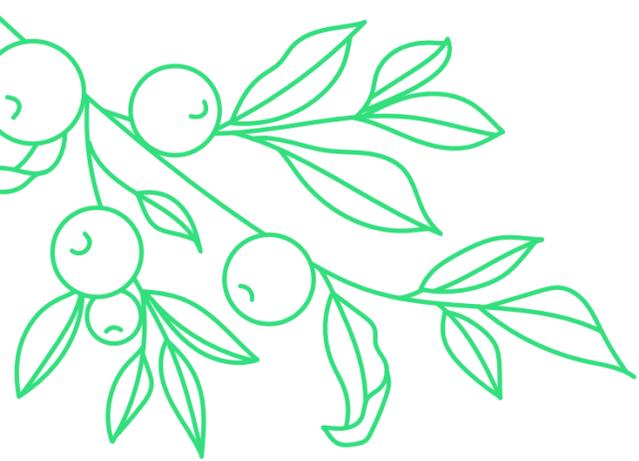


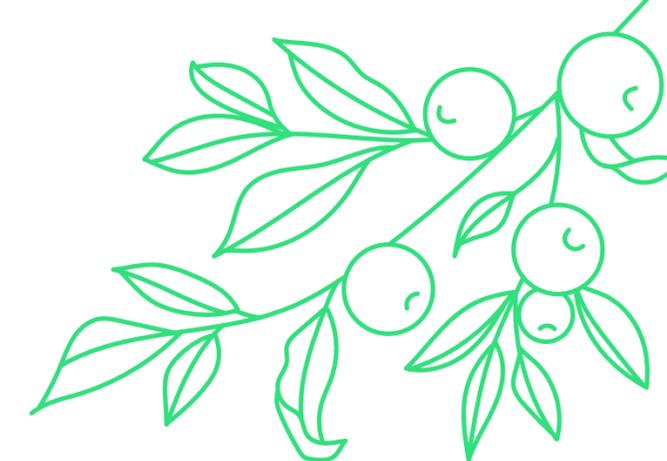
Abbinamenti

Cibo - Vino

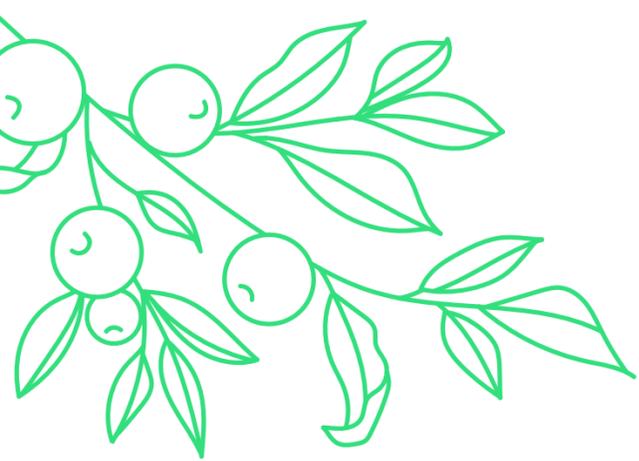




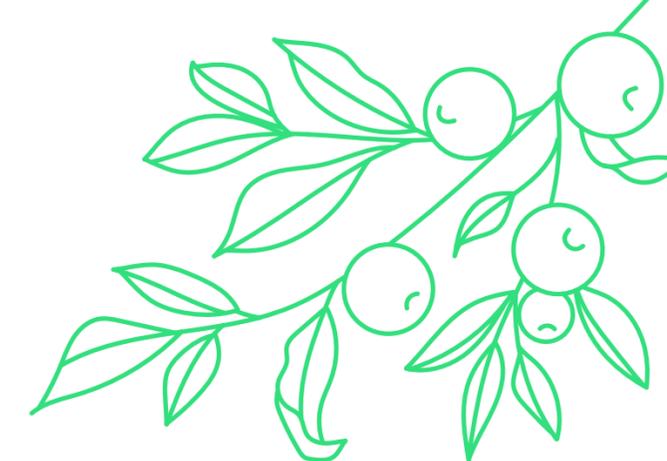
!!! *Abbinamento per tradizione* !!!



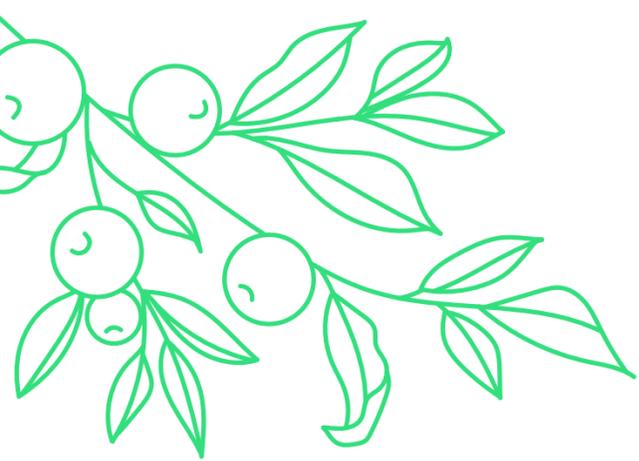
E' uno principio sempre valido, si basa sulla semplice condizione di preferire abbinamenti che prevedono un l'accostamento di piatti e vini che generazioni e generazioni hanno tramandato. Sia il vino, sia il cibo si valorizzano a vicenda, esaltando al contempo il territorio di cui sono espressione.



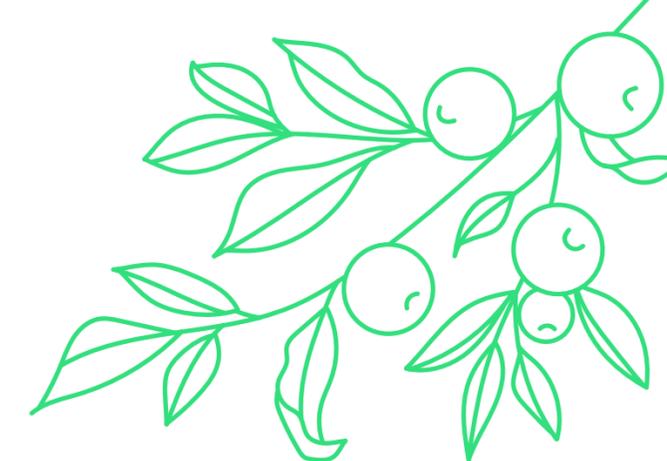
! Abbinamento per stagionalità !



Tiene conto dell'andamento stagionale, della propensione a consumare determinati cibi e vini a seconda del clima e della disponibilità.

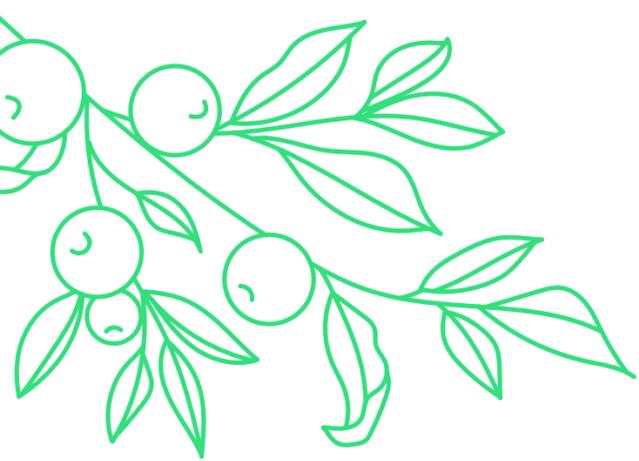


Metodo Marcadini

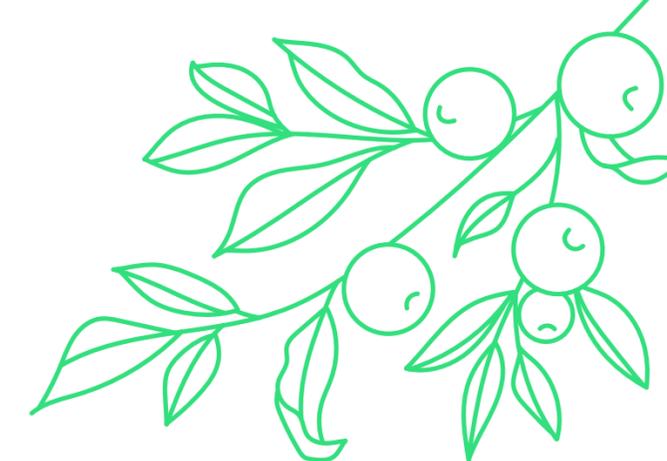


La concordanza e la contrapposizione sono i due principi sui quali di basa il metodo Mercadini , seguendo i prossimi due principi si è invece alla ricerca dell'abbinamento perfetto, trascurando qualsiasi criterio psicologico, emozionale o tradizionale, basandosi esclusivamente su criteri oggettivi.

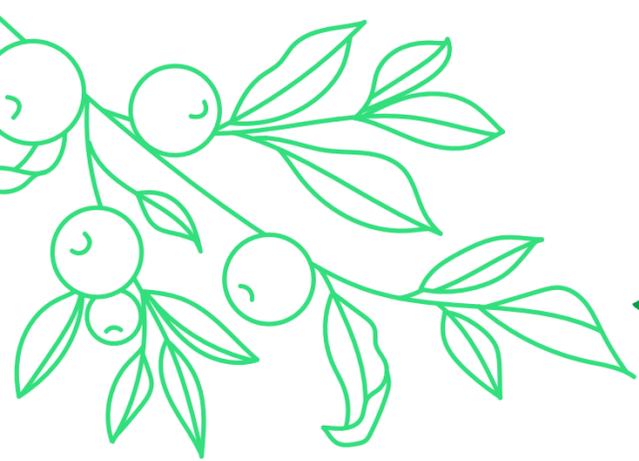
Lo scopo finale è quello di creare un equilibrio quanto più possibile armonico fra il vino e il cibo, in modo tale che nessuna particolare caratteristica del cibo prevalga nettamente su quella del vino e viceversa. Il risultato di un buon accostamento è la valorizzazione delle caratteristiche migliori di entrambi.



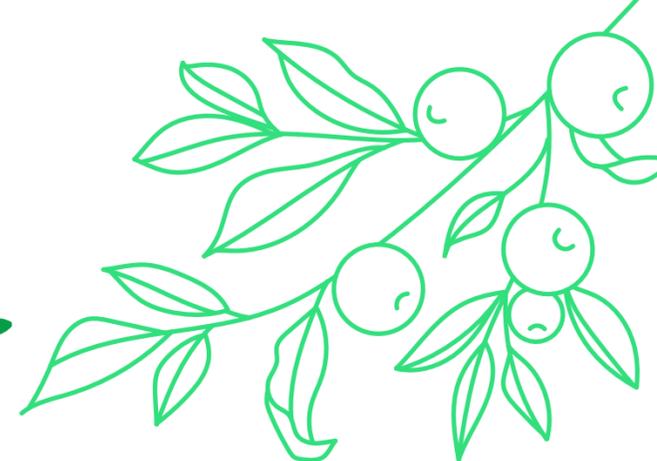
Abbinamento per concordanza



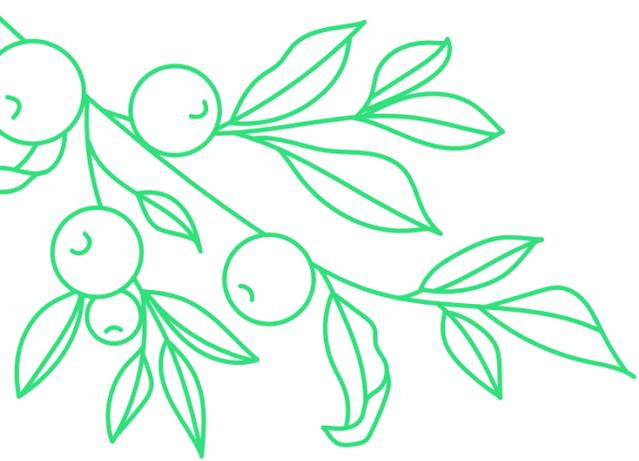
L'abbinamento per concordanza segue invece il criterio opposto, ma resta valido solo per pochi casi e non può assolutamente essere considerato adeguato ad ogni situazione. Si basa sul presupposto che le caratteristiche presenti nel cibo devono essere le stesse che si ritrovano nel vino. E' il caso dei dessert, dei dolci e dei prodotti di alta pasticceria, ai quali si addicono vini che abbiano una concentrazione di zuccheri elevata, aromatici e molto profumati.



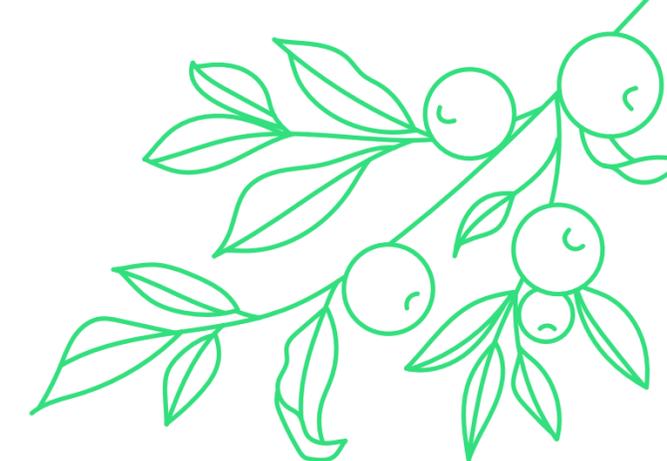
- Abbinamento per contrapposizione -



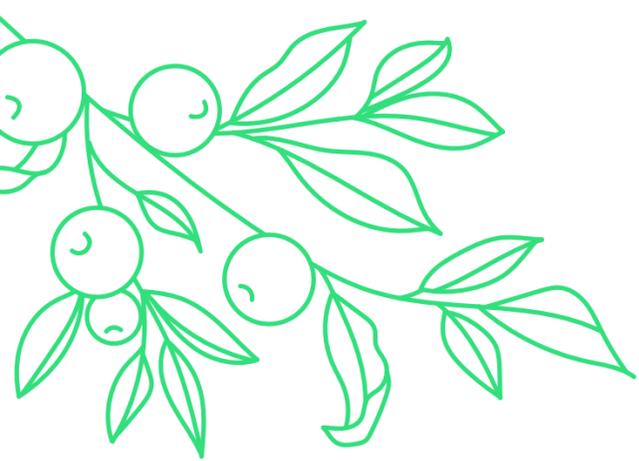
Abbinare per contrapposizione vuol dire scegliere un vino che abbia caratteristiche organolettiche opposte a quelle del cibo. Se ad esempio un cibo si presenta come particolarmente succulento ovvero in grado di provocare una spiccata salivazione, sarà necessario accompagnarlo con un vino alcolico e tannico, ovvero in grado di contrastare l'eccesso di salivazione "asciugando" il cavo orale. Un vino troppo fresco che causi anch'esso un sovrappiù di salivazione, non contribuirebbe a contrastare questo tipo di azione creando così un abbinamento disarmonico. Se si tratta invece di un cibo a tendenza grassa, come ad esempio il cotechino, o una fetta di salame, il vino dovrà possedere caratteristiche di acidità, e magari anche di sapidità ed effervescenza. Un cibo "grasso" infatti, tende ad impastare la bocca, creando un effetto "colloso" (come quello provocato dal cotechino,), per contrastare il quale serve un vino che aumenti nel cavo orale la salivazione necessaria per detergere e diluire i grassi presenti nel cibo.



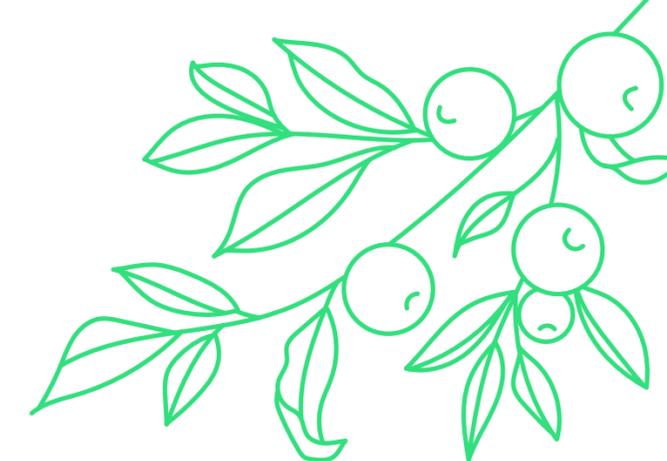
☀️ Sensazioni morbide del cibo ☀️



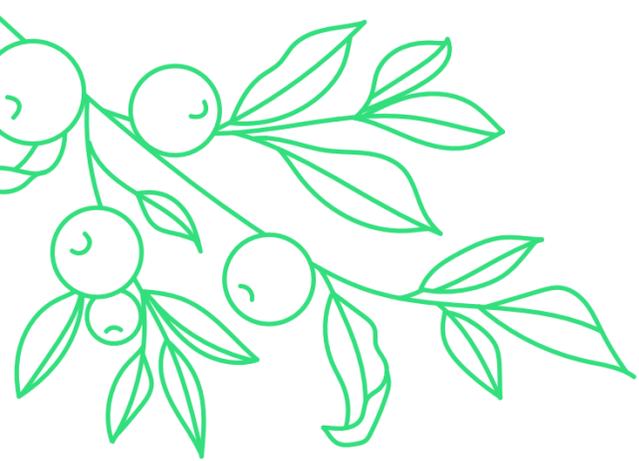
- **Dolcezza:** intesa come aggiunta di zucchero alla preparazione. E' tipica dei dessert
- **Tendenza dolce:** da non confondere con la dolcezza. Assomiglia alla dolcezza ma è più vicina all'insipido. E' tipica di alimenti con amidi e carboidrati, ad esempio pane, carne, patate, pasta, latte, carote, zucchine, gamberi, legumi, polenta
- **Grassezza:** è una sensazione tattile e si riferisce a grassi solidi. Porta a pastosità in bocca e ad una patina sulla lingua. I grassi solidi si stemperano in bocca diventando soffici e cremosi. Ad esempio l'uovo sodo, formaggi, zampone e cotechino, burro, lardo, cioccolato. Il burro prima della fusione lascia sensazione di grassezza, ma dopo la fusione ha netta sensazione di untuosità.
- **Untuosità:** è una sensazione tattile percepita come scivolosità in tutta la bocca (lingua, palato, mucosa) che avvolge e rende la lingua velata. Si riferisce ad oli o grassi fusi.
- **Succulenza:** è una sensazione tattile percepita in tutta la bocca, e si riferisce alla presenza di liquidi. Può essere:
 1. **Intrinseca:** quindi provocata da liquidi presenti nell'alimento, ad esempio filetto o mozzarella
 2. **Indotta:** cibi poveri di acqua o succhi causano salivazione durante la masticazione o dopo la deglutizione, ad esempio grissini, formaggi stagionati
 3. **Causata da addizione di liquidi:** come zuppe, brasati



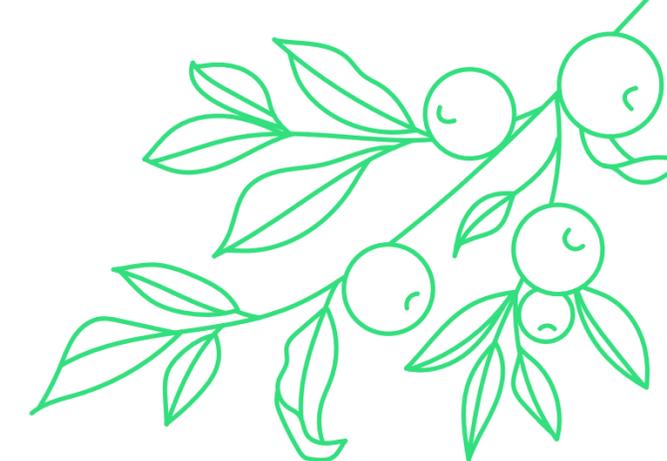
Sensazioni dure del cibo



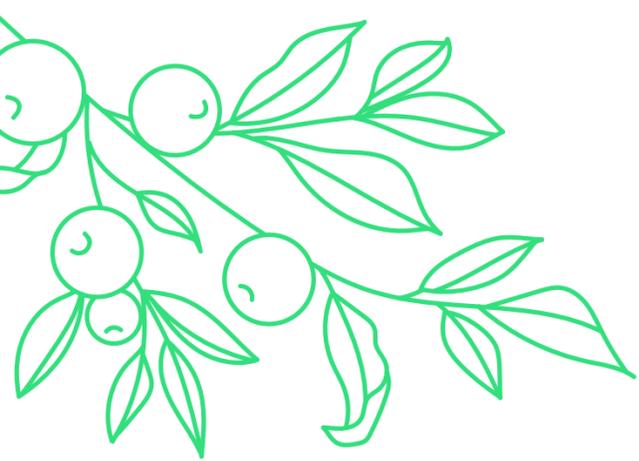
- **Sapidità:** è la sensazione di sale aggiunto prima o dopo la cottura o durante la stagionatura, e aumenta con il glutammato. Esempi: formaggi e salumi, baccalà.
- **Tendenza amarognola:** può essere causata da alimenti che la possiedono intrinsecamente, come il radicchio, i carciofi o il fegato, oppure essere indotta dalla metodologia di preparazione, ad esempio la cottura alla griglia o alla brace. Può esistere anche in alcuni dolci al caffè o al cioccolato fondente. Può essere causata anche dalla abbondante speziatura.
- **Tendenza acida:** è causata dalla presenza di sostanze acide, come la aggiunta di aceto, limone, marinature, salsa di pomodoro. E' presente nei derivati del latte.



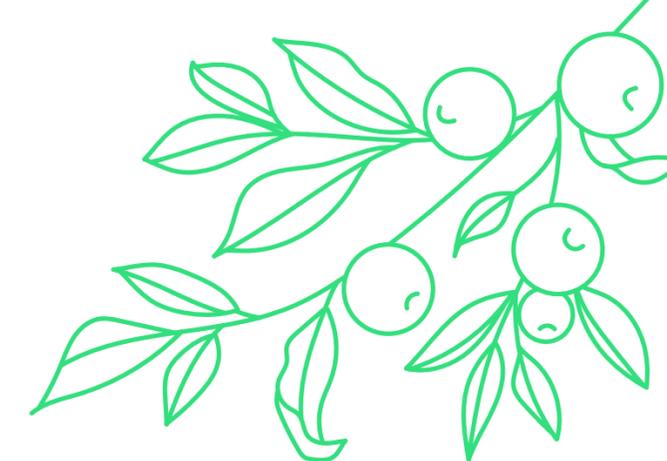
Sensazioni del cibo



- **Speziatura:** è una sensazione gusto-olfattiva pungente o dolce causata dalla aggiunta di spezie ed erbe aromatiche. Può anche causare tendenza amarognola o piccantezza. Esempi: speck, mortadella, riso allo zafferano, panforte, strudel con cannella, salumi.
- **Aromaticità:** è una sensazione gusto-olfattiva che caratterizza il profilo sensoriale di un cibo. Tutti i cibi hanno un sapore particolare, più o meno intenso, indipendente dai quattro sapori fondamentali. Può essere naturale o influenzata dall'olio o da erbe aromatiche
- **Persistenza:** alcuni cibi, dopo la deglutizione, lasciano a lungo una serie di sensazioni saporifere, tattili, gusto-olfattive. Esempi di cibi con lunga persistenza sono il gorgonzola e la carne di cervo, esempi con breve persistenza il salmone al forno e la torta paradiso.
- **Struttura:** riassume la complessità delle sensazioni, più un alimento e una preparazione sono ricchi di sensazioni intense, più il piatto è strutturato. Può essere propria di singoli alimenti (ad esempio un salume speziato e/o affumicato ha una struttura notevole) o di preparazioni. Un esempio di cibo poco strutturato: il riso in bianco.



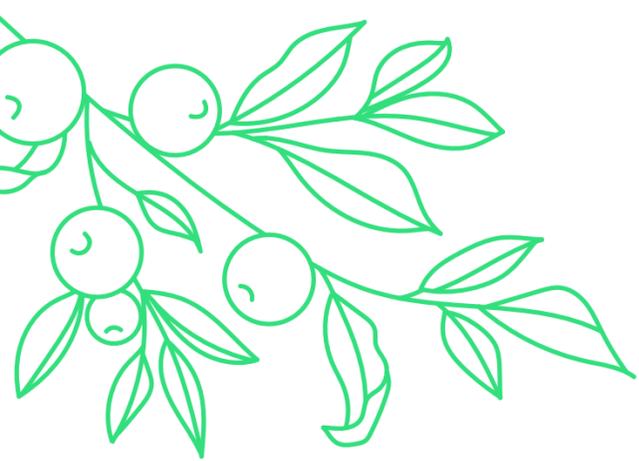
Umami, il quinto gusto



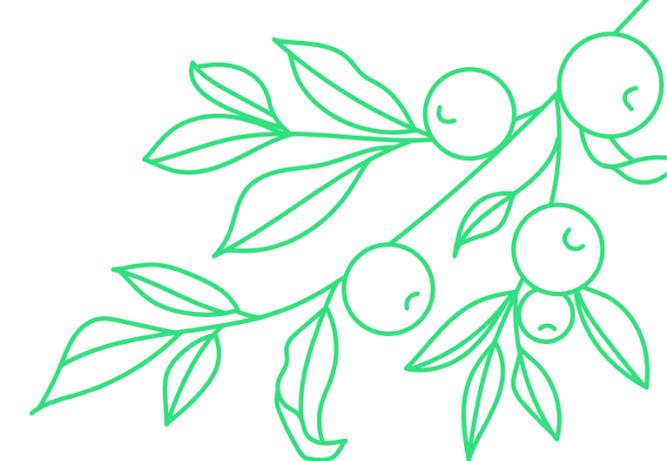
l'umami è stato scoperto molto tempo fa, nel 1908, dal giapponese Kikunae Ikeda, professore di chimica all'Università Imperiale di Tokyo, ma solamente nel 2003 sono stati identificati i ricettori presenti in bocca capaci di decodificarlo.

Durante alcuni suoi studi lo scienziato si concentrò sull'analisi del dashi: un brodo di pesce che è uno dei fondamenti gastronomici della cucina giapponese, fortemente saporito anche se preparato con soli tre ingredienti (acqua, alga kombu ed il katsuobushi). È così che Ikeda scoprì l'umami, un gusto "saporito" (il significato letterario della parola giapponese) dovuto alla presenza di glutammato monosodico.

Il significato si descrive difficilmente in italiano, in ogni caso la sua traduzione letterale potrebbe equivalere a qualcosa come "quantità di sapore, gustosità".



Umami, il quinto gusto



Secondo la valutazione degli additivi alimentari di FAO (Food and Drugs Organisation) e WHO (World Health Organisation), il glutammato non fa male e non è pericoloso. Ma non facciamo confusione: ora ci stiamo riferendo al glutammato monosodico, un prodotto chimico di sintesi usato come additivo in polvere e non al glutammato naturalmente presente all'interno dei cibi. Tra un panino hamburger e pomodori e una confezione di noodles confezionati c'è una certa differenza: il secondo probabilmente contiene E620 ed E625 (il glutammato monosodico aggiunto come additivo ed esaltatore di sapidità), il primo no: sprigiona un sapore umami per merito esclusivo della materia prima.



Umami, dove nella cucina mediterranea

Nel Parmigiano Reggiano, soprattutto se stagionato a lungo, oppure il pomodoro molto maturo, nella colatura di alici, nel prosciutto crudo, il tonno, la carne di manzo, pollo e maiale, nei piselli, nelle cipolle, aglio, patate, carote, negli asparagi, olive, broccoli e rape, mais, funghi secchi e decine di altri ingredienti che usiamo quotidianamente nella nostra alimentazione.

ACIDO GLUTAMMICO



Konbu

40~3380



Parmigiano Reggiano

1200~1680



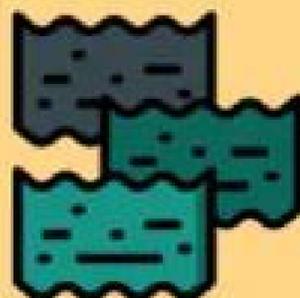
Mais

70~110



Salsa di Soia

00~1700



Nori

550~1350



Carote

40~80



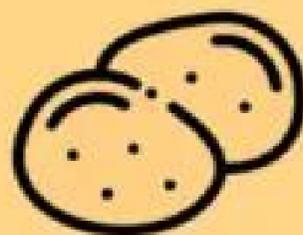
Pomodoro

150~250



Miso

200~700



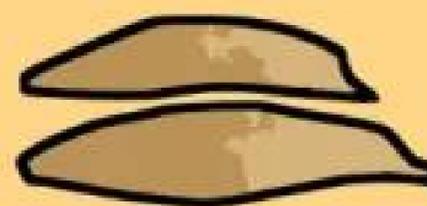
Patate

30~100

UMAMI nel cibo

mg/100g

ACIDO INOSINICO



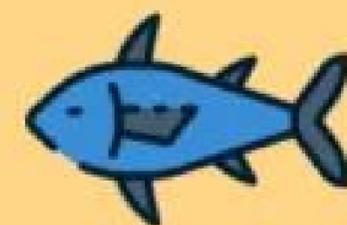
Katsuobushi

470~700



Niboshi

350~800



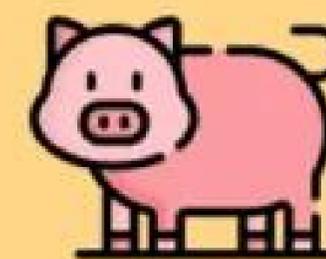
Tonno

250~360



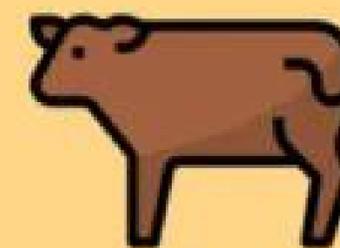
Pollo

150~230



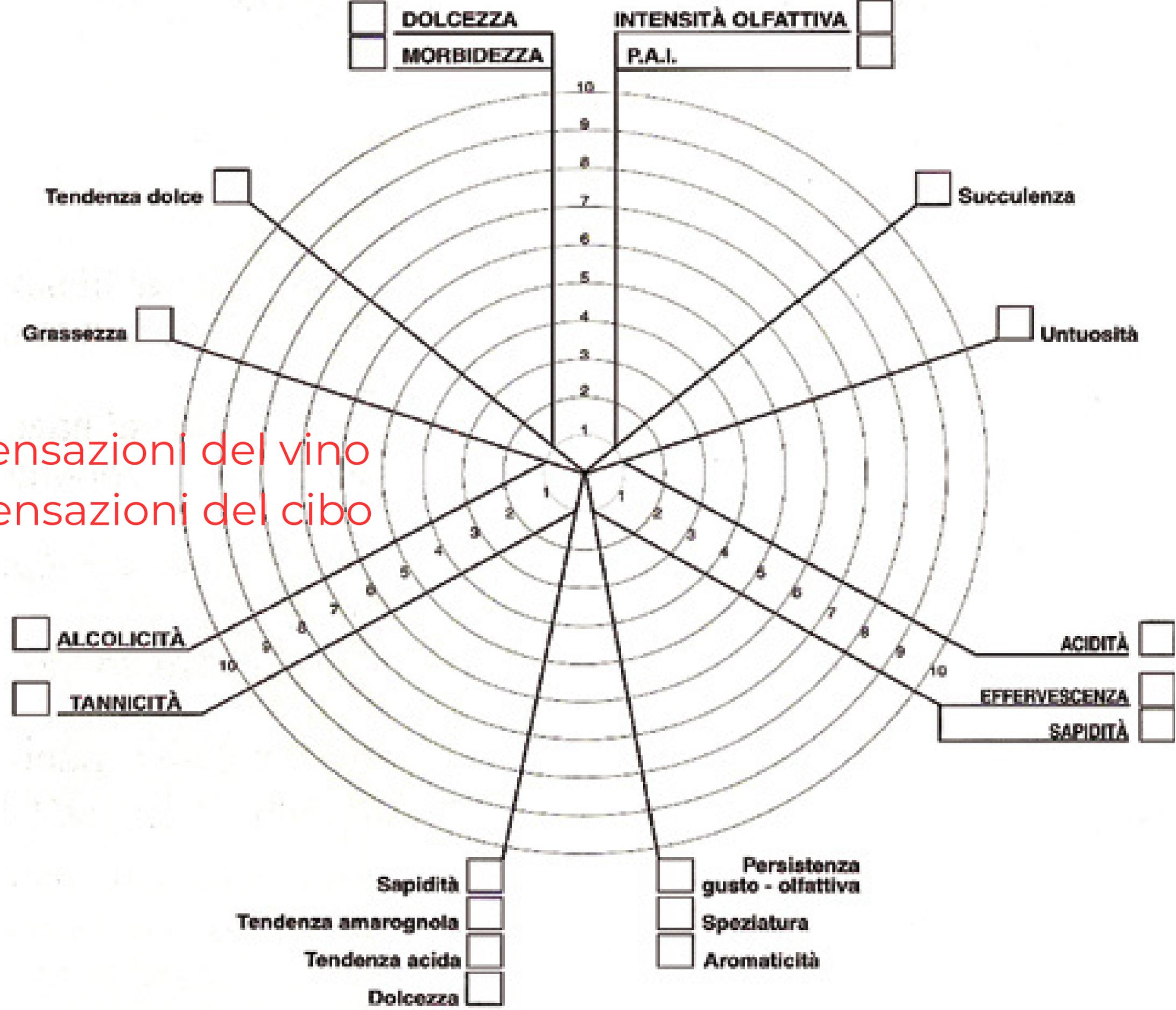
Maiale

230

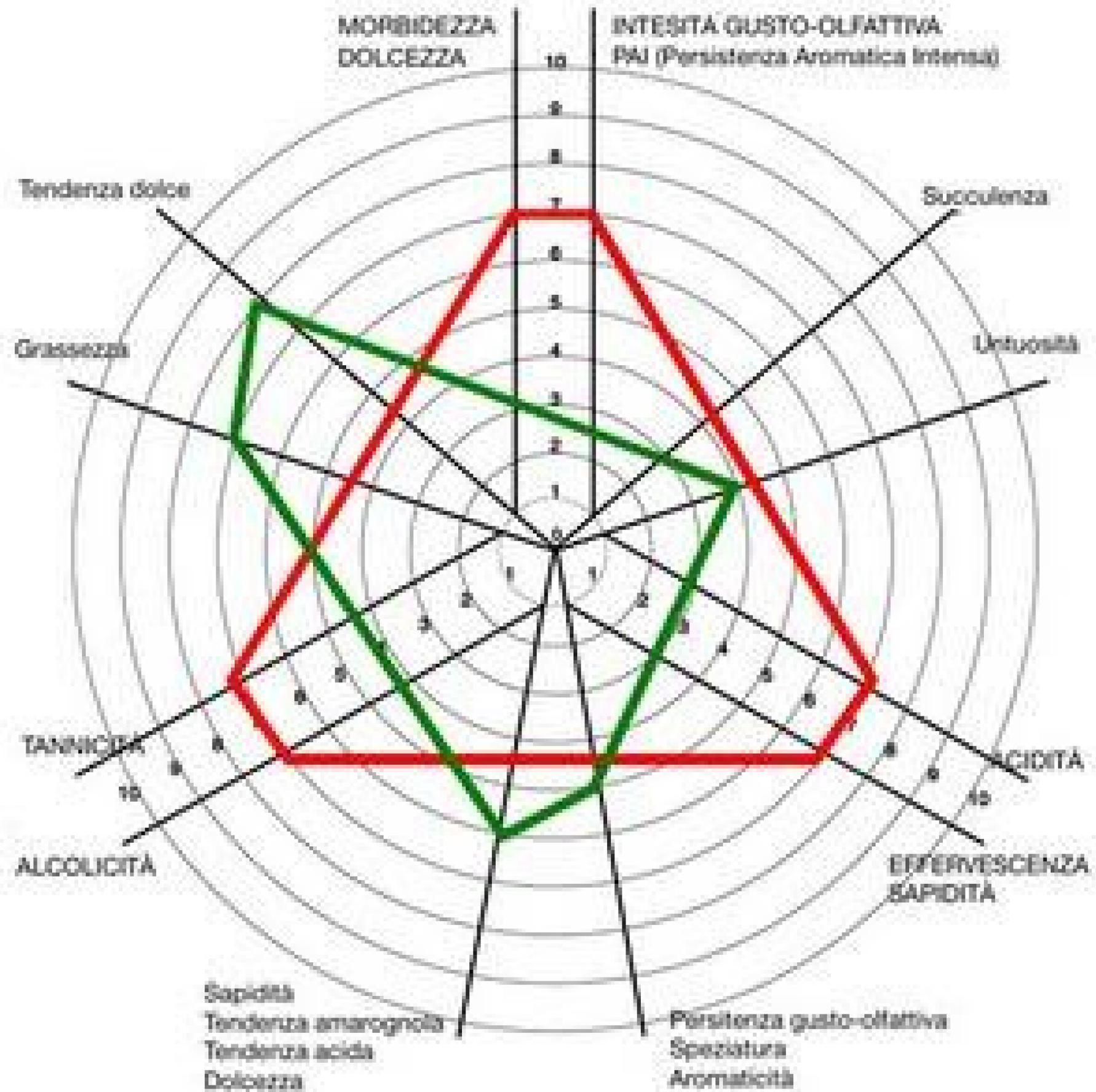


Manzo

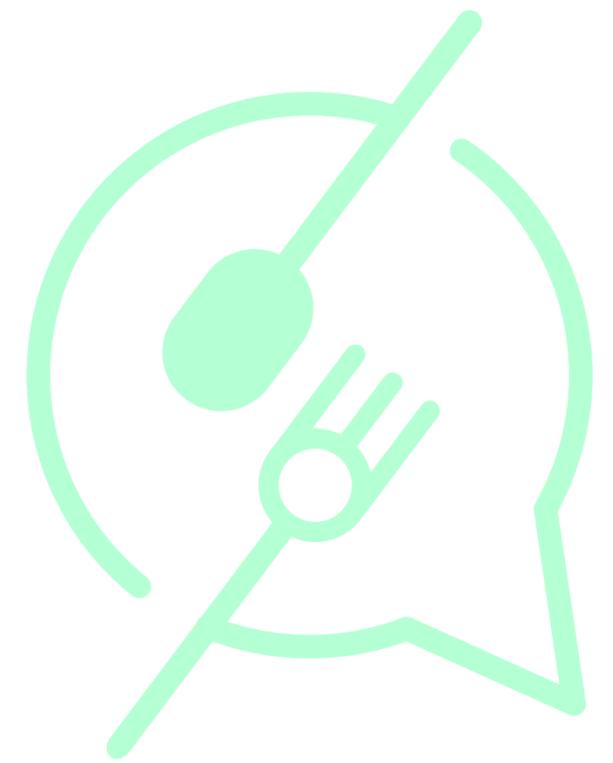
80



In maiuscolo sensazioni del vino
 In minuscolo sensazioni del cibo



Ricapitolando...



l'abbinamento per contrapposizione si applica a:

- cibi con tendenza dolce
- cibi sapidi e acidi
- cibi succulenti
- cibi grassi
- cibi untuosi
- cibi a tendenza amara

Mentre l'abbinamento per concordanza si applica a:

- cibo dolce
- cibo aromatico
- cibo persistente e strutturato

Quindi...



- Sensazioni morbide, come la grassezza e l'untuosità, vengono equilibrate e valorizzate dalla freschezza, dall'acidità e dalla effervescenza.
- La sapidità viene compensata e valorizzata dalla morbidezza del vino, come i vini bianchi strutturati o i vini rossi di lungo affinamento.
- La succulenza necessita di tenore alcolico, come nei grandi rossi.
- Generalmente si abbina la struttura del cibo alla struttura del vino.
Cibo elaborato = vino di corpo, cibo semplice = vino leggero.
- In sintesi, l'abbinamento deve essere concordante in termini di intensità, persistenza e struttura del cibo.

L'abbinamento per contrapposizione si basa su tutte le altre caratteristiche del cibo:

- Piatti tendenti al dolce o morbidi (come legumi o carboidrati) vanno abbinati a un vino fresco e acidulo;
- Piatti succulenti come carni rosse richiedono vini con buon tenore alcolico;
- Piatti speziati, piccanti o aromatici (sia di carne che di pesce) si abbinano a vini rossi o bianchi altrettanto profumati; alla piccantezza va abbinato un vino dotato di morbidezza per equilibrare tale caratteristica; formaggi aromatici o piccanti richiedono la dolcezza di un vino passito;
- Grassezza richiede un vino dotato di effervescenza per pulire il palato.
- L'untuosità tipica dei formaggi freschi, preparazioni con burro o salumi si combina con vini dotati di tannicità;
- Sapidità dei formaggi stagionati o di particolari preparazioni richiede vini molto morbidi;
- Piatti forti e intensi (brasati o selvaggina) vanno abbinati a vini rossi di grande struttura, tannicità e lungo affinamento;
- La tendenza acidula di alcuni cibi o condimenti si abbina con la morbidezza del vino, che varierà a seconda del tipo di pietanza.

Cibo grasso o con tendenza al dolce

Vino di spiccata acidità, sapido ed effervescente

Cibo sapido, tend. acida e amarognola

Vino morbido

Cibo unto

Vino tannico

Cibo succulento

Vino alcolico

Cibo aromatico

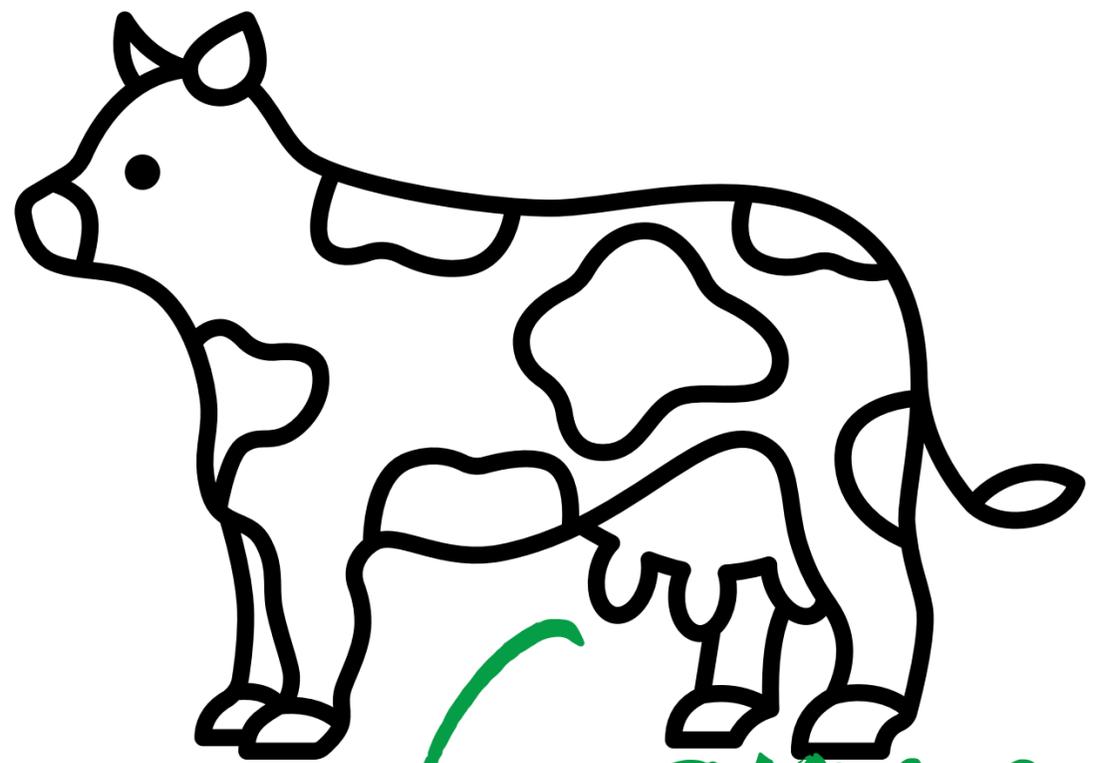
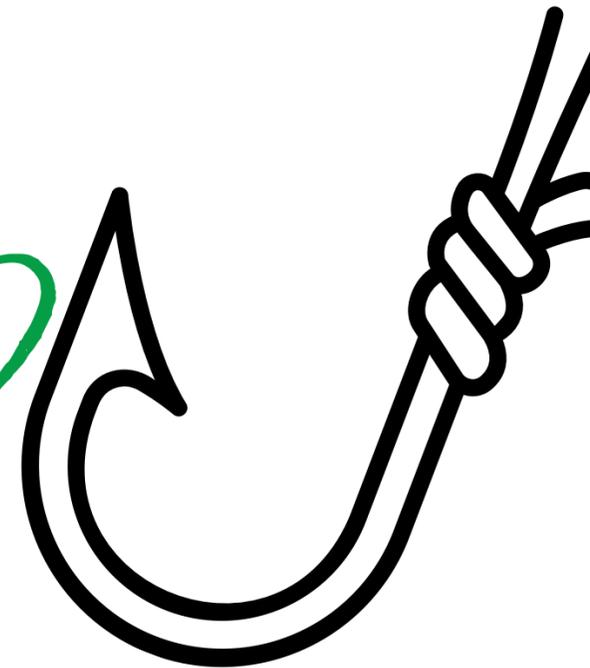
Vino profumato e aromatico

Cibo persistente e strutturato

Vino strutturato



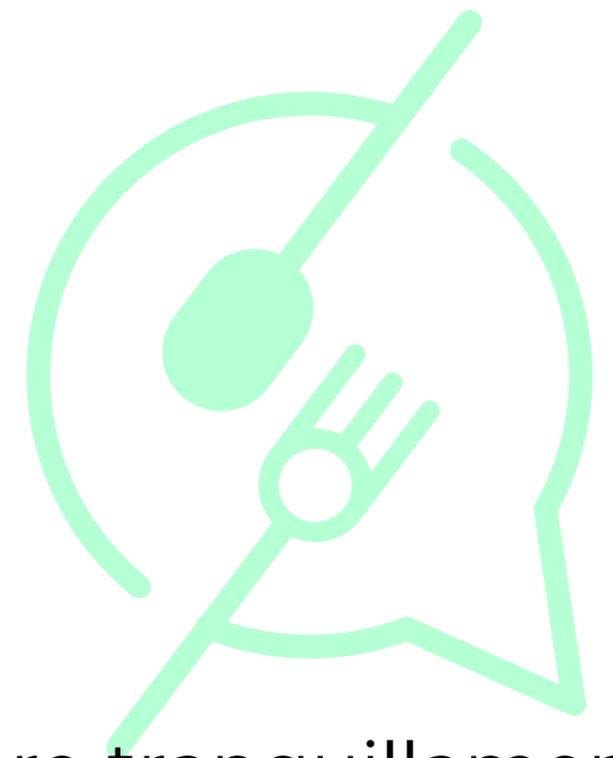
Pesce e vino rosso?



Carne e vino bianco?



Certo che si può!!!



Sfatando il mito che con il pesce va solo vino bianco, si può abbinare tranquillamente anche del vino rosso a dei piatti di pesce, basta analizzare i vari sapori del piatto e del vino, per poter poi capire quale connubio scegliere.

Così come alcuni vini bianchi sono capaci di reggere piatti di carne senza alcun problema.