grafico, ma riporteremo comunque tutti gli altri valori nelle caselle vicino alla propria descrizione.

Tutti quei pallini che risulteranno dalla descrizione in punteggio che facciamo del cibo e del vino li dobbiamo unire fino a far apparire un poligono. Per una maggiore chiarezza di lettura si può tracciare con la penna nera il poligono riferito al cibo, con la rossa quello di un vino rosso e con la verde quello di un vino bianco.

Graficamente, più ampio sarà quel poligono più ampia sarà la struttura del vino o del cibo corrispondenti. Poi andiamo ad esaminare se ci sono delle punte che emergono, che prevalgono in quel poligono, e quelle saranno riferite alla sensazione prevalente che c'è in quel vino o in quel cibo. Un vino che presenta per esempio una punta spiccata verso l'acidità potrebbe andar bene con piatti particolarmente grassi.

L'osservazione dei poligoni del cibo e del vino ci dovrebbe portare a verificare se esiste una proporzione di dimensioni, quindi di struttura del cibo e del vino e, se in più, a punte da una parte corrispondono delle punte speculari dall'altra.

A seconda che il poligono sia piccolo, medio o grande faremo così delle valutazioni sulla struttura del cibo e lo andremo a definire:

1. Poco strutturato
2. Abbastanza strutturato
3. Strutturato

Mentre il corpo del vino potrà risultare:

1. Debole
2. Di corpo
3. Robusto

L'ultima operazione è la valutazione dell'abbinamento:

1. poco armonico
2. Abbastanza armonico
3. Armonico

Facendo comunque affidamento soprattutto sul gusto perché ci sono dei casi in cui il grafico è a posto ma in bocca sfugge qualcosa. Ad esempio possiamo aver trovato un cibo sapido con tendenza amarognola, un formaggio piccante e stagionato, e come prima cosa andiamo a cercare nel vino una sufficiente morbidezza che

sulla carta lo bilancia. Magari allo stesso tempo il formaggio crea succulenza che bilanciamo con il tannino del vino, ma la scheda non ci dice che quel tannino sul piccante del formaggio crea una miscela devastante in bocca rendendola particolarmente amara.

Riepilogo dei principi di contrapposizione e contrasto

Contrapposizione e contrasto

Sensazioni morbide del cibo		Sensazioni dure del vino
Grassezza		Sapidità effervescenza
Tendenza dolce		Acidità, sapidità, effervescenza
Succulenza		Tannicità, alcolicità
Untuosità	cotta	Tannicità
	cruda	Alcolicità

L'alcol pur non essendo un carattere duro è un jolly.

Acidità, sapidità, tannicità del vino non vanno d'accordo con le note dure del cibo, soprattutto tendenza acida e tendenza amarognola.

Gli alimenti affumicati non vogliono vini elevati in barrique né vini aromatici perché hanno una tendenza amarognola.

Sensazioni dure del cibo		Sensazioni morbide del vino
Sapidità		Alcolicità
Tendenza acida	Cotta	Alcolicità
	Cruda	Il vino non riesce a bilanciare
Tendenza amarognola		Alcolicità Dolcezza se la morbidezza non è sufficiente

Concordanza o analogia

Caratteri del cibo	Caratteri del vino
Dolcezza Propria dei dolci, alimento cui è stato aggiunto zucchero, miele o altro dolcificante	Dolcezza Presenza rilevante di residui zuccherini
Struttura Insieme di tutte le sensazioni di bocca (gustative, olfattive, tattili) durante la masticazione e dopo la deglutizione	Struttura Vino di corpo, con rilevante estratto secco
Persistenza gusto-olfattiva Durata delle sensazioni dopo la deglutizione	P.A.I. Persistenza Aromatica Intensa
Aromaticità Naturale o erbe a crudo	Intensità olfattiva P.A.I. Persistenza Aromatica Intensa
Speziatura Cruda o cotta	Intensità olfattiva P.A.I. Persistenza Aromatica Intensa

Abbinamenti cibo - vino

Esempi di abbinamento

Antipasti

Stuzzichini:

Spumante secco di ogni metodo (1-4 anni, 7°C)

Antipasti magri a base di pesce, insalata di pollo:

Bianco secco a vena acida, anche leggermente frizzante(1-2 anni, 10°C)

Galantine:

Bianco secco e morbido (1-2 anni, 10°C)

Paté:

Bianco leggermente abboccato (1-3 anni, 10-12°C)

Cocktail di gamberi o di scampi:

Bianco aromatico (1-2 anni, 10°C)

Prosciutto crudo:

Rosato leggero e sapido (1 anno, 12°C)

Antipasti all'italiana di salumi crudi (senza sottaceti):

Rosato fresco o rosso giovane brioso (1-2 anni, 12-14°C)

Entrée

Verdure crude in pinzimonio:

Bianco morbido leggermente profumato (1 anno, 10°C)

Uova al burro:

Bianco secco morbido e giovane (1 anno, 10°C)

Uova al prosciutto e formaggio:

Bianco di carattere o rosato leggero (1-2 anni, 10°C)

Frittate e omelette:

Rosato di buon corpo (2 anni, 12-14°C)

Consommé e minestre in brodo:

Continuare con il vino servito durante l'antipasto

Minestrone di verdure e pasta e fagioli:

Rosato leggero e sapido (1 anno, 13°C)

Risotti

Risotto con i funghi:

Rosso leggero e brioso (1-2 anni,14°C)

Risotto al Barolo:

Rosso giovane (1-3 anni,14-16°C)

Risotto allo spumante:

Stesso vino utilizzato nella preparazione (1-2 anni, 7-8°C)

Risotto alle verdure:

Bianco secco morbido (1-2 anni,10°C)

Risotto al pesce:

Bianco secco strutturato (1-2 anni,12°C)

Risotto con salsiccia:

Rosso giovane frizzante (1-2 anni, 10-C)

Pasta

Pastasciutta a base di pescato:

Bianco morbido, secco o leggermente abboccato (1-2 anni,10-12°C)

Pastasciutta a base di verdure:

Bianco secco morbido (1-2 anni, 12°C)

Pastasciutta con il pomodoro:

Bianco secco fresco di acidità (1-2 anni,10°C)

Pastasciutta a base di carne:

Rosato o rosso giovane e vivace (1-2 anni,12-16°C)

Sformati e tortini:

Bianco secco di carattere o rosato leggero (1-2anni,10-14°C)

Torte vegetali:

Bianco di buona struttura o rosso giovanissimo e vinoso(1-2 anni,12-16°C)

Frutti di mare e pesci

Frutti di mare crudi:

Bianchi aromatici (1-2 anni,8-10°C)

Frutti di mare cotti:

Bianchi non troppo secchi e fruttati (2-3 anni,10°C)

Pesci alla griglia e frittura:

Bianco secco di carattere o rosato leggero (1-3 anni,10-14°C)

Pesci al cartoccio e in umido:

Rosato di medio corpo (1-2 anni,12-14°C)

Zuppe di pesce e brodetti:

Rosato di buon corpo o rosso giovane e beverino(1-2 anni,14-16°C)

Pesce bollito con maionese:

Bianco secco morbido (1 anno,10°C)

Carni bianche

Carni bianche di pollo:

Bianco secco di carattere o rosato (1-2 anni,10-14°C)

Carni di coniglio:

Rosso moderatamente giovane, leggero di corpo e fresco

Carne di vitello:

Rosso giovane leggero (1-2 anni, 14°C)

Carne di agnello:

Rosso secco di medio corpo (2 anni, 16°C)

Carne di maiale:

Rosso secco di medio corpo (2 anni, 16°C)

Fegato e rognone:

Rosso di buon corpo o rosso giovane (1-3 anni 12-16°C)

Carni rosse

Carni rosse alla griglia:

Rosso vigoroso a medio invecchiamento (2-5 anni, 18°C)

Carni rosse in umido:

Rosso a medio invecchiamento anche vivace (1-3 anni, 16°C)

Stracotti di carni rosse:

Rosso di buona stoffa e invecchiamento (2-5 anni, 18°C)

Bolliti misti e salumi cotti:

Rosso giovane e generoso anche vivace (1-3 anni, 16-18°C)

Cacciagione

Piccola cacciagione:

Rosso di buon invecchiamento e corpo (3-5 anni, 18°C)

Cacciagione a piuma:

Rosso di buon invecchiamento e struttura (4-8 anni, 18°C)

Cacciagione a pelo:

Grande rosso di eccellente armonia (5 anni in poi, 18-20°C)

Formaggi

Formaggi a pasta fresca:

Bianco, morbido (1-2 anni 10°C)

Formaggi erborinati:

Bianco elegante o rosato giovane (1-2 anni, 10-12°C)

Formaggi fermentati:

Rosso di medio corpo e buon invecchiamento (2-5 anni 18° C)

Formaggi a pasta dura:

Rosso di buon corpo e invecchiamento (3-8 anni, 18-20°C)

Formaggi piccanti:

Rosso di gran corpo o liquoroso (8 anni in poi, 18-20°C)

Dessert

Panettoni e altri prodotti similare:

Spumante semisecco o bianco aromatico (1-2 anni, 7°C)

Torta paradiso:

Bianco dolce leggermente aromatico (1 anno, 7-8°C)

Crostata di frutta:

Bianco o rosso semisecco o dolce, aromatico o fruttato; spumante (1-2 anni, 7-8°C)

Prodotti da forno:

Passito e liquoroso abboccato o dolce (2 anni in poi, 7-10°C)

Dolci al cucchiaio:

Bianco dolce e spumante (1-2 anni, 7-10°C)

Creme Crude o cotte:

Bianco o liquoroso d'invecchiamento (2 anni in poi, 7-8°C)

Gelati:

Nessun vino

frutta

Frutta fresca:

Bianco abboccato aromatico e fruttato (1-2 anni, 7-8°C)

Frutta secca:

Rosso abboccato aromatico o passito liquoroso (da 2 anni in poi, 7-8°C)

Frutta fresca o macedonia con presenza di agrumi:

Nessun vino