

coorsino



BREVE GUIDA PER WINE
LOVER INCONSAPEVOLI

GUIDA
ALL'ABBINAMENTO

I N T R O D U Z I O N E

Benvenuti nell'affascinante mondo degli abbinamenti cibo-vino! Questa guida è pensata per offrirvi consigli pratici e spunti interessanti senza mai prendersi troppo sul serio.

Perché, diciamocelo, il vino è fatto per essere goduto, non complicato!

Scoprirete che abbinare cibo e vino è un po' come giocare con i colori: ogni piatto e ogni calice hanno una sfumatura unica, e il bello sta nel trovare l'accostamento che li esalti entrambi.

Dalle combinazioni classiche ai piccoli esperimenti, lasciatevi guidare dall'istinto e dal piacere del gusto.

Questa è la vostra bussola, che vi aiuterà ad orientarvi e a rendere ogni brindisi un'esperienza indimenticabile - anche se a volte sbagliare fa parte del divertimento!

Buona lettura e... alla salute!

Ostriche e Champagne!

SPOILER

I francesi abbinano Muscadet o Chablis, due vini fermi, morbidi e sapidi



IL VINO

“Il vino è un concentrato di cultura, altrimenti sarebbe una bevanda”



Probabilmente ti sarai già imbattuto in questa citazione: noi di Coovino l'amiamo molto e la utilizziamo spesso per raccontare la filosofia che sta dietro i nostri vini.

In questa circostanza, però, ci limiteremo a considerare le caratteristiche organolettiche della “materia” vino e come queste debbano impattare sulle nostre scelte di abbinamento.

Il vino, come tutti i cibi e le bevande, all'assaggio può farci percepire sensazioni totalmente diverse.

Giusto per fare qualche esempio: percepiremo dolce e effervescente una comunissima aranciata. Una spremuta di agrumi, però, sarà probabilmente percepita acida e aspra. Una birra potrebbe risultare piacevolmente amaricante oltre che effervescente. Se degustassimo un distillato percepiremmo subito una sensazione pseudocalorica insieme a tanta morbidezza.



IL VINO

Quando un vino gode di un ottimo stato di salute ci darà in bocca delle sensazioni.

Le quattro sensazioni saporifere sono legate al gusto che percepiamo con la nostra lingua:

ACIDITÀ

è valutata in base alla freschezza gustativa data dall'azione rinfrescante dell'acqua contenuta nella saliva. Pensa ad una spremuta di limone.

SAPIDITÀ

è valutata in base alla presenza di sali minerali e in piccolissime parti di metalli. Per questo, spesso, la sapidità del vino si esprime con la mineralità. Il concetto di sapidità è complesso da rappresentare. Tutto ciò che è particolarmente saporito è sapido. Nella valutazione di un vino sapido, però, si aggiunge anche la presenza della componente minerale e salina.

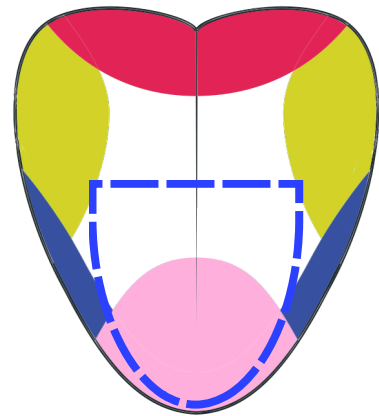
DOLCEZZA

è valutata in base alla quantità di zuccheri presenti. La componente alcolica del vino rafforza questa sensazione. Pensa a cosa percepisci quando metti in bocca del miele.

AMAREZZA

è valutata con la presenza di sostanze presenti nella buccia dell'uva (soprattutto tannini) e alla scarsa presenza di zuccheri. Pensa a del cioccolato extra fondente. Sensazioni di leggero amaricante sono normali e potrebbero essere piacevoli. Se, invece, la sensazione è troppo pronunciata potrebbe esserci un'anomalia nel vino.

SENSAZIONI SAVORIFERE



UMAMI

Gusto sapido piacevole che viene principalmente dal glutammato e da altri enzimi. Per intenderci il gusto della salsa di soia



IL VINO

Le sensazioni tattili contribuiscono a complessare il gusto del vino:

SENSAZIONI TATTILI

TERMICA

è legata alle temperature di servizio del vino perché alzandola e abbassandola variano le percezioni delle sensazioni saporifere.

PSEUDOCALORICA

è determinata soprattutto dalla componente alcolica (non è la gradazione alcolica) e in bocca è avvertita come una sensazione di leggero calore.

ASTRINGENTE

è dovuta alla presenza del tannino. È una sensazione di secchezza e rugosità. Il tannino reagisce con delle proteine della saliva ed attenua la salivazione fino, in alcuni casi, alla disidratazione.

PUNGENTE

è dovuta alla presenza di anidride carbonica ed è avvertibile come un pizzicore che ricorda quello di tanti piccolissimi spilli. La pungenza esalta le durezza e attenua le morbidezze ed è prerogativa dei vini frizzanti o spumanti.

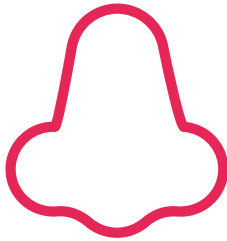
CONSISTENTE

è la percezione del tipo di sostanza che stiamo ingerendo (acquosa, fluida, viscosa). La dolcezza, la morbidezza e la pseudocalorica vengono meglio percepite a temperature leggermente più elevate, mentre la sapidità e l'astringenza a quelle più basse. L'acidità, invece, non è direttamente influenzata dalla temperatura anche se aumentando le sensazioni di morbidezza si attenueranno quelle di acidità.



IL VINO

SENSAZIONI GUSTO-OLFATTIVE



Il gusto del vino diventa più complesso se, oltre alle sensazioni saporifere e tattili, si considerano le sensazioni gusto-olfattive, anche dette retronasali. Queste sensazioni, percepite dopo la deglutizione del vino e l'espiazione, determinano la persistenza aromatica intensa (P.A.I.). Le sensazioni retronasali, quindi, sono legate alle componenti aromatiche del vino e sono percepite in seguito all'azione sinergica tra il gusto e l'olfatto. Generalmente un vino dal gusto pieno, complesso ed elegante ha sempre una grande persistenza gusto-olfattiva.

DUREZZE E MORBIDEZZE DEL VINO



Tutte le sensazioni che abbiamo appena approfondito possono essere semplicemente classificate in DUREZZE E MORBIDEZZE. Parliamo di durezza quando percepiamo acidità, astringenza, sapidità o pungenza. Parliamo di morbidezze quando percepiamo dolcezza, morbidezza e alcolicità.

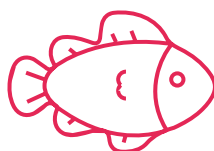
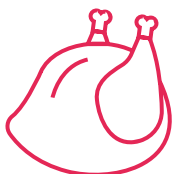
**"Il rosso si beve
solo con la
carne."**

SPOILER

**Ci sono dei vini rossi che ti
farebbero impazzire con il pesce!**



IL CIBO



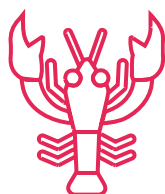
Per poter approfondire al meglio la conoscenza di un cibo e scegliere quindi come meglio abbinarlo ad un vino, è indispensabile conoscere come sono realizzate le ricette o i piatti e conoscere bene le materie prime che lo compongono.

È importante tuttavia sottolineare che questa conoscenza e il relativo abbinamento non sono una scienza esatta: esistono delle nozioni di base e una tecnica precisa.

Una volta però che si padroneggia la materia si può dar sfogo a tutto il proprio estro e/o alle interpretazioni di chi propone l'abbinamento.

Come per il vino, anche il cibo presenta delle sensazioni legate al sapore, delle sensazioni tattili e delle sensazioni retronasali o aromi.

Per valutare al meglio come è fatto un piatto è importante scomporlo e capire le caratteristiche delle materie che lo compongono. E' quanto mai necessario concentrarci sui sapori, valutare le sensazioni tattili che ci da il piatto, finendo poi per considerare ciò che ci rimane in bocca dopo aver deglutito.





I SAPORI DEL CIBO

Sono 5 i sapori fondamentali di ogni cibo.

DOLCE

prima di tutto bisogna distinguere in SAPORE DOLCE e TENDENZA DOLCE. Parleremo di tendenza dolce quando questo sapore ci sarà dato non dolce dello zucchero ma dagli zuccheri complessi contenuti in tanti alimenti come la pasta, il riso, il pane e tutto ciò che contiene amido. Definiremo, invece, sapore dolce quello che percepiamo quando mangiamo alimenti che contengono lo zucchero o dolcificanti vari. Sostanzialmente tutti i dessert.

AMARO, ACIDO E SAPIDO

sono gli altri sapori riconoscibili. Parleremo spesso, però, di tendenza amara, tendenza acida e tendenza sapida. Si preferisce parlare di "tendenza" proprio perché qualora uno o tutti questi sapori fossero in eccesso, l'abbinamento sarebbe pressoché impossibile. Se, per esempio, ci trovassimo davanti a dei carciofi crudi (amaro), a dei sottaceti (acido) o a dei piatti molto salati (sapido) ci renderemmo subito conto di quanto sarebbe difficile l'abbinamento con un vino.

UMAMI

Umami è un termine di origine giapponese che significa "saporito" o "delizioso" ed è stato decodificato e ufficializzato come il quinto sapore. Venne scoperto nel 1908 dal professore Kikunae Ikeda dell'università di Tokyo quando, durante uno studio chimico sulle alghe kombu, riuscì ad isolare il glutammato monosodico, il sale di sodio dell'acido glutammico responsabile di un sapore particolarmente gustoso. Nel 1985 venne ufficialmente riconosciuto come gusto primario dalla comunità scientifica. Si può definire il sapore dell'umami come "appetitoso" con una delicata nota sapida, un'intensa aromaticità e un sapore molto gustoso. Non è da confondere con il gusto salato, anche se molti alimenti che definiamo "saporiti" possono vantare una marcata sapidità, come la soia o il parmigiano reggiano stagionato.

È importante considerare anche che ci sono dei cibi o delle preparazioni che risultano poco o per niente abbinabili ad un vino. Si pensi a preparazioni con presenza eccessiva di superalcolici (per esempio un babà napoletano) o con eccessi di temperatura (piatti bollenti o troppo freddi). La temperatura infatti incide parecchio sulla nostra capacità di percepire i sapori.



LE SENSAZIONI TATTILI DEL CIBO

Sono tre le sensazioni tattili del cibo:

GRASSEZZA

è data dal grasso proprio dell'alimento e avremo la sensazione della saliva che si impasta. Si pensi ai salumi, a carni grasse, formaggi, lardo.

UNTUOSITÀ

è data dai grassi liquidi (come l'olio) o da quelli che si sono sciolti in fase di cottura (il burro o la margarina). Avremo la sensazione di avere qualcosa di scivoloso in bocca.

UNTUOSITÀ

è data dalla presenza di liquidi in bocca, soprattutto di quelli autoprodotti con la salivazione. La succulenza può essere indotta (un cibo croccante può generare grande salivazione) o intrinseca (per esempio una bistecca al sangue). Preparazioni a cui è stato aggiunto un brodo o un sugo possono invece generare la cosiddetta "succulenza da zuppa".



GLI AROMI E LE SPEZIATURE DEL CIBO

Sono tre le sensazioni legate all'aromaticità del cibo:

L'AROMATICITÀ

può essere intrinseca, quella cioè legata agli aromi propri degli alimenti (il tartufo, la cacciagione, i funghi o i formaggi) oppure indotta da erbe aromatiche e bulbi (l'aglio, il prezzemolo, la salvia, etc...)

LA SPEZIATURA

è quasi sempre dovuta all'aggiunta di spezie (cannella, pepe, etc...)

LA PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA

invece è determinata dalla durata in bocca dei sapori e dei profumi che abbiamo percepito già dal primo assaggio. La persistenza gusto olfattiva è un valore addirittura misurabile (in secondi). Oltre alle classificazioni dei sapori, delle sensazioni tattili e delle aromaticità delle varie pietanze è doveroso approfondire una ulteriore suddivisione di queste caratteristiche: la durezza e la morbidezza del cibo.

CARATTERISTICHE DURE E MORBIDE DEL CIBO

Si parlerà di **durezza** per tendenza acida, tendenza sapida, tendenza amara, speziatura e aromaticità. Si parlerà di **morbidezza** per grassezza, untuosità, succulenza e tendenza dolce. Questa ulteriore distinzione supporta la più importante delle tecniche di abbinamento, quella della contrapposizione. Un ottimo abbinamento tra cibo e vino si ha quando riusciamo ad equilibrare le sensazioni dure del cibo a quelle morbide del vino o viceversa.

"Il vino rosato va bene su tutto!"

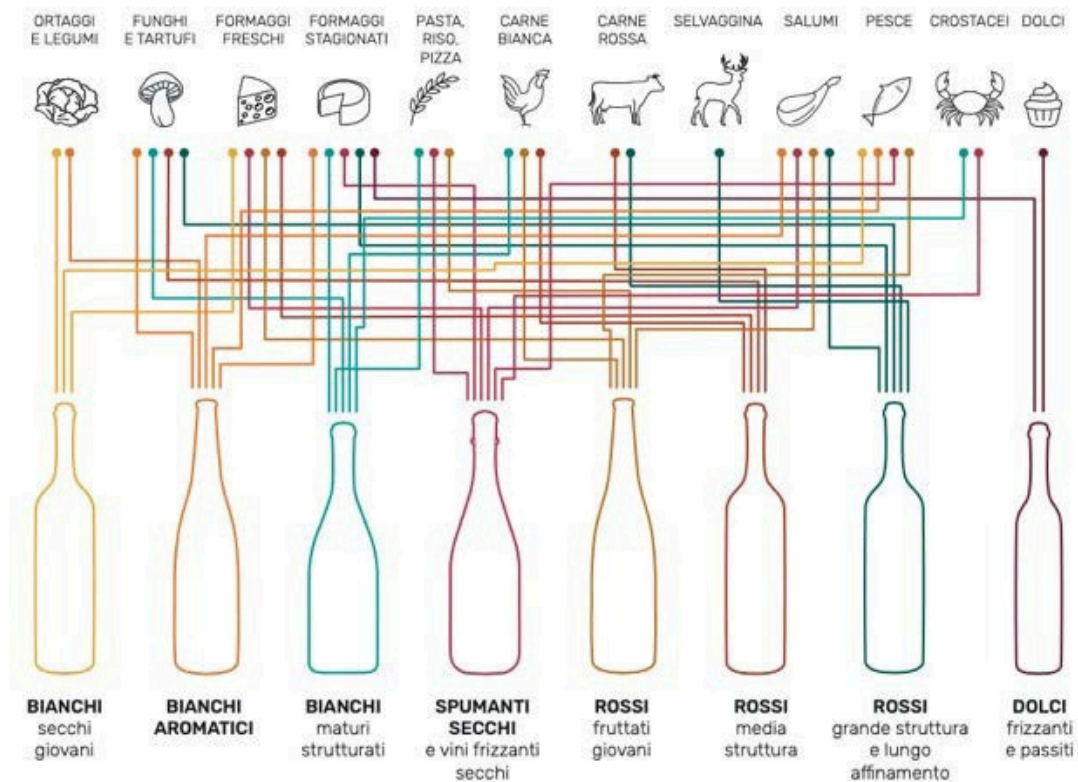
SPOILER

Hai sempre bevuto vini rosati banali!



L'ABBINAMENTO PER CONTRAPPOSIZIONE E CONCORDANZA

La regola più accreditata, almeno dalla cosiddetta scuola italiana, per un perfetto abbinamento è quella della **contrapposizione tra cibo e vino**. Più precisamente la contrapposizione dovrà avvenire tra durezza e morbidezza. Se il cibo che stiamo mangiando ha una tendenza sapida (durezza) andremo a contrapporlo ad un vino morbido, che in bocca risulta vellutato e avvolgente. Se invece il cibo che stiamo mangiando ha equilibrio di sapori e sensazioni, avremo bisogno di un vino altrettanto equilibrato. Quando l'abbinamento è fatto per concordanza si sceglie un vino con caratteristiche simili al piatto scelto rispettando il gusto del piatto anziché contrastarlo. Un cibo dal sapore forte richiede un vino decisamente strutturato mentre una pietanza più delicata richiede un vino più leggero. L'abbinamento cibo-vino è prima di tutto una questione soggettiva: esistono alcune regole di riferimento da cui partire, ma la cosa più importante resta sperimentare e trovare gli accostamenti che più di altri trasferiscono sensazioni di piacere. Comprese le caratteristiche del cibo bisogna scegliere un vino cercando il giusto equilibrio, cercando la valorizzazione o la compensazione degli aspetti predominanti del cibo a cui lo si abbina. Il vino ideale è quello che "pulisce perfettamente la bocca" e rende ogni boccone buono come il primo. Ecco una tabella riepilogativa:





L'ABBINAMENTO PER CONTRAPPOSIZIONE E CONCORDANZA

Alcuni esempi di abbinamenti per contrapposizione.

La pasta, che è fatta dal grano e quindi è ricca di amido, ha di per sé tendenza dolce. Difficilmente mangeremo però la pasta scondita. L'abbinamento, quindi, sarà valutato soprattutto sul condimento della pasta. Alcuni grandi classici della cucina italiana:

Carbonara: l'uovo, il pepe, il guanciale e il pecorino. Abbiamo una importante tendenza dolce data dalla pasta e dall'uovo. Avremo bisogno di freschezza, sapidità, acidità. Un rosso fresco, meglio se giovane, oppure un bianco.

Spaghetti alle vongole: l'obiettivo è esaltare le vongole. Si può puntare su freschezza e mineralità. Vini della costa, sapidi e quasi "salini".

Pasta al pesto: all'estrema aromaticità del basilico, si unisce la tendenza dolce della pasta e l'untuosità dell'olio. Ci serve sapidità, profumi e freschezza. Per esempio un buon minutolo.

Per un corretto abbinamento con la carne, invece, dobbiamo innanzitutto fare una distinzione tra carni bianche, rosse e nere (selvaggina).

Ovviamente, anche in questo caso, le preparazioni potrebbero fare la differenza. Le carni bianche sono sicuramente le più delicate. Le abbineremo quasi certamente con dei bianchi strutturati o con rossi molto delicati. La carne rossa sicuramente richiede struttura e astringenza soprattutto nel caso di preparazioni che ne esaltano la succulenza. Le carni nere e la selvaggina hanno sempre sapori decisi e grande succulenza. Avremo quindi bisogno di vini importanti, magari invecchiati, con tannini presenti ma ben levigati ed un'ottima PGO. Per un corretto abbinamento dei piatti a base di pesce bisogna subito sfatare il mito secondo cui con il pesce si beve vino bianco: può essere vero in tanti casi, ma non è sempre così. Con del caciucco alla livornese, per esempio, potremo abbinare addirittura un Chianti. Al contrario, con dei crostacei, che hanno tendenza dolce, andremo a scegliere bianchi sapidi, freschi e con buona acidità. Con delle preparazioni delicate a base di pesce, magari con del pesce in umido, sceglieremo dei bianchi molto delicati magari lasciandoci guidare dalla contrapposizione con gli aromi del piatto. E' giusto notare che il vino rosato, non avendo generalmente elevate acidità e tannini, spesso ci aiuta a risolvere abbinamenti critici.



L'ABBINAMENTO PER CONTRAPPOSIZIONE E CONCORDANZA

Per l'abbinamento con le verdure ci lasceremo guidare dalla tendenza dolce o amara delle verdure in questione. Se invece le verdure sono a contorno, l'abbinamento sarà fatto con la portata principale. Con la tendenza dolce di verdure a contorno (per esempio patate e cipolle) l'abbinamento sarà fatto con la portata principale.

Per verdure a tendenza amara (per esempio radicchio, carciofi o cicoria) l'abbinamento con il vino lo faremo con la verdura.

Per i legumi, sceglieremo il vino rosso spaziando tra le diverse sfumature, si predilige un vino che abbiamo struttura ma anche una certa acidità.

I salumi hanno generalmente grassezza. Contrapporremo quindi acidità per sgrassare. Per esempio un barbera, ricco di acidità e povero di tannini. Per salumi più sapidi sceglieremo uno spumante bianco e per quelli a tendenza dolce potremo abbinare uno spumante rosato.

Per i formaggi certamente non si possono mettere dei paletti: tutto dipenderà dalla tipologia di formaggio: in Italia si producono oltre 400 tipologie. L'abbinamento dovrà tener conto di complessità e sapidità.

Con formaggi a tendenza dolce (robiola, stracchino, mozzarella, etc..) o più saporiti (fontina, asiago, etc..) potremo abbinare degli spumanti oppure dei bianchi freschi ed equilibrati.

Con formaggi a pasta filata (provolone, scamorza, etc..) o con dei caprini abbineremo dei rossi poco tannici, morbidi e avvolgenti.

Per i formaggi stagionati e saporiti (pecorino, formaggio di fossa, etc..) e per i formaggi erborinati (formaggi blu, gorgonzola, etc..) potremo abbinare anche un bel vino dolce, un passito o liquoroso per bilanciare la sapidità, la tendenza acida e la persistenza gusto-olfattiva.



L'ABBINAMENTO PER CONTRAPPOSIZIONE E CONCORDANZA

Alcuni esempi di abbinamenti per concordanza.

Come detto l'obbiettivo di un corretto abbinamento è creare o mantenere il giusto equilibrio in bocca. Ci sono casi in cui questo equilibrio non è possibile trovarlo per contrapposizione ma per concordanza di caratteristiche tra cibo e vino.

Sicuramente tutti i dessert andranno abbinati per concordanza, perché lo zucchero attiva tutte quelle papille gustative atte a recepire tutti i sapori contrari a quelli dolci. Anche nel caso dell'abbinamento per concordanza dovremo tener conto della persistenza gusto olfattiva: oltre al dolce con il dolce dovranno camminare assieme anche le sensazioni che ci rimangono in bocca dopo la masticazione e dopo la deglutizione. Ad un dolce lungo abbineremo un vino lungo.

Una cassata siciliana, per esempio, è perfetta con un buon passito di Pantelleria. In generale, quasi sempre, in tutte le regioni ci sono i dolci della tradizione: molto spesso gli abbinamenti migliori sono con i vini dolci della tradizione locale.

Concludiamo con un grande equivoco, ampiamente diffuso: è davvero parecchio sbagliato abbinare uno spumante brut (metodo charmat o metodo classico) ad un dessert. Probabilmente avremo rovinato sia il dolce che il vino. Al dessert abbineremo un vino o uno spumante dolce.

"Solo i vini più costosi sono buoni."

SPOILER

**I migliori abbinamenti sono con bianchi macerati o ossidati.
Pecorino + Vernaccia = Bomba!**



NOTE SULLE TEMPERATURE DI SERVIZIO

La temperatura di servizio di un vino può essere un elemento addirittura determinante. Se il vino è troppo freddo emergeranno le sensazioni dure, se troppo caldo quelle morbide. I vini devono essere serviti a temperature che

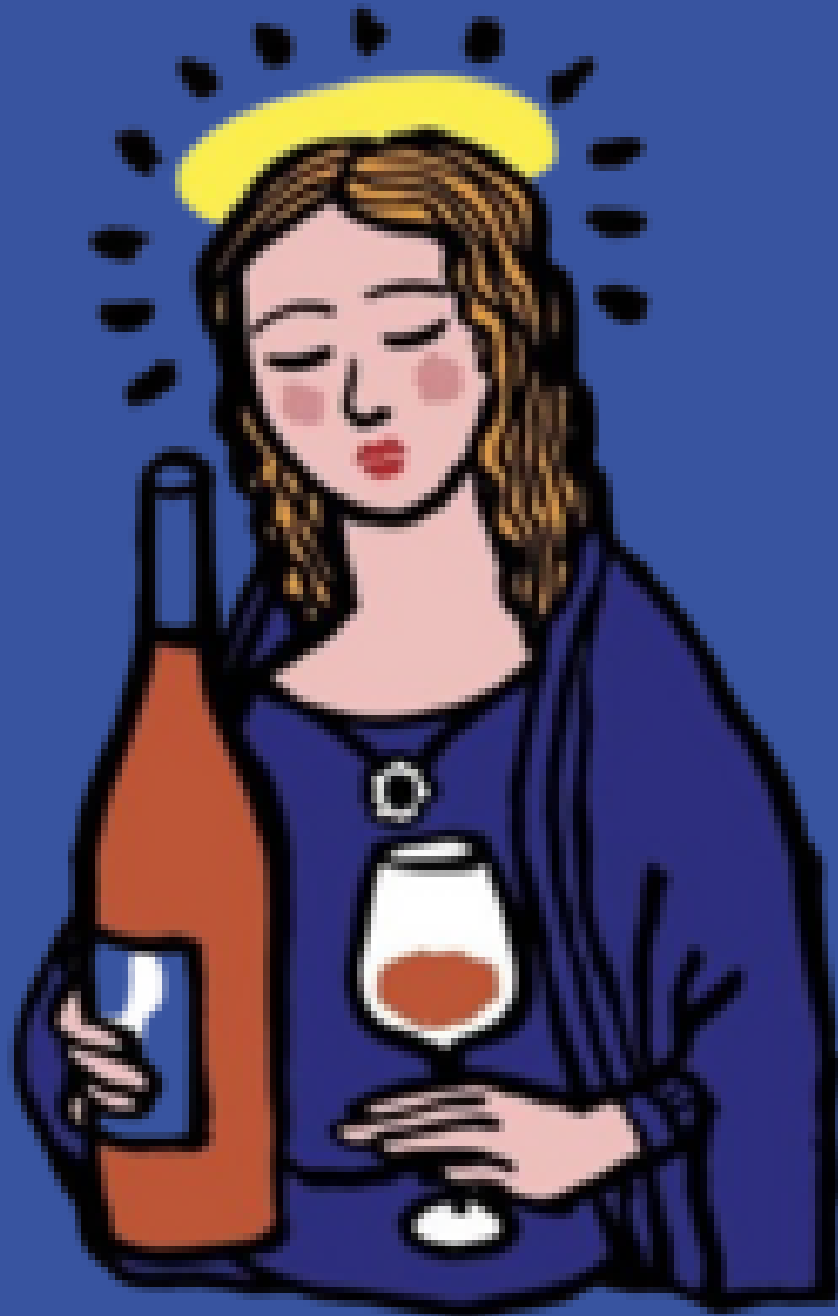
vanno da 4 °C a 18 °C, preferendo servire i bianchi freschi e sapidi a temperature più basse, fino ad arrivare via via ai vini rossi più strutturati da servire a temperature più alte. Ecco una tabella riepilogativa:

Tipologia di Vino	Temperatura
Spumanti secchi	4-6 °C
Spumanti dolci e vini frizzanti	6-8 °C
Vini bianchi giovani e vini rosati	8-10 °C
Vini bianchi strutturati ed evoluti, vini passiti e liquorosi bianchi	10-12 °C
Vini rosati strutturati, vini rossi delicati e poco tannici	12-14 °C
Vini rossi di media struttura e tannicità, vini passiti e liquorosi rossi	14-16 °C
Vini rossi evoluti, di grande struttura e tannicità	16-18 °C

C O N C L U S I O N I

La guida è stata redatta dallo staff tecnico di Coovino, all'interno del quale ci sono anche sommelier con esperienza. Ti auguriamo di sperimentare con i vini, scaricare la nostra app e divertirti, conoscendo nuovi appassionati e degustando i migliori vini del mondo.

Non dimenticare di seguirci su Instagram per rimanere aggiornato su tutte le novità e vedere cosa combiniamo! [@coovino_media](https://www.instagram.com/coovino_media)



HOLT WINE