



# **CORSO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO E ALLA DEGUSTAZIONE**

a cura di  
**Stefano Leto Barone**

Organizzato da



In collaborazione con



FRATELLI MATTIA E MARCO MARCHISIO  
VIGNAIOLI IN CASTELLINALDO D'ALBA  
VIGNE E VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE



FRATELLI MATTIA E MARCO MARCHISIO  
VIGNAIOLI IN CASTELLINALDO D'ALBA  
VIGNE E VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

BY  
STEFANO LETO BARONE

BY  
STEFANO LETO BARONE



## *Abbinamento Cibo e Vino*

## *Criteri generali*

Il giusto abbinamento cibo-vino è l'obiettivo di tutti gli appassionati di enogastronomia.

Saperli abbinare correttamente ha lo scopo di esaltarli entrambi e questo richiede oltre a un po' di

esperienza una discreta conoscenza del vino in generale. Diversi sono i criteri generali che regolano

gli abbinamenti enogastronomici anche se quelli più utilizzati sono:

Abbinamento per  
**CONTRASTO**  
Abbinamento per  
**ANALOGIA**

## *L'Armonia del palato*

Esistono anche dei criteri stagionali o di tradizioni regionali e quindi più espressamente legati al territorio ma tutti, come sosteneva Veronelli, hanno un solo obiettivo: **“l’armonia del palato”**.

Infatti cibo e vino devono armonizzarsi insieme senza assolutamente prevalere l’uno sull’altro.

Seguendo questo criterio quindi a un piatto semplice e poco elaborato abbineremo un vino giovane e leggero, a un piatto più succulento un vino più strutturato e di buon corpo.

## *L'Armonia del palato*

In ogni caso l'abbinamento cibo-vino deve sempre rispettare il giusto equilibrio fra la struttura del vino e l'intensità e il sapore del cibo.

A cibi poco elaborati e di breve cottura devono essere abbinati vini giovani e delicati.

A cibi più elaborati vanno abbinati vini più strutturati e alcolici e a piatti molto complessi e di lunga cottura vini molto corposi e invecchiati.

## *Abbinamento per Contrasto*

In questo caso la piacevolezza dell'abbinamento si ha quando il vino esprime caratteristiche opposte a quelle del cibo.

Il contrasto ha l'obiettivo di smorzare, addolcire o comunque riequilibrare il nostro palato in maniera tale che le papille gustative non si assuefanno al gusto del piatto e sono pronte a riassaporare in pieno il gusto del boccone successivo.

## *Abbinamento per Contrasto*

che sarà bene abbinare a un vino rosso giovane, leggermente asprigno meglio se frizzante (poiché la CO<sub>2</sub> ha la caratteristica di sgrassare il palato contrastando e neutralizzando l'untuosità e stimolando le papille gustative a una più equilibrata percezione del gusto) per cui l'ideale sarebbe un Lambrusco, oppure una Barbera Monferrato vivace, una Bonarda ecc.

## *Abbinamento per Contrasto*

L'esempio più calzante è quello di un piatto particolarmente grasso come lo zampone o il cotechino che sarà bene abbinare a un vino rosso giovane, leggermente asprigno meglio se frizzante (poiché la CO<sub>2</sub> ha la caratteristica di sgrassare il palato contrastando e neutralizzando l'untuosità e stimolando le papille gustative a una più equilibrata percezione del gusto) per cui l'ideale sarebbe un Lambrusco, oppure una Barbera Monferrato vivace, una Bonarda ecc.

Al contrario ragionando per analogia un piatto molto intenso e di lunga cottura, come lo stracotto, trova il suo ideale abbinamento con un Barolo o con un Brunello invecchiati. Tenendo conto dei criteri di contrasto fra i vari gusti base di seguito riportiamo uno schema di rafforzamento o riequilibrio fra i vari gusti

# *Abbinamento per Contrasto*

- **DOLCE** *si percepisce sulla punta della lingua*
- è rafforzato ed esaltato dal **SALATO**
- è riequilibrato e smorzato dall'**AMARO** e dall'**ASPRO**
- **AMARO** *si percepisce nella parte posteriore centrale della lingua*
- è rafforzato ed esaltato dal **SALATO** e l'**ASPRO**
- è riequilibrato e smorzato dal **DOLCE**
- **ASPRO** *si percepisce nei bordi posteriori della lingua*
- è rafforzato ed esaltato dall'**AMARO** e dal **SALATO**
- è riequilibrato e smorzato dal **DOLCE**
- **SALATO** *si percepisce nei bordi più esterni e anteriori della lingua*
- è rafforzato ed esaltato dall'**AMARO** e dall'**ASPRO**
- è riequilibrato e smorzato dal **DOLCE**

## *Abbinamento per Analogia*

Quando scegliamo un abbinamento per analogia è perché non sempre cibo e vino, pur nella ricerca dell'armonia, devono contrastarsi anzi in questo caso dobbiamo cercare le affinità per costruire l'armonia gusto-olfattiva.

Esempio classico è il vino che accompagna i dessert, dove abbiamo una forte prevalenza del dolce che non può essere smorzata da un vino secco perché ci vorrebbe una gradazione alcolica spropositata e allora si asseconda il tenore zuccherino del piatto con un vino dolce o addirittura liquoroso.

## *Abbinamento per Analogia*

Altro esempio è l'abbinamento del tartufo bianco di Alba che malgrado l'intensità olfattiva non ha una grande struttura. Se abbinato al classico uovo al tegamino non ha bisogno di un vino potente bensì delicato e aromatico.

Se invece lo stesso tartufo lo cuciniamo con delle tagliatelle all'uovo allora avremo bisogno di un vino di medio corpo e intensità



## *Gli Abbinamenti con il cibo*

## *Aperitivi e antipasti*

Come aperitivi o per accompagnare snack o antipasti sono consigliati vini bianchi, moderatamente secchi o gli spumanti perché l'acidità dei vini bianchi secchi e la CO<sub>2</sub> degli spumanti favorisce la secrezione di succhi gastrici che predispongono il nostro organismo alla ricezione del cibo.

Vini consigliati: ottimi sono i nostri spumanti secchi oppure vini tranquilli come l'Arneis, la Favorita, il Gavi, il Bianco di Custoza, il Soave, l'Orvieto ecc.



## *Minestre in brodo e minestrone*



Vanno accompagnati con vini bianchi tranquilli secchi oppure leggermente abboccati.

Vini consigliati: Favorita, Fiano di Avellino, Pinot Grigio Collio, Franciacorta Bianco ecc.

Pasta e riso di per se sono alimenti neutri per cui nel criterio di abbinamento è il condimento che

determina l'accostamento con il vino.

Nel ragù ad esempio sono presenti sia grassi (carne) che acidi (pomodoro) per cui il vino deve

smorzare l'eccesso di grassezza del condimento.

Vanno bene a questo scopo vini rossi giovani non troppo corposi e alcolici, eventualmente anche

vivaci poiché l'anidride carbonica tende a ripulire il palato.

Paste con sughi più leggeri possono essere abbinati a rosati.

Pasta o riso con sughi a base di pesce si possono accostare con dei bianchi secchi o se particolarmente saporiti e articolati anche dei rosati o addirittura un rosso come il Grignolino.

Con condimenti a base di funghi sono consigliabili vini rossi poco tannici, giovani e “passanti” oppure dei rosati un pò più intensi e strutturati.

- Carne Bianca:
  - per la carne bianca arrosto sono consigliati vini rossi morbidi e di medio corpo (Valpolicella, Trentino Merlot, Rosso Monferrato)
- Carni Rosse:
  - per le carni rosse vale il principio della cottura , più è prolungata e più il vino deve essere invecchiato e strutturato.
- Arrosti normali:
  - si possono abbinare vini austeri e di buon corpo come Barbera Asti, Dolcetto Alba o Diano, Chianti Classico ecc.
- Stufati a cottura prolungata:
  - Barolo, Barbaresco, Brunello o Amarone.

Anche qui prevale il criterio dei tempi di cottura e la tipologia della carne se bianca o rossa.

- *Per pollami*, quindi carne bianca, sono da preferire vini rossi, leggeri, profumati ed asciutti di medio
  - invecchiamento come: Nebbiolo d'Alba, Dolcetto Dogliani, Rosso Conero, Lago di Caldaro ecc.
- *Per carni rosse* l'abbinamento va fatto con vini più sostenuti e generosi come Barbera d'Asti o Alba,
  - Barbaresco, Amarone ecc.

# *Cacciagione e Selvaggina*

- *Per cacciagione da penna:*
  - Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Pinot Nero Alto Adige, Aglianico del Vulture ecc.
- *Per selvaggina da pelo:*
  - l'accostamento ideale è con vini rossi ampi nel gusto e nel profumo, strutturati e molto invecchiati come Barolo, Taurasi, Carema, Sfursat della Valtellina ecc.

Tenendo conto della grande varietà di pesce esistente il criterio da utilizzare per l'abbinamento pesce vino deve rispettare sia la modalità di cottura che il contenuto di grassi di ogni singolo pesce.

Per pesci bianchi cucinati al vapore o alla griglia, senza aggiunta di grassi si devono scegliere vini bianchi delicati, non troppo aspri né alcolici come un Gavi, un Silvaner o un Chardonnay ecc.

Con crostacei alla griglia o lessati essendo tendenzialmente più dolci e aromatici bisogna accostarli a: Sauvignon, Chardonnay Langhe, Gewurztraminer, Malvasia ecc.

## *Pesce*

- Le frittiture di mare si abbinano molto bene con spumanti secchi sia metodo classico che charmat
- lunghi, poiché le bollicine come diverse volte ribadito puliscono il palato dal grasso della frittura.
- I pesci al forno hanno una complessità di sapori molto variabile e articolata, per cui ci si deve orientare
- verso bianchi di buon corpo o rosati non tannici. Sono da evitare i rossi perché i tannini
- tendenzialmente amarognoli non vanno d'accordo con questo tipo di cottura.

## *Pesce*

- Per le zuppe e i brodetti vale quanto detto sopra per i pesci al forno con una variante che in base alla
- sapidità del piatto ci si può spingere anche verso un rosso giovane di poco corpo o vivace.
- Per pesci affumicati come il salmone, piuttosto grasso, è consigliabile uno spumante secco o un
- Sauvignon così come per pesci in salamoia.

## *Pesce*

- Per le zuppe e i brodetti vale quanto detto sopra per i pesci al forno con una variante che in base alla
- sapidità del piatto ci si può spingere anche verso un rosso giovane di poco corpo o vivace.
- Per pesci affumicati come il salmone, piuttosto grasso, è consigliabile uno spumante secco o un
- Sauvignon così come per pesci in salamoia.



# *Funghi*



- Per i funghi si possono abbinare vini bianchi e rosati, no assolutamente a rossi corposi ma in via di
- massima a rossi giovani e frizzanti per funghi fritti.



# *Salumi*



- Per questi alimenti a far la differenza è spesso il tenore di grasso oltre che la salagione e stagionatura.
- Per il salumi cotti tendenzialmente più grassi dei crudi vanno bene vini rossi giovani e vivaci.
- Per quelli crudi maturati sotto salagione l'abbinamento è più difficile, vanno preferiti vini rossi poco
- acidi e poco tannici

# *Formaggi*

- Per i formaggi oltre al criterio della regionalità si usa anche quello della stagionatura. Per cui a
- formaggi freschi andranno abbinati vini sia bianchi freschi e asciutti che rossi giovani e poco
- strutturati.
- A formaggi stagionati si abbineranno, in funzione della stagionatura e della sapidità, vini rossi
- sempre più invecchiati e corposi, esempio pecorino toscano con il Nobile di Montepulciano, il Bitto
- con il Valtellina superiore e il Parmigiano con l'Amarone o un metodo Classico.

- L'assoluta preponderanza del dolce data dallo zucchero e dai grassi presenti in questi alimenti ci
- impone una scelta univoca e perentoria: ai dolci vanno abbinati solo vini dolci. L'abbinamento per
- contrasto richiederebbe infatti vini talmente alcolici impossibili da reperire.
- Esaminiamo ora i vari tipi di dolci con i relativi abbinamenti.
- Per dolci al cucchiaio (semifreddi, bavaresi e mousse) è bene accostarli a vini mediamente dolci ma
- alcolici come Malvasia o passiti.
- Per dolci a pasta lievitata (panettoni, colombe, pandoro e simili) l'abbinamento ideale è l'Asti
- spumante.

## *Dolci*

- Con le torte a base di frutta si accompagnano con bianchi amabili e delicati. Un po' più difficile è
- l'abbinamento di torte a base di confettura; per le confetture rosse potrebbe andar bene una Malvasia
- vinificata in rosso per gli altri tipi di frutti abbinerei del Moscato d'Asti.
- Le torte cremose (charlotte, millefoglie ecc.) vanno abbinate con vini mediamente dolci ma di buon
- tenore alcolico come il Recioto o il Muscat.

## *Dolci al cioccolato*

- Per il discorso si fa molto più complesso, proprio per la difficoltà che presenta
- l'abbinamento vino-cioccolato considerata la sua estrema intensità. La scelta deve giocoforza ricadere
- su vini molto alcolici meglio se addizionati di acquavite come il Marsala, il Porto e lo Sherry. Con
- questi dolci si possono anche abbinare distillati come alcuni Rum, Brandy, Cognac, Grand Marnier e
- Armagnac purché invecchiati.
- Con gelati e sorbetti è meglio evitare abbinamenti con vini perché la bassa temperatura distrugge i
- sapori.

## *Ringraziamenti*

Grazie per la vostra partecipazione al corso  
«Avvicinamento al mondo del vino e alla degustazione»

da parte di

Claudio Querelante

Stefano Barone

Mario Di Cristofari

Se siete rimasti soddisfatti vi preghiamo di comunicarcelo tramite  
una vostra recensione

<https://g.page/r/CcKNU5X7L0YgEAg/review>