

## ABBINAMENTI VINO E CIBO UTILE GUIDA PER ABBINARE AL CIBO IL VINO GIUSTO

Di Federica Spelta

Il vino in generale Guida al corretto abbinamento cibo vino  
Ogni piatto ha il suo vino ideale di accompagnamento che va servito alla temperatura corretta, **utilizzando il termometro da vino.**

È importante considerare le varie tipologie di vino, rosso e bianco, spumante, liquore, passito, bianco vivace, rosso di struttura, rosato, bianco morbido, aromatico, rosso di buon corpo, ognuna con il suo livello di invecchiamento ed importanza, per poter offrire un buon abbinamento cibo e vino in un menù. Gli abbinamenti tra vini e cibi sono numerosi e vari. Bisogna creare armonia fra gli odori e i sapori del vino e del piatto gustato. E se vuoi uscire dagli schemi vedi **Abbinamenti curiosi e da evitare.**

Se vuoi anche imparare le basi della degustazione vedi Guida alla degustazione. Mai come oggi la considerazione degli alimenti è sempre più alta sulla scena mondiale. Ogni pretesto è buono per parlare di cibo e di vino, se si considera tutti i tipi e le mode di cucine che nascono ogni giorno: nouvelle cuisine, cucina tradizionale, cucina reinventata, fusion gastronomica, cucina finger food, cucina etnica...e via dicendo.

**Come abbinare il vino al cibo** Per l'importanza data oggi alla cucina è inevitabile riuscire ad accostare il vino giusto al cibo servito in tavola. Aldilà del gusto che è sempre strettamente personale, esistono delle considerazioni di base da valutare nella scelta di un vino da abbinare ad un alimento. Se preferisci consulta subito la Tabella degli abbinamenti.

**Come identificare il sapore di un cibo** È importante decifrare i componenti di sapore di un cibo per capire cosa valorizzare e cosa compensare con il vino. Dolce, amaro, salato, acido, piccante, speziato, sono soltanto alcuni dei sapori che derivano da un piatto.

**Come identificare il sapore e la struttura di un vino** Anche con il vino occorre decifrare i componenti e le caratteristiche principali. L'importante è, sia per il cibo che per il vino, che una volta stabiliti i sapori dominanti si scelga se utilizzare un abbinamento gastronomico che valorizzi o attenui questi aspetti predominanti.

**Consiglio per l'abbinamento** Si suggerisce sempre di cercare un certo equilibrio nell'abbinamento.

**Esempio generico** Un piatto delicato di sapore richiede un vino tenue, mentre ai sapori forti e decisi si risponde in genere con un vino importante.

**Importanza del vino giusto** Dopo ogni boccone dello stesso cibo, le papille gustative inviano segnali al cervello sempre meno forti, dunque si apprezza quel cibo sempre di meno. Proprio per questo è importante abbinare il vino giusto, che si dice "pulire perfettamente" la bocca combinandosi armonicamente con il cibo così che ogni boccone sia buono come il primo.

**Il succedersi dei vini** È importante seguire alcune regole del succedersi dei vini durante un pranzo, ma ricordarsi sempre che il piacere dei sensi deve andare in crescendo, per cui bisogna fare in modo che il nuovo vino servito non faccia mai rimpiangere quello appena bevuto.

**Ecco qualche suggerimento** per la corretta sequenza con cui servire diversi tipi di vino: Si inizia sempre con i vini più giovani per finire poi con quelli più vecchi e si servono prima i vini più leggeri, e poi i più robusti. I vini bianchi si servono prima dei rossi. Bisogna andare dal vino più fresco a quello a temperatura ambiente. Si consiglia di servire i vini secchi prima di quelli abboccati. Si suggerisce di servire i vini più prestigiosi dopo i più semplici.

**Tabella degli abbinamenti cibo-vino** Di seguito sono riportati alcuni alimenti base presenti sulle nostre tavole, con indicazione del tipo di vino consigliato e della temperatura di servizio. Si consiglia comunque sempre di non sottovalutare anche gli altri aspetti per gli abbinamenti cibo-vino, ovvero la stagionalità, provenienza, e non meno importante il proprio gusto.

Tratto da: <https://www.alimentipedia.it/abbinamenti-vino-cibo.html>  
Copyright © Alimentipedia.it

# Gli Abbinamenti di base tra Cibo e Vino



Quattroclichi  
Conoscere il Vino

