

VINO

---

ABBINAMENTI  
CON IL CIBO



tasterplace®





## **sommario**

1. LA TEORIA DEGLI ABBINAMENTI - VINO

2. QUALE VINO PER QUALE CIBO

3. I PRODOTTI TASTERPLACE PER ALLENARE IL SENSO DELL'OLFATTO



## LA TEORIA DEGLI ABBINAMENTI - VINO

Esistono numerose metodologie per valutare un buon abbinamento. Richiedono parecchio allenamento e la capacità di “misurare” il cibo e il Vino attribuendo dei punteggi secondo delle variabili ben definite.

L’abbinamento perfetto, tuttavia, non esiste. Ognuno di noi ha gusti diversi che lo portano a preferire alcuni abbinamenti rispetto ad altri. Nelle pagine seguenti illustreremo in modo facile alcune regole comunemente utilizzate e utili per delineare gli abbinamenti consigliati.

Gli abbinamenti tra cibo e Vino si costruiscono sulla base della **concordanza** o della **contrapposizione** con l’obiettivo di ottenere sempre un insieme equilibrato.

### In base alla **concordanza**

si abbinano cibi e Vini con molte caratteristiche in comune per esaltarle e amplificarle. Per esempio: un dolce con Vini passiti, o una carne grigliata con Vini corposi e barricati. **Si cerca la concordanza tra: l’intensità di sapori, il corpo, il gusto dolce, il gusto acido, gli aromi.**



### In base alla **contrapposizione**

si tende invece ad abbinare cibi e Vini con caratteristiche diverse e che tendono a bilanciarsi. È questo il caso di cibi salati accoppiati a Vini dolci, o di cibi grassi o fritti abbinati a Vini con buona acidità. **Si cerca la contrapposizione tra le sensazioni gustative e tattili che donano una sensazione di “morbidezza” in bocca (es. dolce, grasso, untuosità) e quelle che inducono una sensazione di “durezza” (es. acido, astringente, salato, piccante, effervescente).** Quindi:

- Cibi con elevata dolcezza o grassezza → Vini con un buon grado di astringenza, acidità, sapidità.
- Cibi con elevata sapidità, amarezza, acidità o piccantezza → Vini con un buon grado di dolcezza.



Quando facciamo riferimento al dolce o alla dolcezza di un cibo dobbiamo distinguere la dolcezza vera e propria (presenza di zucchero) dalla “tendenza” dolce (es. patate, latte, carboidrati, pesce, pane, formaggi). Mentre il primo caso (es. i dessert) richiede necessariamente Vini dolci (es. Passiti, botritizzati), il secondo caso si può abbinare anche a Vini secchi.

Con il termine grasso o grassezza facciamo riferimento alla sensazione tattile e palatale data dal grasso vero e proprio (es. burro, carni, formaggi), mentre l’untuosità è la sensazione data dall’Olio.

## Alcuni regole pratiche accettate



### Per Concordanza:

**Corpo del Vino e intensità del sapore del cibo.** E' importante che il Vino abbia un corpo (che spesso è proporzionale alla gradazione alcolica) che tenga testa all'intensità del sapore dell'ingrediente più forte contenuto nel cibo. Diversamente, il cibo tenderà a sopraffare il Vino, o viceversa.

**Dolce e dolce.** Dessert e cibi molto dolci vogliono Vini ancora più dolci.

**Acido e acido.** Cibi con una leggera acidità (condimenti a base di limone o aceto) si abbinano a Vini freschi (i.e. con una giusta acidità). Diversamente, un Vino con meno acidità del cibo risulterebbe piatto e debole al palato.



### Per Contrapposizione:

**Cibi untuosi/succulenti e Vini tannici.** I cibi come la carne rossa alla brace o i formaggi saporiti rendono i tannini del Vino molto "morbidi" e piacevoli al palato. I Tannini a loro volta lasciano una sensazione di pulito in bocca.

**Cibi salati e Vini dolci.** La contrapposizione tra dolce e salato è piacevole e crea un sapore bilanciato (es. Gorgonzola e Sauterne).

**Cibi grassi e Vino con buona acidità.** La leggera acidità del Vino provoca un aumento della salivazione in bocca che la pulisce dal grasso del cibo.



### Attenzione:

Anche la temperatura è importante: pietanze calde non si abbinano a Vini troppo freddi. Per esempio nel caso di antipasti caldi è preferibile un rosé non freddo o un rosso giovane, piuttosto che un bianco freddo.

Non è vero che cambiare Vino (per esempio passando da un bianco ad un rosso) all'interno di uno stesso pasto fa male.

Alcuni cibi sono quasi impossibili da abbinare ad un Vino. Per esempio: cibi molto acidi o marinati in aceto, carciofi crudi, asparagi, agrumi e altri.

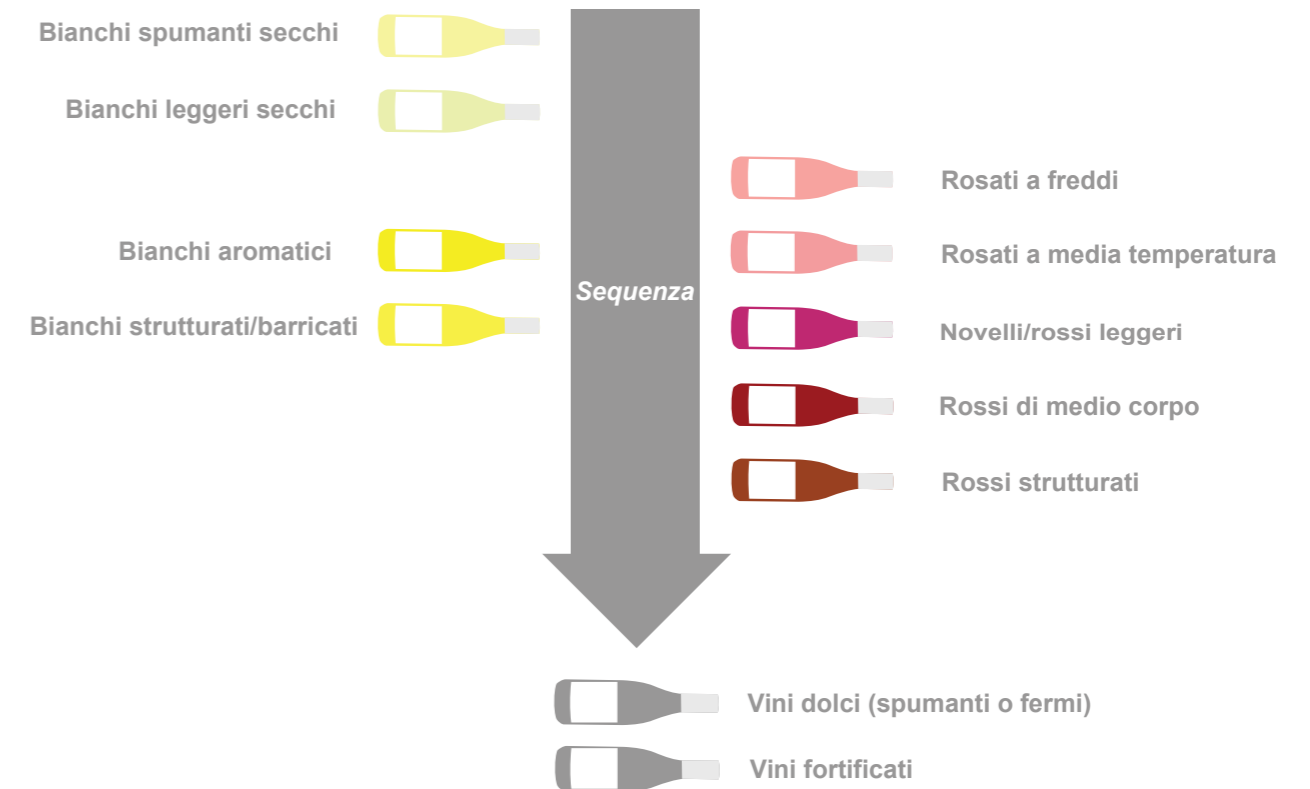
**Particolarmente importante è l'equilibrio tra l'intensità e la persistenza degli aromi del Vino e l'intensità del sapore del cibo. Un sapore forte infatti tenderà a sopraffare ed annullare quello più debole.**

E' anche importante che, nel susseguirsi di cibi e Vini durante un pasto, il cibo/vino che segue non sia più debole di quello che lo ha preceduto, ma anzi più intenso. E' questo il motivo per cui durante il pasto si va in un crescendo sia di intensità delle pietanze (i primi piatti sono tipicamente più leggeri dei secondi piatti) e sia di alcolicità/struttura del Vino. Iniziare un pasto con pietanze dal gusto troppo forte e Vini molto alcolici sarebbe un problema perché ci costringerebbe a proseguire con cibi ancora più intensi e Vini più alcolici e strutturati.

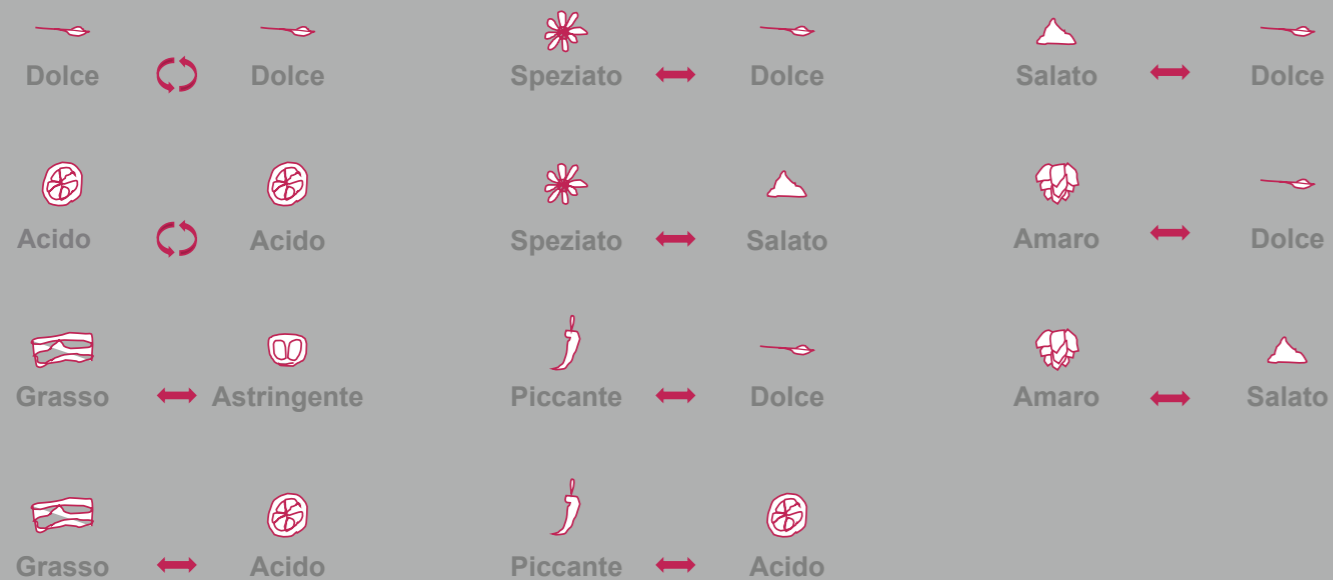
### Nei Vini spesso si passa durante un pasto:

leggeri → corposi,  
giovani → vecchi,  
secchi → dolci.

Riportiamo di seguito una possibile sequenza ideale dei Vini, pur sapendo che ogni Vino specifico ha le sue peculiarità che vanno tenute in considerazione. Per esempio potrebbero esserci Vini bianchi che per elevato corpo, intensità e contenuto alcolico potrebbero andare bene dopo un vino rosso giovane di basso corpo.

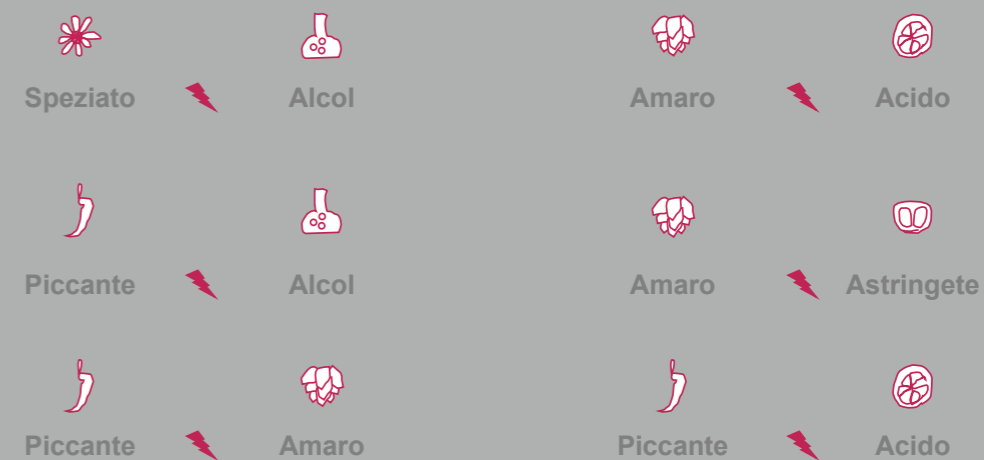


## Accostamenti possibili



Nell'abbinare un cibo ad un Vino è inoltre utile considerare alcuni fattori quali: *il tipo di cottura* che può apportare al cibo nuove componenti gustative, aromatiche e tattili (si pensi ad esempio ad una verdura alla griglia rispetto ad una verdura bollita); *il condimento* che può alterare in modo significativo le caratteristiche organolettiche della pietanza. Per esempio un'insalata condita con olio e aceto è molto diversa organoletticamente da un'insalata condita con frutta, noci, o formaggio.

## Accostamenti difficili



Bisogna fare attenzione nell'abbinare cibi amari con Vini tannici/ astringenti o con un certo grado di acidità, che potrebbero esaltare il gusto amaro rendendolo sgradevole. Allo stesso modo Vini alcolici potrebbero enfatizzare la sensazione di bruciore data da un cibo speziato o piccante.



## QUALE VINO PER QUALE CIBO

I **Vini bianchi** hanno un corpo più basso rispetto ai Vini rossi e un'acidità/freschezza più marcati. Per questo si abbinano bene ai piatti leggeri. Tra i Vini bianchi è utile distinguere quelli robusti, che hanno un grado alcolico maggiore e in alcuni casi hanno fatto un passaggio in botte, e che sono indicati anche per le carni bianche, i crostacei e qualche formaggio più saporito. I Vini bianchi aromatici invece si contraddistinguono per un'elevata intensità e persistenza aromatica che permette loro di tener testa anche a cibi speziati, erbe aromatiche, aglio e cipolla.

Anche per i **Vini rossi** è utile distinguere quelli giovani e leggeri, caratterizzati da corpo leggero e basso grado alcolico, e quelli robusti. I primi si abbinano bene a formaggi, carni e piatti dai sapori più delicati, mentre i secondi sono indicati per formaggi saporiti o piccanti, carni rosse o insaccati.

Gli **Spumanti** aggiungono alla freschezza dei Vini bianchi l'effervescenza che ha un effetto pulente sui cibi grassi e untuosi. Tra gli Spumanti è importante distinguere il grado di dolcezza: Dolci (Doux e Demi-sec), Dry, Brut (Brut, extra Brut e Brut nature).

## Verdure

Le verdure si abbinano bene a Vini leggeri e freschi, ma il condimento può renderne il gusto molto più intenso e complesso. In questi casi possono sopportare bene anche Vini più corposi e alcolici. Alcuni esempi:

- Insalata con un condimento leggero: Vino bianco leggero o spumante.
- Insalata con un condimento ricco a base di formaggio, cipolla o frutta: Vini bianchi robusti, aromatici o rossi leggeri.
- Pomodori, olive, melanzane, peperone: quando maturi presentano un buon grado di dolcezza che bene supporta il corpo e l'astringenza dei Vini rossi.
- Legumi e funghi: Vini rossi leggeri o robusti.

## Formaggi

I formaggi hanno un sapore molto intenso ed un elevato grado di grassezza. Per questo richiedono Vini che gli tengano testa. Le varietà di formaggi sono moltissime e per ognuna va ricercato un Vino di pari intensità, con aromi in concordanza e con il giusto livello di astringenza e acidità che ne bilanci la grassezza. Alcune linee guida:

- Formaggi freschi e delicati (es. pecorino fresco, mozzarella, brie) possono andare con tutti i Vini bianchi e gli spumanti.
- Formaggi stagionati (es. asiago, cheddar, parmigiano, pecorino toscano) e formaggi piccanti (es. gorgonzola, taleggio) dall'elevata grassezza e intensità, richiedono dei Vini rossi leggeri o robusti e in alcuni casi anche dei Vini dolci.

## Carne e pesce

Anche in questo caso bisognerà valutare l'intensità del sapore del cibo, il suo condimento ed il tipo di cottura o preparazione (es. crudo, bollito, grigliato, affumicato).

- Pesce, molluschi e carni bianche magre vanno bene con Vini bianchi leggeri e fruttati o secchi.
- I crostacei possono andare con Vini di medio corpo: bianchi robusti, bianchi aromatici o rossi leggeri.
- Carni bianche grasse (es. maiale) possono essere abbinate a Vini bianchi aromatici o rossi leggeri. In alcuni casi degli spumanti con bassa dolcezza (Brut).
- Carni rosse e insaccati richiedono Vini rossi robusti e nel caso degli insaccati con elevata sapidità si possono abbinare anche ai Vini dolci.

## Dolci

I dolci richiedono Vini con un elevato grado di dolcezza ed alcol.












***Le linee guida per gli abbinamenti non sono regole assolute: sono esemplificative, non tengono conto dei gusti individuali e non contemplano le innumerevoli varianti di Vini e cibi/ricette che possono dare luogo ad accostamenti nuovi e vincenti.***

**Gli abbinamenti indicati si intendono per cibi con condimenti leggeri che non ne alterano in modo significativo le caratteristiche organolettiche.**



tasterplace

## Abbinamenti Vino-Cibo

VINO	 Verdure	 Pesce	 Formaggi freschi	 Molluschi	 Crostacei	 Carni bianche	 Formaggi stagionati	 Formaggi piccanti	 Carni rosse	 Insaccati	 Dolci
Bianchi secchi	●	●	●	●	●						
Bianchi robusti		●	●	●	●	●					
Bianchi aromatici			●		●	●	●	●		●	
Rossi leggeri			●			●	●		●		
Rossi robusti						●	●	●	●	●	
Vini dolci								●		●	●
Spumanti brut	●	●	●	●	●	●					
Spumanti dry	●	●			●		●	●			●
Spumanti demi-sec e doux							●			●	●

## GLI AROMI DEL VINO ROSSO E DEL VINO BIANCO PER ALLENARE L'OLFATTO



[Clicca qui per scoprire il prodotto](#)

**TasterPlace** offre gli strumenti per rendere più facile e accessibile la degustazione allenando l'olfatto: un nuovo modo di scegliere cosa mangiare e come abbinare i diversi cibi.

Per degustare è necessario **allenare la propria memoria olfattiva** e arricchire il proprio vocabolario di aromi per essere in grado di riconoscerli in un Vino.

Allenando la memoria olfattiva sarà **facile memorizzare gli aromi** dovuti alle molecole più comunemente presenti nei Vini. Alcuni aromi sono intensi per facilitarne il riconoscimento e la memorizzazione. Una volta memorizzati gli aromi in questo modo, sarà più facile riconoscerli, molto più tenui, all'interno del Vino che andremo a degustare.

Per informazioni  
[www.tasterplace.com](http://www.tasterplace.com)  
[info@tasterplace.com](mailto:info@tasterplace.com)

## I PRODOTTI TASTERPLACE



[Clicca qui per scoprire i prodotti TasterPlace](#)

***La memoria olfattiva si può allenare e quindi migliorare notevolmente con la pratica nel tempo.***

Disponibili in 6 versioni: **Birra, Prosecco, Vino Rosso, Vino Bianco, Olio Extravergine di Oliva e Cioccolato**, sono indispensabili per imparare a conoscere il mondo dei cibi e delle bevande che ti piacciono di più. Ogni collezione contiene **12 campioni di aromi olfattivi** e una **pubblicazione** facile e sintetica che fornisce le informazioni fondamentali per scoprire le caratteristiche più importanti dei prodotti e come degustarli.

AROMI di TasterPlace viene utilizzato sia dagli appassionati che si avvicinano alla degustazione per la prima volta, sia da associazioni di assaggiatori e sommelier per i corsi di formazione.

Per informazioni  
[www.tasterplace.com](http://www.tasterplace.com)  
[info@tasterplace.com](mailto:info@tasterplace.com)