

Corso di Enologia, viticoltura e degustazione

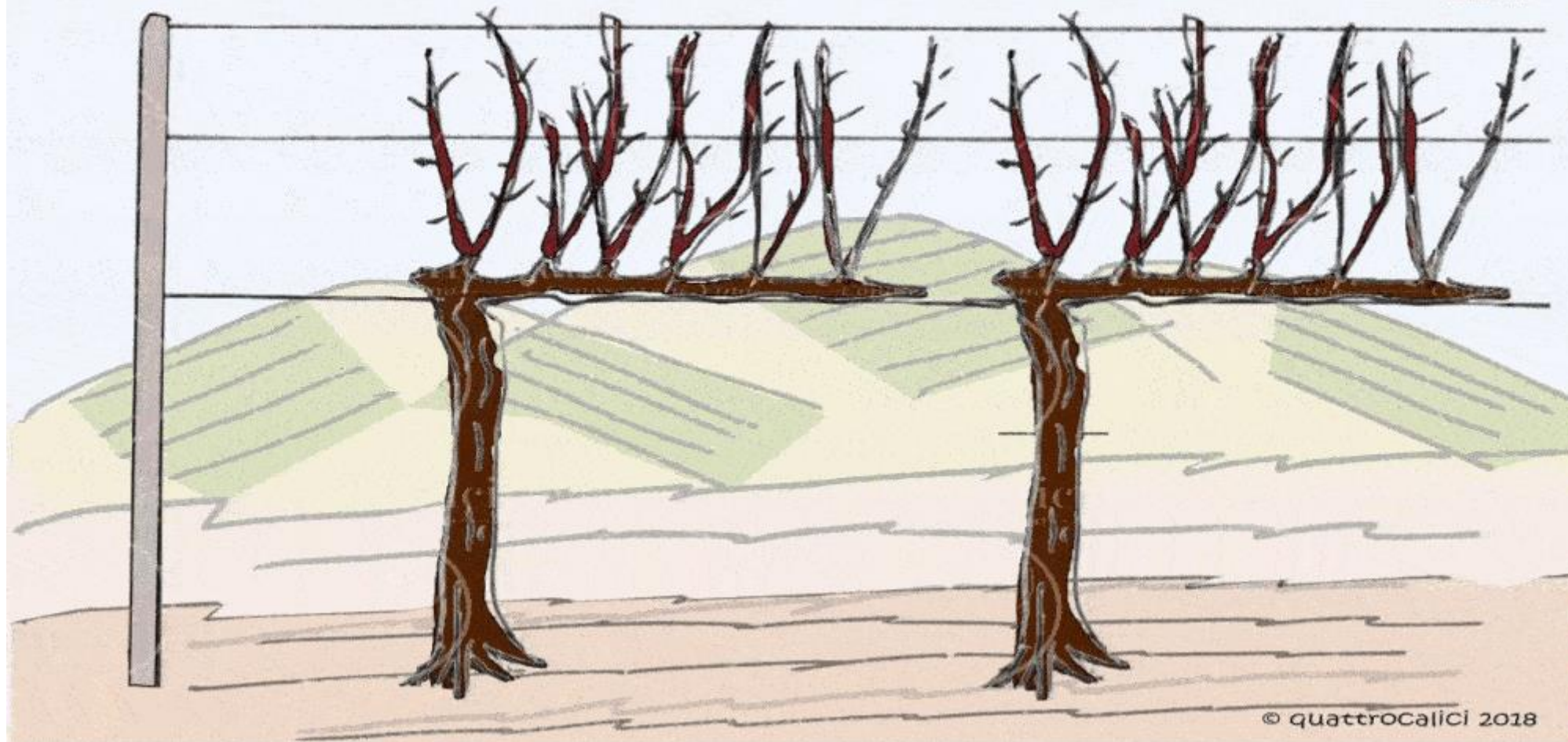
Lezione 7

ciclo annuale della vite

riposo invernale



Quattroclici
Consorzio di Tutela



© quattroclici 2018

La vite e il suo ciclo biologico

Come per tutte le piante, anche per la **vite** ha il suo **ciclo biologico**. Possiamo definire per la **vite** un **ciclo vitale**, che corrisponde all'**arco della vita della pianta** e riguarda la **sua età**, dalla giovinezza fino all'età adulta e alla vecchiaia. Ad esso si affianca un **ciclo annuale**, che comprende **due sottocicli**: il **sottociclo vegetativo** e il **sottociclo riproduttivo**.

Il ciclo vitale della vite

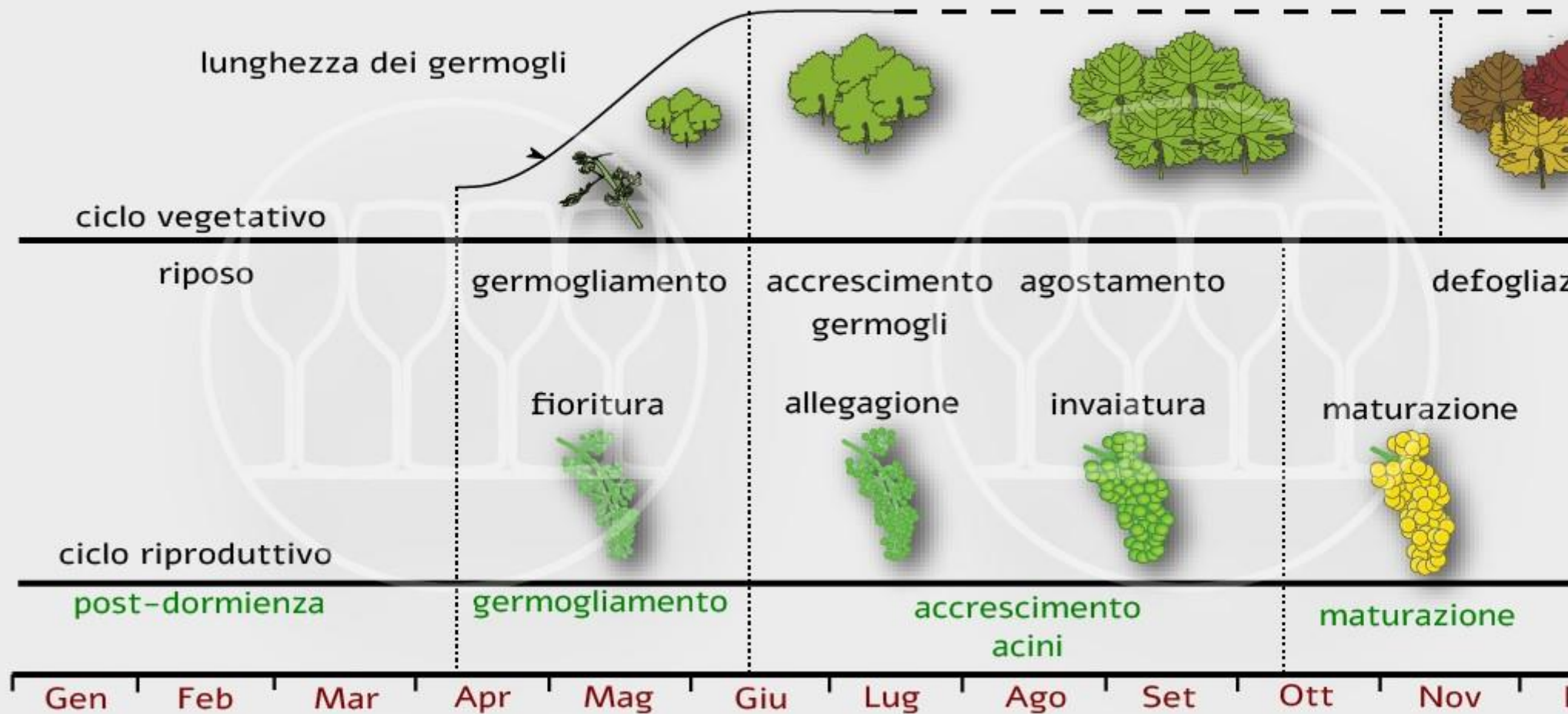
Parlando di **ciclo vitale della vite** prenderemo in considerazione le piante **originate per talea o innestate** e non, ovviamente, quelle generate da seme, che chiaramente hanno un periodo di improduttività abbastanza lungo. Il **ciclo vitale della vite** parte dunque dal **momento dell'impianto** e segue lo sviluppo della vite come **vigoria** vegetativa, sviluppo della produttività fino a raggiungere una fase costante e raggiungimento della fine della vita economica, con la vecchiaia. Le viti ottenute da una **porzione di tralcio (talea)** e le **piante innestate (barbatelle)** hanno un ciclo vitale che corrisponde alle seguenti fasi:

- **periodo improduttivo** variabile **da 1 a 3 anni**, in funzione del tipo di coltura adottato.
- **periodo a produttività crescente**: **dopo 3 anni** la vite ha raggiunto uno sviluppo che le consente di **iniziare a produrre frutti (uva)**, e tale produzione **cresce in volume per 2 fino a 4 anni**, in base anche agli interventi del viticoltore.
- **periodo di produttività costante**: ad un certo punto la pianta raggiunge la sua **maturità produttiva** e il volume di uva prodotto si stabilizza e rimane costante. Questo periodo può durare fino a **20-25 anni**.
- **periodo di vecchiaia**: dopo **30-40 anni** la pianta inizia a invecchiare decisamente e la sua produttività inizia a calare.

Il ciclo annuale della vite

Il **ciclo annuale della vite** riguarda le viti in fase produttiva. Esso si suddivide in periodi chiamati "**fasi fenologiche**", la cui **durata** dipende sia dalle **caratteristiche genetiche** della vite che dalle **condizioni ambientali** e dalle **pratiche colturali** a cui la vite è sottoposta. Da una troviamo l'**attività vegetativa** della vite (**sottociclo vegetativo**) e dell'altra l'**attività riproduttiva** (**sottociclo riproduttivo**), con la produzione di frutti e semi.

CICLO ANNUALE DELLA VITE



Sottociclo vegetativo delle vite

Il **sottociclo vegetativo** della vite è dunque suddiviso nelle seguenti **fasi**:

- Il cosiddetto “**pianto**”, fenomeno tipico della vite, caratterizzato dall’emissione di liquido a livello dei tagli di **potatura**. Il “**pianto**” è dovuto alla riattivazione del metabolismo degli **zuccheri** (trasformazione degli amidi in **zuccheri** semplici) e alla conseguente riattivazione della respirazione cellulare, accompagnato da un elevato livello di assorbimento da parte delle radici, che tocca il massimo proprio in questa fase;
- Il **germogliamento** delle gemme;
- L’**accrescimento dei germogli**, che raggiunge il massimo a metà giugno (2-4 cm/giorno);
- Il cosiddetto periodo di “**agostamento**” o di **maturazione dei tralci**, durante il quale si ha la lignificazione dei germogli, che fa scomparire il **colore** verde e si viene a formare la corteccia. Questa fase è molto importante per la produzione dell’anno successivo. Infatti una buona lignificazione permette alla pianta di superare meglio l’inverno e influisce anche sul suo ciclo vitale.
- Con la caduta delle foglie inizia il **periodo di riposo**, che termina con la ripresa vegetativa dell’anno seguente.

Sottociclo riproduttivo della vite

Il **sottociclo riproduttivo della vite** si verifica **in contemporanea con il sottociclo vegetativo**, interessa i **germogli fruttiferi** della vite e si suddivide nelle seguenti fasi:

- La **differenziazione delle gemme ibernanti** (comparsa dei grappolini), che si formano a fine maggio ed iniziano a germogliare;
- La **fioritura**, che avviene tra fine maggio e inizio giugno, con la comparsa e il completo sviluppo dei **fiori**. Può durare da una settimana a quindici giorni, a seconda delle condizioni ambientali;
- **Allora, quando finisce la fioritura della vite?**
- **La fioritura può avvenire da aprile a giugno, a seconda della posizione della vite e del clima esterno. I fiori della vite sono ermafroditi e l'impollinazione avviene grazie alla spinta del vento che sposta il polline da una pianta all'altra. Quando fioriscono i vigneti? A seconda della latitudine e delle condizioni climatiche (sono preferibili una temperatura mite, buona luminosità e un leggero vento che favorisca l'impollinazione), la fioritura avviene tra i primi di maggio ed il mese di giugno.**

- L'**allegagione**, ossia i **fiori** che completano la fecondazione e danno origine a una **bacca**;
- L'**accrescimento e la maturazione degli acini**, a sua volta suddiviso in quattro distinti periodi:
 - il **periodo erbaceo** (5 settimane), che va **dall'allegagione all'invaiaatura** (inizio del **cambio di colore** per **gli acini**). La **bacca** è verde, gli zuccheri hanno bassa concentrazione e al contrario gli acidi hanno la massima concentrazione; il **periodo di maturazione** (8-10 settimane, fino a fine agosto circa), con gli zuccheri che passano dal 2% al 20% e gli acidi che passano dai 30 g/l a 6-7 g/l, fintanto che il livello di zucchero rimane costante;
 - il **periodo di bacca matura**, con un rapporto glucosio/fruttosio (importante per i **lieviti in vinificazione**) pari a 1. **In base all'impiego dell'uva si stabilisce il periodo di giusta maturità per la vendemmia** (es. per una **base spumante**, si raccoglie prima della completa maturazione; per un **rosso da invecchiamento** si tende a ritardare il più possibile la **vendemmia**);
 - il **periodo di surmaturazione**, nel quale la bacca rammollisce ancora, gli acidi diminuiscono ancora di più e gli zuccheri aumentano la loro concentrazione per effetto della disidratazione. Inoltre il fruttosio tende ad avere una concentrazione maggiore rispetto al glucosio e si presenta il rischio di attacco botritico (anche se in alcuni casi la **botrite**, opportunamente controllata, conferisce pregio all'uva per la produzione di particolari aromi e la concentrazione degli zuccheri).

Abbinamenti cibo/vino

Il vino e il cibo

Trovare il giusto **abbinamento vino-cibo** è il punto di arrivo della degustazione, di uno e dell'altro. L'analisi delle percezioni sensoriali che provenienti dalla degustazione dei vini e dei cibi ci permette di fare alcune considerazioni. Innanzitutto nel valutare gli abbinamenti considereremo prima di tutto le **percezioni gustative**, ossia come **bocca e papille gustative** reagiscono al contatto con le **pietanze da una parte ed i vini dall'altra**. Metteremo quindi temporaneamente da parte le considerazioni di tipo visivo e (almeno in parte) olfattivo e cercheremo di combinare le **sensazioni gustative e palatali** del **cibo** da una parte e del vino dall'altra.

Sensazioni inerenti al cibo

I cibi ci danno delle sensazioni il cui spettro prende in considerazione la dolcezza (derivante dagli zuccheri, nei dolci e nei dessert), la **tendenza dolce** e la morbidezza che si ritrova abbinata ai carboidrati (nei farinacei pane, pasta) alle proteine (carne, legumi) ai grassi nei salumi; la **sapidità** (ad esempio nei formaggi stagionati e in molti salumi); la **speziatura** e la **piccantezza** (insite nei cibi ma anche dovute alla cottura e all'aggiunta delle stesse spezie durante o dopo la cottura); la **tendenza acidula** (in alcune verdure e ortaggi e nelle salse); la **tendenza amara** (nelle verdure ma anche nelle carni, soprattutto selvaggina); la **succulenza** (ossia la presenza di abbondanti liquidi all'interno del cibo, come nelle carni al sangue); la **grassezza** e l'**untuosità** (nei formaggi, nei salumi, in molte carni).

Sensazioni inerenti al vino

A livello gustativo le sensazioni più importanti sono la **sapidità** e la freschezza o **acidità** (come nei vini **bianchi** giovani); la **dolcezza**; l'**alcolicità** e la sensazione pseudocalorica che ne deriva; il **tannino** nei vini **rossi**; la **struttura** ed in generale il corpo del **vino**; la maggiore o minore **morbidezza** conferita dai polialcoli, dai **minerali** e dalle altre sostanze disciolte nel vino.

Abbinare i sapori

- La prima regola dice che con i **dolci** e i **dessert** vanno serviti vini dolci. La dolcezza tende a coprire tutti gli altri gusti per cui qualsiasi vino **secco** sarebbe sovrastato o striderebbe se accostato ad un **dolce** o dessert;
- Le sensazioni **morbide**, quelle **tendenzialmente dolci**, la **grassezza** e l'**untuosità** vengono compensate e tendono ad essere valorizzate dalla freschezza, dall'acidità e dall'**effervescenza**. **Al pesce accompagneremo per questo motivo vini **bianchi** (con eccezioni indotte dall'uso locale e dall'esperienza)** e ai **dolci lievitati**, con **burro** o creme dei vini **spumanti dolci**;
- La **sapidità** viene compensata e valorizzata dalla **morbidezza** del vino, come quella che troviamo in alcuni vini bianchi molto strutturati o in alcuni vini **rossi** ottenuti da specifici **vitigni** e di lungo **affinamento**;
- La **succulenza** necessita di essere compensata con un effetto di lieve astringenza, che asciuga gengive e palato, come quella di alcuni grandi rossi ottenuti da **vitigni** caratterizzati da marcata tannicità;

- Infine la struttura del cibo deve essere abbinata alla struttura del vino su uguali livelli. Un cibo intenso e strutturato con può accompagnarsi con un vino leggero e delicato, e viceversa.

Nelle sezioni che seguono vedremo nei dettagli numerosi esempi di abbinamento tra pietanze e vini.

Abbinamento del vino ai primi piatti: le regole generali

In generale, valgono le **regole generali dell'abbinamento**, tenendo però presente che solitamente **al primo piatto segue una portata principale**. Bisognerà avere dunque l'accortezza di evitare di scegliere dei vini che tendano a sovrastare gli eventuali vini successivi in funzione dell'abbinamento della portata principale, tenendo presente che, sia per il vino che per il cibo, la sequenza corretta di servizio è basata su intensità e struttura via via crescenti.

Alcuni esempi di abbinamento al vino di primi piatti

- Lasagne alla Bolognese: Reggiano DOC Lambrusco, Rosso di Aprilia DOC, Cacc'e Mmitte di Lucera DOC
- Pappardelle al coniglio: Langhe DOC Nebbiolo
- Spaghettoni alla bottarga: Bolgheri DOC bianco, Vermentino di Sardegna DOC, Vernaccia di Oristano DOC
- Bavette alle vongole e zucchini: Montecarlo DOC bianco, Ischia DOC bianco, Ortrugo dei Colli Piacentini DOC
- Risotto con i gamberi: Bolgheri DOC bianco, Erice DOC Catarratto
- Risotto con salsiccia: Chianti classico DOCG, Cirò DOC rosso, Langhe DOC Freisa
- Brodo con tagliolini di crêpes: Orvieto DOC, Locorotondo DOC, Maremma Toscana DOC Viognier
- Crema di finocchi al salmone affumicato: Montecarlo DOC bianco, Castel del Monte DOC Sauvignon, Vernaccia di Oristano DOC

Alcuni esempi di abbinamento al vino di piatti di portata

Abbinamenti di vino a secondi piatti di carne:

- Scaloppine di vitello ai funghi: Riviera Ligure di Ponente DOC Rossese, Amelia DOC rosso, Erice DOC Syrah
- **Arrosto di girello:** Romagna DOC Sangiovese superiore riserva, Melissa DOC rosso, Franciacorta Rosé riserva DOCG

Abbinamenti di vino a secondi piatti di pesce:

- **Branzino al finocchio:** Bolgheri DOC bianco, Vermentino di Sardegna DOC, Collio Ribolla o Ribolla gialla DOC
- **Calamari alla marchigiana:** Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Alcamo DOC bianco

Abbinamento ai vini delle carni bianche

Pollo e tacchino si abbinano a **vini bianchi leggeri o di media struttura** o **vini rossi leggeri o medi**, fruttati e floreali, a seconda del tipo di cottura. Alcuni esempi possono essere uno **Chardonnay del Friuli**, una **Freisa di Chieri**, una **Bonarda dell'Oltrepò Pavese**. Per la **faraona** penseremo decisamente ad un **rosso**, fresco e non particolarmente **tannico**, come un **Groppello del Garda** o un **Tocai rosso dei Colli Berici**. **Anatra** ed **oca** richiedono maggiore corpo e struttura, tannino ed una certa speziatura, come un **Chianti classico riserva** o una **Barbera d'Alba**.

Le carni rosse

Le carni bovine

I **bovini** più giovani sono il **vitello**, macellato attorno ai tre mesi, e il **vitellone** (12-18 mesi), che hanno carni rosse tenere e ricche in acqua. Il **manzo** è castrato per favorirne l'ingrasso, più anziano (3-4 anni) e ha carne più grassa e meno tenera rispetto al **vitello**. Il **bovino adulto** (oltre i quattro anni) ha carni più scure, meno tenere e costose rispetto a quelle degli animali più giovani.

Il maiale

L'utilizzo principale delle **carni suine** è da sempre la **produzione di salumi ed insaccati**. Per questo si tendeva ad allevare animali grassi e di grandi dimensioni. Più recentemente ci si è orientati ad allevare maiali appositamente per il **consumo della carne a tavola**, più piccoli e magri, detti **magroni**. La loro carne è più chiara, digeribile e meno grassa rispetto a quella degli animali più grandi.

Le carni equine

Una volta la **carne equina** era considerata carne povera, perchè venivano mandati alla macellazione soprattutto animali anziani, non più adatti al lavoro. Più recentemente vengono allevati equini appositamente per il consumo delle carni, che risultano più tenere e saporite. Le carni equine hanno un gusto particolare, elevato contenuto proteico e soprattutto contengono molto ferro in forma facilmente assimilabile, quindi risultano molto adatte all'impiego dietetico. I tagli degli equini sono simili a quelli dei bovini, ma le loro carni non sono adatte alla preparazione di **brodi**.

Le carni ovine

Pecore e **capre** hanno carni con caratteristiche simili e tradizionalmente venivano consumate soprattutto nelle regioni del centro-sud **Italia**. Gli **ovini da latte** vengono macellati **3-4 settimane** dopo la nascita, mentre gli **agnelli** (o **agnelloni**) propriamente detti vengono macellati ad 8-10 settimane. Gli ovini adulti (**pecore** e **montoni**) hanno carni più dure e il loro impiego nella cucina tradizionale italiana è limitato.

Abbinamento ai vini delle carni rosse

Gli **arrosti** sono caratterizzati da succosità, quindi richiedono un **vino** in grado di **asciugare la bocca**, ossia dotato di una discreta **tannicità**. A seconda del tipo di carne, si potrà passare da un **vino di media struttura e abbastanza giovane** nel caso del **maiale** o **vitello**, fino a **vini invecchiati**, speziati, dai tannini morbidi e di grande struttura per la selvaggina. Gli esempi possono spaziare da un **Cabernet dei Colli Asolani** a un **Costa d'Amalfi Ravello rosso**, fino ad un **Barolo** o un **Brunello di Montalcino** e molti altri. I **bolliti** hanno minore succulenza e gusto più **morbido**, ma spesso vengono accompagnati da **salse** piccanti e contorni di **verdure** dal finale amaro. Dovremo allora scegliere un **vino con caratteristiche intermedie**, moderatamente **tannico** e **fruttato**, come un **Barbera del Monferrato** o un **Merlot del Friuli**, valutando anche **vini frizzanti**, in funzione della grassezza della carne. Per piatti di **carne di maiale** caratterizzati da **decisa grassezza**, come **salumi cotti** ma soprattutto **bolliti** come lo zampone o il cotechino, l'opzione migliore è per un rosso **frizzante** come un **Lambrusco** o una **Bonarda**, la cui **effervescenza** contrasta efficacemente grassezza ed untuosità del piatto.

I vini con la selvaggina

Fino a non molto tempo fa, **selvaggina** coincideva con **cacciagione**, nel senso che gli animali erano in libertà e venivano cacciati per il consumo. Questo accade anche tuttora, ma sempre meno spesso, mentre sempre più frequentemente animali una volta selvatici vengono allevati per la macellazione. La **selvaggina da piuma**, come anatra, faraona, beccaccia richiedono anch'essi **vini rossi di buona struttura, rotondi e caratterizzati da tannini morbidi e di trama piuttosto fitta**. La **selvaggina da pelo** come **cinghiale**, cervo e **capriolo** richiederà i vini più pregiati, ossia **vini rossi di grande corpo e lungo affinamento**.

I vini con i salumi

I **salumi** comprendono **prodotti salati derivati da parti intere**, come i **prosciutti** e la **coppa**, e gli **insaccati**, a loro volta suddivisi in **freschi**, come le **salsicce** e il **cotechino**, e **stagionati**, come i **salami**. **Insaccati cotti** sono invece **würstel** e **mortadella**. I **salumi magri e dolci**, come il **prosciutto di Parma** o il **culatello**, si abbinano bene con **vini bianchi corposi e profumati**, come un **Friulano del Collio** o uno **Chardonnay siciliano**. Un **prosciutto toscano o di Norcia** o uno **speck dell'Alto Adige**, più saporiti ed **aromatici**, richiederanno un **vino rosso** con note di **frutta matura** e tannino **morbido**, come un **Rosso di Montalcino**, un **Montepulciano d'Abruzzo** o un **Merlot dell'Alto Adige**. I **salumi grassi**, come **guanciale**, **pancetta**, **lardo di colonnata**, richiedono anch'essi **vini rossi tendenzialmente morbidi e con tannini rotondi**. I **salami** e in generale gli **insaccati crudi** chiedono **vini rossi giovani e morbidi**, eventualmente anche frizzanti, come una **Barbera dell'Oltrepò Pavese** o un **Costa d'Amalfi rosso**. I salumi cotti, come la **Mortadella di Bologna**, amano l'abbinamento con vini rossi frizzanti e poco tannici, come il **Lambrusco di Sorbara**, o una **Bonarda frizzante**.

Alcuni esempi di abbinamento di vini con piatti di carne

- Arrosto di maiale con il rosmarino: Romagna DOC Sangiovese riserva, Cannonau di Sardegna DOC rosso
- Arrosto di manzo alle carote: Colli Berici Cabernet DOC, Falerno del Massico DOC rosso
- Involtini di pollo alla salvia: Colli Euganei Merlot DOC, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Offida Passerina DOCG, Offida Pecorino DOCG
- Petti di pollo in salsa di mandorle: Colli Piacentini DOC Cabernet sauvignon
- Piccioni alla griglia: Chianti classico riserva DOCG, Taurasi DOCG, Salaparuta DOC Nero d'Avola riserva
- Faraona arrosto: Chianti classico DOCG, Sannio DOC Aglianico, Friuli Colli Orientali Pignolo DOC
- Costolette di camoscio ai funghi: Chianti classico riserva DOCG, Friuli Colli Orientali **Pignolo DOC**

- Lepre alla cacciatora: Chianti classico riserva DOCG, Salice Salentino DOC rosso riserva, Salaparuta DOC Nero d'Avola riserva

Selvaggina da pelo

La selvaggina da pelo arrosto viene valorizzata da vini dei vitigni Cabernet, Sangiovese e Pinot nero. La presenza di erbe aromatiche, comune in questo tipo di piatti, può richiedere vini più diretti, come un Vino Nobile di Montepulciano. Coniglio selvatico lepre arrosto si sposteranno bene con i vini da Nebbiolo. La selvaggina di **grandi dimensioni** (cinghiale, capriolo, cervo e daino), ha carne molto profumata e pertanto occorrono **rossi solidi**, come Barolo e Barbaresco, ma anche Brunello di Montalcino. Alcune alternative più originali possono essere un Taurasi o un Lagrein invecchiati.

Selvaggina da penna

In generale, beccacce e altri **volatili di piccola taglia** richiedono **rossi decisi, ma non troppo potenti**, come i vini tratti da cabernet franc o da merlot. La beccaccia e il gallo cedrone arrosto si abbinano tradizionalmente anche con grandi rossi come il Barolo ma possono anche serviti con un Valtellina Superiore, un Carema, un Brunello, o un Sagrantino. Per il fagiano si può optare per un cabernet franc, un Rosso di Montalcino giovane o un **Aglianico del Vulture**. Se frollata, la selvaggina da penna esige un rosso fruttato, di età compresa tra 3 o 6 anni come ad esempio un Chianti, un Merlot Friulano o un Sangiovese dei Colli Pesaresi.

Selvaggina acquatica

Anatra ed oca sono spesso cucinate con salse ricche oppure farcite. Richiedono pertanto un vino rosso di medio corpo, ma di carattere deciso, ad esempio un **Sagrantino di Montefalco** o un **Lagrein Dunkel** dell'Alto Adige.

Esempi di abbinamento

Alcuni abbinamenti sono entrati come grandi classici nella tradizione, tra i quali:

- **Fagiano e Barbaresco.** Il Barbaresco è un vino di colore rosso granato con riflessi aranciati se invecchiato, noto per la sua eleganza e raffinatezza. Al naso è particolarmente gradevole, intenso, con profumo di violetta o rosa e la sua struttura recepisce appieno l'imponenza dell'uva nebbiolo in purezza, rendendolo un grande vino per la selvaggina.
- **Chardonnay e selvaggina da penna.** Lo Chardonnay, se invecchiato in recipienti di legno, ha un colore giallo dorato e un profumo di frutta matura come mela e ananas con spiccate note di mineralità in sottofondo. È un vino molto versatile e si presta a diversi abbinamenti.

Altri esempi sono:

Beccacce al ginepro: Carmignano DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG

Beccacce al tartufo: Montefalco Sagrantino DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG

Camoscio al vino rosso: Brunello di Montalcino riserva DOCG, Taurasi riserva DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG

Capriolo arrosto: Chianti classico riserva DOCG, Nardò DOC rosso riserva, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG

Cinghiale alle olive: Chianti classico riserva DOCG, Primitivo di Manduria DOC

Fagiano arrosto ripieno: Bolgheri DOC rosso, Aglianico del Vulture Superiore riserva DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG

Lepre al ginepro: Montefalco Sagrantino DOCG, Aglianico del Vulture Superiore riserva DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG

Lepre al vino: Torgiano rosso riserva DOCG, Cannonau di Sardegna DOC rosso riserva, Langhe DOC Nebbiolo

Pernice alla senape: Vino nobile di Montepulciano DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG

Abbinare i formaggi al vino

I **Formaggi** a tavola possono costituire una **portata a sè stante** o essere **serviti in chiusura**, dopo la portata principale. In questo secondo caso esistono dei limiti sulle possibilità di abbinare vini e formaggi, soprattutto **se la portata principale richiedeva un abbinamento ad un vino molto strutturato e complesso**. Non si può infatti tornare indietro con un vino meno complesso. Pertanto **bisognerà scegliere un formaggio che richieda un vino la cui complessità e struttura siano maggiori o almeno uguali a quella del piatto di portata.**

Fatta questa doverosa premessa, le caratteristiche che accomunano i vari formaggi e che influenzano la scelta del vino in abbinamento sono la **grassezza** e la **sapidità**. A seconda del tipo di formaggio troveremo anche la **succulenza** (ad esempio nella mozzarella) una maggiore o minore **intensità aromatica**, e una maggiore o minore **persistenza aromatica**. L'ampio spettro di intensità e **persistenza** aromatica dei formaggi veicola la scelta su vini che a loro volta potranno essere più o meno intensi dal punto di vista olfattivo e strutturati come corpo.

- I **formaggi a pasta molle** in generale si adattano all'abbinamento con i vini bianchi. A seconda del formaggio si può passare da **vini freschi e di media struttura** per i formaggi più delicati a **vini più importanti, più morbidi ed affinati in legno**. A seconda dell'intensità della profumazione del formaggio si può anche pensare a vini aromatici come il Riesling renano o il Traminer.
- I **Formaggi a crosta fiorita** (brie, camembert,..) a seconda della loro intensità olfattiva possono anch'essi richiedere un bianco di struttura ma anche un vino rosso di media struttura ed intensità.
- **Formaggi giovani a pasta semidura** (Pecorino toscano, Provolone, Fontina, Asiago, Emmental) richiedono vini bianchi di media struttura, mentre se il formaggio ha una stagionatura media si può passare ad un vino rosso di media struttura ed intensità.
- I **Formaggi di lunga stagionatura** (Bra, Bitto, Monte veronese, Grana o Parmigiano) si abbinano a vini rossi morbidi di grande struttura, cercando di trovare la struttura del vino in funzione dell'intensità e persistenza del formaggio.

- I Formaggi erborinati, molto intensi, aromatici e persistenti (Gorgonzola, Stilton, Roquefort) possono essere abbinati a **vini passiti** o dolci liquorosi o **vini bianchi aromatici e morbidi** (meglio se affinati in legno).

Esempi di abbinamento di vini ai formaggi

- **Mozzarella di Bufala Campana DOP** in abbinamento con **Ischia DOC bianco, Roero Arneis DOCG**
- **Taleggio DOP** in abbinamento con **Gewürztraminer dell'Alto Adige DOC**
- **Caciocavallo Silano DOP** in abbinamento con **Vernaccia di San Gimignano DOCG**
- **Fontina DOP** in abbinamento con **Trentino Pinot Grigio DOC**
- **Bra DOP** in abbinamento con **Dolcetto d'Alba DOC**
- **Parmigiano Reggiano DOP** in abbinamento con **Amarone della Valpolicella DOCG** o **Franciacorta Brut DOCG**
- **Gorgonzola DOP** in abbinamento con **Conero DOCG** o **Gewürztraminer dell'Alto Adige DOC**
- **Castelmagno stagionato DOP** in abbinamento con **Passito di Pantelleria DOC**
- **Fiore Sardo DOP** in abbinamento con **Vermentino di Gallura DOCG**
- **Pecorino Toscano DOP** in abbinamento con **Chianti classico Riserva DOCG**
- **Monte Veronese DOP** in abbinamento con **Valpolicella Ripasso superiore DOC**

Esempi di abbinamento di vini a piatti con funghi o tartufi

- **Crostini con funghi in guazzetto:** Chianti Colli Aretini DOCG, Copertino DOC rosato
- **Insalata di trevisana ai funghi:** Colli Martani DOC Grechetto, Leverano DOC bianco
- **Fusilli ai funghi:** Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Cirò DOC rosato
- **Pollo ai funghi:** Romagna DOC Sangiovese superiore
- **Crema al tartufo:** Rosso Piceno DOC, Sannio DOC solopaca rosso
- **Tagliolini al burro e tartufo:** Roero Arneis DOCG, Gavi o Cortese di Gavi riserva DOCG
- **Beccacce al tartufo:** Montefalco Sagrantino DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG

