

## L'abbinamento cibo-vino



L'abbinamento cibo-vino può avvenire tenendo conto delle tradizioni enogastronomiche di un territorio, mettendo cioè assieme i piatti tipici con i vini provenienti dai vitigni autoctoni coltivati in una determinata zona. Più in generale, quando si deve abbinare il vino al cibo si deve tenere conto che l'obiettivo è quello di ottenere un'armonia tra le sensazioni gustative, olfattive ed anche visive che essi sono in grado di esprimere. In definitiva il vino e il cibo abbinati devono completarsi ed esaltarsi vicendevolmente, senza che uno prevarichi e sovrasti l'altro.

L'abbinamento può avvenire per contrasto e per analogia. Gli abbinamenti per contrasto sono quelli che consentono di bilanciare le caratteristiche peculiari e più marcate del cibo e del vino in gioco. Ad esempio, ad uno stufato di carne dovremo abbinare un vino rosso dotato di un grado alcolico, di un'acidità e di una nota tannica in grado di contrastare le sensazioni di grassosità e di succulenza che il piatto è in grado di esprimere; ovviamente dovremo scegliere un vino i cui profumi non siano "annientati" da quelli sicuramente intensi della preparazione gastronomica. Il medesimo vino rosso non può essere invece abbinato ad esempio ad un risotto delicato o ad una preparazione a base di pesce, dato che ne sovrasterebbe completamente le sensazioni olfattive e gustative, rendendole di fatto poco percettibili. In questo caso è più opportuno scegliere un vino bianco, profumato in funzione delle sensazioni olfattive espresse dalle preparazioni. I bianchi aromatici e molto profumati in genere, saranno da abbinare ai piatti che esprimono sentori olfattivi molto intensi per via delle caratteristiche dell'alimento o per l'aggiunta di spezie ed erbe officinali. I vini bianchi frizzanti e spumanti, per la freschezza che esprimono, possono essere abbinati ad antipasti, a preparazioni moderatamente grasse e a tutte le portate a base di pesce, in modo particolare alle frittiture.

L'analogia è invece il criterio che viene seguito quando deve essere abbinato un vino ad un dolce; in questo caso si scelgono vini dolci, vini passiti, in analogia con la sensazione di dolcezza della portata che, se contrastata da un vino secco porterebbe ad un risultato non troppo gradevole nella maggioranza dei casi. Per le verdure crude e la frutta, vista la caratteristica di prevalente di acidità che esprimono, tendenzialmente non viene proposto alcun abbinamento.