

# Corso di Enologia, viticoltura, degustazione

## Lezione n° 5

### A proposito di abbinamento cibo-vino

La figura del sommelier s'incontra sempre più raramente nei ristoranti, anche in quelli di rango e, di fatto, il suo compito, cioè quello di consigliare il giusto vino da abbinare ad ogni portata, è demandato ad altre figure professionali, al maitre per esempio se non addirittura al proprietario del locale laddove il maitre non ci sia. È facile intuire che anche qualora il proprietario abbia il titolo o i requisiti per assumere tale incarico, con tutte le incombenze che comporta la conduzione del locale, difficilmente avrà tempo e voglia di aggiornarsi professionalmente e pertanto può capitare che egli assecondi totalmente le scelte del cliente oppure consigli abbinamenti che soddisfino più la sua tasca che le esigenze del cliente. A volte, invece, ma fortunatamente raramente il proprietario è un appassionato, con dei gusti precisi e raffinati che, poiché non spende di tasca propria, sostiene con vigore le sue vedute e se vi azzardate a contraddirlo non approverà di buon grado la vostra scelta ma si limiterà a guardarvi con un'espressione sgomenta, quasi che abbiate appena cercato di sedurgli una nipote appena undicenne.

Per non incorrere in questo tipo di situazioni allora, è infinitamente meglio dotarsi di alcune regole basilari per essere certi di non trasformare la vostra cena al ristorante in una tenzone anche se, a meno che non abbiate già provato altre volte tutte le portate del menù, con il vezzo che hanno i ristoratori di chiamare alcuni piatti elementari con nomi altisonanti che non fanno luce sulla loro preparazione e sui loro ingredienti, qualche cosa dovete pur chiedere per non essere indotti a sbagliare. Non vergognatevi di chiedere, al cameriere o al maitre e se questi non vi sanno rispondere (**io cambierei locale ma se voi non ve la sentite...**) chiedete o fate chiedere spiegazioni direttamente allo chef. In fondo siete lì per ricevere un servizio e, a meno che non abbiate scelto la pizzeria sotto casa con servizio di asporto, vi debbono servire in tutte le vostre esigenze (lecite e legittime). Ad ogni modo difficilmente vi capiterà di trovare uno di quei meravigliosi ristoranti che già nella lista hanno un'indicazione di abbinamento e magari servono il vino a calici, quindi, a meno che non siate lì con lo scopo di far colpo sul vostro/a ospite sperando in un allettante dopo cena ( nel caso... cercate di non appesantirvi troppo

mi raccomando!)orderete un'unica bottiglia, magari un compromesso **quasi sempre impossibile**, facendo in modo che si accordi con la maggior parte dei piatti che avete scelto e vi limiterete a bere acqua con le portate in cui l'abbinamento è sbagliato. Tuttavia, in quasi tutti i ristoranti, se lo chiedete, un bicchiere di vino diverso da quello che avete già in tavola per accompagnare una pietanza particolarmente delicata o particolarmente succulenta, ve lo portano.

Tutto un altro discorso è da fare se siamo noi a dover preparare il pranzo e occuparci della scelta dei vini. Acquistare tre quattro bottiglie di pregio in enoteca, da servire ai nostri ospiti, difficilmente raggiunge il conto di un paio bottiglie al ristorante, ma, in questo caso, siamo noi a prenderci totalmente la responsabilità di qualunque scelta perché sappiamo con quali ingredienti prepareremo ogni portata e quali sono i sapori dominanti. Per quanto bravo e preparato, il proprietario dell'enoteca cui chiedere consiglio non avrà in mente tutte le ricette della cucina Curcio in tredici volumi, né saprà se voi avete la mano pesante o leggera nel dosare i condimenti, aromi o spezie e pertanto anche le sue indicazioni saranno solo consigli di massima, consigli dove, ancora una volta, la sua tasca e i suoi gusti giocheranno un ruolo determinante.

La soluzione, quindi, è solo questa: acquisire alcune nozioni per conoscere sufficientemente le caratteristiche dei cibi che preparerete e dei vini che intendete abbinare. Quando siate voi stessi a cucinare, soprattutto se ci sono degli ospiti, immagino che non vi cimenterete in ricette esotiche mai provate prima o in esperimenti culinari che prevedano ingredienti a voi sconosciuti, ma vi affiderete alle classiche ricette sperimentate da anni, al margine delle quali avrete annotate tutte le modifiche o i miglioramenti che hanno fatto della vostra preparazione una pietanza ottimamente riuscita. Si presume quindi che conosciate già i giusti abbinamenti, ma se avete dubbi o vi piace cambiare, un minimo di nozioni su come si degusta un vino dovete averle così da stabilire una classificazione che non sia solo una divisione tra vini bianchi e vini rossi, ma si spinga almeno a comprendere le categorie dell'aroma, del corpo, della tannicità, del contenuto di alcol.

**Bene vediamo allora questi consigli:** a tale riguardo consentitemi soltanto una premessa. Per quanto sentiate in maniera viscerale il dovere di essere gentili ed ospitali con le persone che invitate a pranzo o a cena, se siete qui significa che amate quel meraviglioso prodotto

della natura e della sapienza dell'uomo che è il vino e quindi non vi piacerà che nessuno lo strapazzi, lo umili o ne guasti la magia; pertanto, vi è concesso di opporvi in modo assoluto almeno a queste tre richieste:

**Richiesta numero uno.** Forse ora non lo fa più nessuno ma fino a pochi anni fa c'era chi chiedeva insistentemente uno di quegli sciagurati aggeggi di legno che servivano ad eliminare pressoché totalmente le bollicine dallo champagne perché, a detta di quei raffinati signori, era troppo frizzante e andava ancora bene quando non adoperavano l'aggettivo "gassato" o "gasato" con una sola esse. E se l'ospite avesse ammesso di esserne sprovvisto, non sarebbero demorsi ma si servivano della forchettina per il dessert. Se vi capitasse un ospite di questo tipo, non invitatelo più, **sarebbe come invitare Belzebù a fare la comunione**, prima o poi vi tocca cacciarlo dal banchetto.

**Richiesta numero due.** Avete preparato tutto voi, ma non avete avuto il tempo di preparare il dolce e siete corsi dal pasticciere sotto casa che vi ha consigliato la sua specialità: torta Saint Honorè, composta da, panna freschissima e crema pasticciera da sballo. Se vostra moglie o vostro marito vi chiede gentilmente di andare a prendere quella splendida **bottiglia di brut millesimato** che il Commendator Vismara, ospite a cena ha avuto la gentilezza di farvi recapitare giusto qualche ora prima e che voi avete scordato in frigorifero, fingete un accesso di stanchezza che vi impedisce di muovervi dalla sedia. La buona bottiglia si assaggerà dopo, da sola, a completamento del pasto, prima del caffè ma con la torta Saint Honorè piuttosto la cicuta che ha stroncato la vita del buon Socrate, **ma mai un vino acido**. Per dare un'idea della sensazione che ne ricevereste provate ad immaginare che effetto vi fa il "ghirigoro" del chiodo di un teppista sulla lucente carrozzeria metallizzata dell'auto che avete sognato per tutta la vita e che avete ritirato soltanto il giorno prima dal concessionario.

**Regola numero tre.** E' venuto a trovarvi vostro cognato e vi ha portato una vaschetta di buon gelato dicendo; "questo è fatto come si faceva una volta!"? Guai a voi se permettete a vostro marito o a vostra moglie di portare in tavola quella meravigliosa bottiglia di passito che vi ha regalato lo zio Venanzio e che avete messo in serbo per le occasioni speciali. **Col gelato non è ammesso alcun vino.**

Ma per tornare ad argomenti più seri, vediamo ora la successione dei vini a tavola prima di parlare di abbinamenti così potrete regolarvi sulla successione delle portate che intendete preparare.

La regola è: Prima i vini più giovani poi quelli invecchiati, ma anche prima i vini bianchi, poi quelli rosati e poi quelli rossi.

Prima i vini di minor corpo poi quelli di maggior spessore

Prima i vini più leggeri di alcol via quelli più pesanti

I vini aromatici sempre dopo quelli meno intensi di profumo e sapore.

I vini vecchi sempre prima di quelli amabili o dolci e per quanto riguarda l'età tassativo l'ordine decrescente di millesimo.

Prima i vini più freddi (8-10°) poi quelli più caldi 18-20°

Fanno eccezione i vini dolci ed aromatici che danno il meglio di sé ad una temperatura di servizio di 14°

Vediamo ora come si esaminano i cibi sotto l'aspetto degli stimoli sensoriali.

Stimoli visivi

Il colore e l'aspetto del cibo possono fornire utili indicazioni ma solo per capire quanto sia invitante.

Stimoli olfattivi.

(valutazione dell'intensità)

- molto intenso
- intenso
- abbastanza intenso
- leggero
- tenue

(valutazione della qualità)

- aromatico

- abbastanza aromatico
- profumati
- poco profumato
- neutro

Per ragioni di armonia accosteremo vini aromatici a cibi aromatici e a cibi poco profumati vini poco profumati o neutri.

Stimoli gustativi

Dolce, salato, amaro, acido. Il nostro compito è quello di ricercare la prevalenza oppure la tendenza.

Stimoli meccanici.

Pungente, piccante, bruciante, astringente ecc.

Parliamo ora degli abbinamenti veri e propri.

Anche qui la regola è che il vino accompagni il cibo e quindi **i sentori olfattivi ma soprattutto gustativi del vino non devono essere in contrasto con quelli del cibo che accompagna.** Tale regola sembra trovare conferma negli usi consolidati dalle tradizioni.

La regola che vuole che col pesce il vino debba essere necessariamente bianco... spesso è contraddetta dalla tradizione. I pescatori delle valli di Comacchio non se lo sognavano nemmeno di bere vino bianco con un piatto di anguilla in umido, così come i contadini della provincia di Vicenza, al baccalà alla vicentina accostano il merlot. L'abbacchio? si abbina col Frascati, la lepre in civet col Barolo, lo zampone con un bel Lambrusco, la Soppresa con l'amarone (ma a Treviso abbinano il prosecco...) e al Caciucco alla livornese che vino abbinereste?

Ma volendo dare un tono più scientifico alla nostra serata diamo una regola che è buona in tutte le occasioni.

**A cibi molto profumati ed aromatici abbineremo vini con altrettanti aromi.**

**A cibi neutri e poco profumati, vini meno aromatici.**

**Ai desserts che sono solitamente dolci abbineremo sempre vini dolci, o passiti, o liquorosi**

**Se il cibo invece ha solo una tendenza dolce (Crostacei) il vino deve avere la stessa tendenza.**

In generale possiamo dire che il vino deve smorzare o attenuare le dominanti del cibo oppure integrarne le manchevolezze creando armonia. Ecco un esempio: Cotechino con purè di patate.

Il cotechino ha come dominante il grasso, un sapore morbido e vellutato mentre il purè di patate è delicato e dolciastro. Se a questo piatto abbiniamo un vino molle di acidità o troppo morbido di alcol avremo in bocca un eccesso di mollezza. Se invece abbiniamo un vino fresco o addirittura vivace di acidità e leggermente frizzante (Gutturnio, Barbera Oltrepò giovane o meglio ancora Lambrusco) avremo un perfetto equilibrio.

Il tannino contrasta e attenua la succulenta e l'untuosità del cotechino, l'acidità smorza la leggera componente dolce del purè e il grasso del cotechino e infine l'effervescenza, oltre a rinforzare freschezza e acidità, pulisce la bocca.

**In altre occasioni l'abbinamento è per similitudine.**

È soprattutto il caso dei dolci.

Dopo che la bocca si è adattata al dolce aumenta la nostra sensibilità per l'acido e quindi non dobbiamo abbinare vini freschi, secchi e aciduli ma vini rotondi, abboccati, amabili, dolci o liquorosi a seconda del contenuto di zucchero e crema.

Qualche volta è il caso che siano anche frizzanti per pulire la bocca dai residui di zucchero o crema. (Asti spumante, Moscato, Cartizze)

**Questa è teoria.** Quando si siano tenute presedenti le regole base è solo la pratica che fornisce la certezza( ma anche qualche volta i gusti personali) che si sia fatta la scelta giusta... e per gli irriducibili che seguiranno a chiedervi con la torta Saint Honorè, al posto del Moscato d'Asti, spumante extra brut, tenete in serbo le bottiglie meno costose che trovate in giro( negli ipermercati ci sono vin mousseaux da 3 euro e cinquanta la bottiglia) tanto, se gliela saprete presentare penseranno che sia Kristal o Dom Perignon millesimato...