

## **CORSO BASE di AVVICINAMENTO al MONDO del VINO**

Sesto incontro

### **L' ABBINAMENTO**

per tradizione

legato alle stagioni

per contrapposizione e per concordanza

### **Sappiamo abbinare cibo e vino?**

Che importanza ha conoscere un gran numero di vini se poi di fronte al problema di scegliere il più indicato per un piatto ci troviamo impreparati.

Questa poche righe semplicemente per fornire agli amanti della buona tavola le nozioni fondamentali, e per imparare a godere nel migliore dei modi i piaceri che la nostra cucina ci offre.

Esistono dei principi che ispirano l'arte dell'abbinare il vino al cibo:

### **L'abbinamento per tradizione**

è quello che si ispira alla cucina regionale, dove piatti e vini locali vengono abbinati tra loro secondo abitudini tramandate di generazione in generazione.

La cucina regionale italiana è talmente ricca di proposte invitanti, spesso richieste ed accettate anche da chi non è originario della zona, che degustando i prodotti locali ha la sensazione di scoprirne le radici enogastronomiche e culturali.

### **L'abbinamento legato alle stagioni**

si basa sul principio logico che alimenti e preparazioni adatte alle stagioni autunnali ed invernali, non sono altrettanto validi se proposti in quella estiva e viceversa.

La cucina delle stagioni fredde: è caratterizzata da piatti ricchi di grassi e strutturati a cui andremo ad abbinare preferibilmente vini rossi maturi o di un certo invecchiamento, dotati di buon corpo e di un importante tasso alcolico.

La cucina delle stagioni calde: è invece caratterizzata da piatti freddi quali insalate di riso, primi piatti conditi con sughi leggeri, carpacci, secondi di pesce o di carni bianche, formaggi freschi, tutte preparazioni con ingredienti da sapori delicati.

I vini consigliati saranno preferibilmente: bianchi, rosati, rossi giovani e briosi, prosecco e pinot spumanti, dal tenore alcolico non elevato e serviti freschi.

## **L'abbinamento per contrapposizione e per concordanza**

al contrario dei precedenti si basa sull'applicazione di principi "oggettivi" condizionati in parte dalla soggettività.

Il primo principio si basa sul fatto che le caratteristiche del vino scelto per un abbinamento debbono essere in contrapposizione con quelle dell'alimento; se per esempio abbiamo un piatto che presenta una tendenza acida **non** dovremo abbinare un vino anch'esso ricco di acidità o con spiccate doti di freschezza poiché andrebbe ad aumentare la sensazione acida del cibo, bensì un vino con doti di morbidezza che andranno a contrapporsi alla tendenza acida rendendo armonico l'abbinamento.

Questo principio, valido per molti aspetti, non contempla però ogni situazione; in alcuni casi ci si deve orientare sul principio della concordanza, basato sul fatto che ad una caratteristica presente nel cibo deve corrispondere una analoga del vino; classico esempio i prodotti di pasticceria dove la sensazione dominante è la dolcezza, l'accostamento ideale sarà sempre con vini dolci.

Proprio questa duplice interpretazione è la base del metodo di abbinamento.

Per effettuare un buon abbinamento è necessario conoscere ed allenare i nostri sensi; è attraverso gli organi sensitivi che entriamo in relazione con cibi e vini, valutandone la gradevolezza: i più importanti per svolgere la nostra analisi sono certamente l'olfatto ed il gusto che ci forniscono informazioni dirette sulla composizione degli alimenti e dei vini, senza peraltro trascurare l'importante effetto psicologico che la vista può indurre.

Concludendo: sempre validi e ben accetti l'abbinamento per tradizione e quello legato alle stagioni; sicuramente più importante e meno facile l'accostamento per contrapposizione o per concordanza.

In qualunque caso ricordate comunque due fattori importanti:

quello economico a seconda dell'importanza del pranzo o della cena e chiaramente delle proprie possibilità, ed il fattore soggettivo, a prescindere da tutto quanto sinora giustamente detto il gusto personale non va mai messo in discussione.