

BEVIAMOCI SOPRA LA SCUOLA DEL SOMMELIER



GIUSEPPE VACCARINI
Nominato miglior sommelier del mondo nel 1978, è presidente dell'Associazione della sommelierie professionale italiana.

Vino e cibo: l'abbinamento perfetto

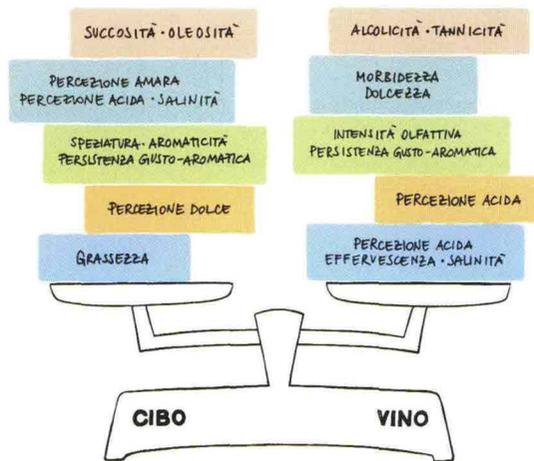
Abbiamo cucinato i migliori manicaretti e scelto i vini più ricercati. Per renderci indimenticabili non ci resta che sporarli in modo che si esaltino a vicenda. Per realizzare l'abbinamento "perfetto" dobbiamo partire da una chiara valutazione delle sensazioni percepite nelle pietanze: sono dolci, salate, succose, speziate, grasse? Sono complesse, delicate, persistenti? Se le caratteristiche del piatto propendono per la *contrapposizione* (sempre molto interessante), dobbiamo trovare un vino con qualità che sappiano contrastare, bilanciandole, quelle del cibo. Se invece vogliamo la *concordanza*, sceglieremo vini che siano uno specchio delle caratteristiche dei piatti.

Contrapposizione Con un cibo succulento, cioè ricco di salse e succhi e anche untuoso in bocca, ci vorrà un vino rosso tannico e alcolico, capace cioè di "pulire" la bocca dall'untuosità con i suoi tannini e di "asciugare" i succhi con la sua gradazione alcolica. Un cibo molto grasso e dalla tendenza dolce, come certi salumi, si abbinerà preferibilmente con un vino che sappia contrastare queste caratteristiche, quindi giovane, ricco di acidità, eventualmente effervescente e sapido, bianco o anche rosso che sia; tra acidità, sapidità e dolcezza si crea così un equilibrio, dove il grasso verrà piacevolmente percepito come

dolce. E ancora, i formaggi erborinati e dal gusto tendente allo speziato, come il roquefort, il gorgonzola e i vari tipi di "bleu", possono stare benissimo, essendo piccanti e anche leggermente amari, con i vini liquorosi, passati o muffati che temperano per contrasto con la loro dolcezza le loro caratteristiche tipiche. Qui possiamo anche notare che la "muffa" del vino richiama quella del formaggio. Non tutto quindi è in contrapposizione: è questa una raffinatezza che rende certi abbinamenti per contrasto ancora più interessanti.

Concordanza Cibi di per sé tendenzialmente grassi e dolci, per esempio un pâté o una terrina di fegatini, si abbinano bene a vini passati o da vendemmia tardiva: la loro dolcezza ampliata dall'alcolicità si sposa a meraviglia con la dolcezza pastosa di queste preparazioni. Per concordanza possiamo ancora abbinare un cibo speziato con un vino egualmente speziato, e naturalmente i dolci con vini dolci, e così via.

Fondamentale infine è tenere conto della *forza dei sapori*. Sarebbe un errore abbinare un piatto delicato con un vino importante e ben strutturato: finiremmo per "ammazzarli" entrambi. Quindi, partendo dalle caratteristiche del cibo e del vino, dovremo anche definirne la scala di intensità.



Cercare l'equilibrio degli opposti

Assaggiate il cibo e degustate il vino: se le sensazioni che si bilanciano a vicenda (nello stesso colore nel disegno), per esempio grassezza del piatto e acidità del vino, hanno lo stesso "peso", l'abbinamento risulterà perfettamente armonioso e i sapori saranno valorizzati al massimo.

LE SCELTE DI MAGGIO

Non più di 10 euro



8^{1/2}

Dolcetto d'Alba "Monte Aribaldo" 2011
12,5% vol. - € 10

Abbiamo scelto questo Dolcetto per la finezza dei suoi aromi vinosi con note finali di rosa e di peonia, il gusto accattivante, vellutato, e i piacevoli sentori di frutti di bosco che mitigano perfettamente il tipico amarognolo. Prodotto da una delle aziende più rinomate delle Langhe, forte dei classici piemontesi, ma pure di una piccola produzione di Merlot, è eccellente con acciughe sott'olio con pane e burro, bagna caöda, Robiola di Roccaverano. Si serve sui 14-16 °C. Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, Barbaresco (CN), tel. 0173635221, www.marchesidigresy.com

selezione di etichette, dal Prosecco all'Amarone. Noi abbiamo assaggiato lo Spumante rosé: è luminoso e brillante, fragrante di frutta rossa; secco in bocca con una spiccata freschezza e sapidità, è delicato, ma con personalità; ha una discreta persistenza e un finale sapido con sfumature floreali. A 8-10 °C per aperitivo o con tartare di tonno e frittura di pesce. Distilleria Bottega, Bibano di Godega, Sant'Urbano (TV), tel. 04384067, www.alexander.it

7

Copertino Rosso "Eloquenzia" 2008
13% vol. - € 8,50

Piacevole per uno spuntino con formaggi duri stagionati (oltre che buono per il cinghiale in umido), questo rosso pugliese: profumi di frutti di bosco, note speziate e balsamiche; gusto secco, fresco di acidità, piuttosto morbido, con tannini dolci. Equilibrato, mediamente persistente, finisce su note fruttate e sapide. Si serve sui 16-18 °C. Azienda Monaci, Copertino (LE), tel. 0832947512, <http://garofano.aziendaemonaci.com/it>

7^{1/2}

Spumante rosé brut "Il Vino dei Poeti"
11,5% vol. - € 6,50

Da tre generazioni impegnata nel mondo dei distillati e poi anche del vino, la Distilleria Bottega propone con il marchio "Il Vino dei Poeti" una ricca