

Abbinamenti Vini e Cibi

La meta ambita dal conoscitore di vini è quella di elaborare un “giusto “ abbinamento eno-gastronomico, cioè di armonizzare il gusto di un cibo a quello di un vino in modo da ottenere una valorizzazione reciproca.

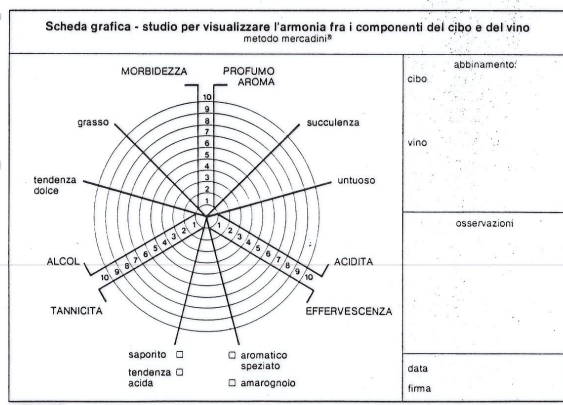
In pratica il “come” si possa riuscire ad ottenere un buon abbinamento cibo-vino può essere risolto da un punto di vista tecnico servendosi dell’unico e solo mezzo capace di valutare e, quindi, codificare una piacevole attività eno-gastronomica.



L’analisi organolettica

La “degustazione”, pertanto, può essere considerata come disciplina per quanto concerne l’applicazione delle procedure e le tecniche di assaggio, ma anche come prezioso strumento d’arte capace nelle mani dell’artista di promuovere, tentare, provare per un “tema

d'abbinamento" non una ma più soluzioni, tutte valide, da proporre più che da imporre, le quali, pur rispettando il soggetto tematico, possono estrinsecarsi nelle maniere più fastidiose e suggestive, e tra le quali il buongustaio occasionale possa scegliere quella a lui più gradita, conformemente alle proprie abitudini e preferenze.



I pochi **PRINCIPI DELL'ARMONIA**, ai quali occorre richiamarsi nell'accostamento dei "caratteri gustativi" di un cibo a quelli di un vino, trovano pieno riscontro al verificarsi di una o più delle seguenti condizioni:

- **di unità di qualità sensoriale**, in quanto in ogni accostamento deve essere rispettato il rapporto qualitativo (una cucina rustica e pesante esige vini dissetanti dello stesso stampo; una pietanza delicata di alta cucina esige, invece, vini raffinati);
- **di associazione**, per un effetto di completamento (i componenti della struttura di un cibo possono completarsi con gli elementi della struttura e morbidezza di un vino; infatti ad una pietanza agrodolce, come l'anatra all'arancia può essere accostato soltanto un vini liquoroso);
- **di analogia**, per un effetto di rafforzamento caratteriale (gli accostamenti tradizionali delle varie regioni, nei quali il connubio porta ad esaltare la tipicità della cucina, anche se non sempre equilibrata; un piatto complesso, concentrato, con un vino invecchiato; una pietanza elementare con un vino giovane e fresco; un panettone con un Moscato d'Asti);
- **di contrasto**, per un effetto di attenuazione o di reciproco azzeramento sensoriale (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).

In contemporanea agli effetti gustativi percettibili, la componente volatile odorifera del vino potrà accostarsi a quella del cibo ancora persistente, in sovrapposizione o prosecuzione, e per quanto riguarda:

- **il tipo e la qualità sensoriale**, in condizioni:
- di analogia, associazione, unità della qualità (nei casi migliori);
- di contrasto e dissonanza (nei casi peggiori)

- **Il livello di intensità**, in condizioni:
- di squilibrio o preponderanza (nel caso peggiore)
- di equilibrio od equivalenza (nel caso migliore);