



# Alcune Regole per abbinare il Vino con il Cibo:

Abbinare un vino a un cibo, o viceversa, significa realizzare un matrimonio tra due prodotti distinti in modo che entrambi risultino avvantaggiati dalla loro unione, esaltandone le caratteristiche organolettiche degli stessi, nonché il gusto e il piacere di ognuno e la loro qualità.

Bisogna però ricordare che vino e cibo non si fondono immediatamente insieme, tanto è vero che essi vengono consumati, pur essendo tutti e due a tavola, prima uno e poi l'altro; ovvero, dopo qualche boccone di buon cibo, un bel sorso di un buon vino: ma entrambi separati. Prima uno e poi l'altro, altrimenti si fa del tutto un pastone.

Per formare i migliori abbinamenti tra cibo e vino è necessario possedere un metodo e delle regole, almeno di base, altrimenti inneschiamo quello che viene definito - "disordine alimentare" - con tutte le conseguenze negative che esso può comportare.

## Le regole di massima per abbinare vini e cibi :

**La Prima regola** da considerare è quella che è sì vero che esistono delle "leggi" generali per realizzare un giusto abbinamento, ma che è però altrettanto vero che non si tratta di una scienza perfetta e incontestabile a cui ci si deve attenere; una pietanza così per un determinato vino, dipendono sempre da come è stato realizzato e da chi è stato prodotto e infine, non per ultimo, da chi è in quel momento sta degustando (Voi!).

**La Seconda regola** è quella che in presenza di due prodotti (cibo e vino) il giusto abbinamento è quello di riuscire a massimizzare il piacere di entrambi, realizzando così il miglior accoppiamento.

**La Terza regola** da tenere in considerazione è quella di evitare contrapposizioni tra i portatori dei differenti gusti: quelli del cibo e quelli del vino. Pietanze dagli aspri sapori non si combinano con vini dalle aspre sensazioni organolettiche; fanno a pugni. A piatti dai forti sapori vanno abbinati vini equilibrati ed salubri dalla avvolgente piacevolezza, mentre, per piatti delicati, vanno abbinati vini delicati ed armoniosi.

**La Quarta regola** è quella che mentre per un piatto di bassa qualità si può abbinare un grande vino e rende più piacevole la tavola, non è così per un grande pranzo o grande cena, con un vino scadente o schifoso.

**La Quinta regola** è quella di dare un ordine all'abbinamento procedendo così: abbinare il pranzo o la cena, con il vino o con i vini che sceglierete; ovvero, scegliete il **VINO** ed abbinare il **CIBO** e non viceversa. Se si fa la scelta di più vini, la sequenza migliore è, prima i vini bianchi giovani, poi vini bianchi più consistenti e robusti. Poi si può passare ai vini rossi non troppo impegnativi ed a seguire, vini rossi maggiormente possenti e longevi. Abbinare così le pietanze che sceglierete e che riterrete all'altezza di questi vini ed a queste regole base. Potete anche scegliere il vino che riterrete meritevole di abbinare per tutto il pasto, così per un vino bianco, che per un vino rosso, oppure ancora con uno spumante italiano. Altrettanto vale per la Pizza, la Piadina, le Bruschette e i Toast; abbinare vini bianchi o rossi piacevoli e fruttati, sposateli con le bollicine Italiane e sarà una vera goduria sensitiva. Nella scelta del vino, accertatevi sempre chi è il produttore che andrete a preferire; badate a quello che ce nella bottiglia e nel bicchiere, perché la **QUALITÀ** del bere è essenziale alla tutela della vostra salute e della persona a voi cara.

**La Sesta regola** è quella di informarvi sul vino. Leggete sempre.

**La Settima regola** è quella che il rapporto vino cibo è un rapporto di qualità e non di quantità; tanto più un vino e un cibo sono di qualità, tanto più sarà piacevole stare a tavola consapevolmente, senza abusare; vi ricordiamo che le quantità massime di vino per pasto sono di due bicchieri per i maschi e uno per le femmine.

**In Degusta Giov@ne 2008 troverete l'abbinamento di oltre 200 vini da noi selezionati, nostro ulteriore aiuto all'abbinamento piacevole e consapevole.**

**Segue: Valutazione Qualità Cibo & Vino - scheda Abbinamento.**

# Valutazione Qualità Cibo & Vino: scheda abbinamento

data	Nome Ristorante	data	Via					
cap	Comune	Cap	Fax					
e-mail:	Via	e-mail:	Tipo di vino:					
Telefono	Tipo di piatto:	Telefono	Riferimento:					
	<b>materie prime</b>	<b>valore pasta</b>	<b>valore vino</b>	<b>valore abbinam.</b>	<b>componente salutistica</b>	<b>uva e vino</b>		
	<b>pasta fresca</b>							
<b>1-parametro</b> <i>tipologia delle materie prime e prodotto finito</i>	farine	solo farine di grano tenero tipo "00" e superiori farine di grano tenero tipo "0" + parte di "00" solo farine di risulta	11	10	<b>10,5</b>	rese/piante	basse rese di uva alte rese rese eccessive	11 7 3
	prodotto finito (es. rigatoni)	cottura perfetta cottura mediocre fuori cottura	10	7	<b>8,5</b>	campagna	uve da agricoltura biologica uve da agricoltura integrata ( ) uve da agricoltura tradizionale ed eccessiva	11 7 3
	ambiente	perfettamente pulito/sano accettabile scarso/non idoneo	11	11	<b>11</b>	cantina	alta tecnologica (inox + barr/botti) pulito/sano tecnologia vecchia, ambiente non tutto pulito vecchissima, igiene al limite, resine e cemento	11 7 3
<b>TOTALE</b>			<b>32</b>	<b>28</b>	<b>30</b>			
<b>2-parametro</b> <i>combinazioni alimentari qualità prodotti tempi di cottura</i>	conbinazioni alimentari	prodotti di prima scelta/dop prodotti di seconda scelta prodotti scadenti/scaduti	11	8	<b>9,5</b>	processi	lieviti propri (indigeni) vinificazione lieviti	11 7 3
	quantità	equilibrate squilibrate eccessive	10	10	<b>10</b>	processi fermentativi	metodo classico, frizzante/fermo perfetti spumantizzati, analoghi o fermi: mediocri frizzanti scorretti, squilibrati,	11 7 3
	tempi di cottura	alla perfezione (colore, profumi e gusto integri) approssimativi (colore, profumi e gusto mediocri) sbagliati (colori, profumi e gusto ??!!)	11	7	<b>9</b>	processi conservativi	mannoproteine, azoto, oppure, so2 minima anidride solforosa sotto i limiti prescritti anidride solforosa eccessiva	11 7 3
<b>TOTALE</b>			<b>32</b>	<b>25</b>	<b>28,5</b>			

<b>3-parametro risultato organolettico sensoriale</b>	organolettica (visiva)	colori uniformi, densi, brillanti squilibrati, cotti, poco brillanti colori freddi, spenti	11	10	10,5	organolettica (visiva)	colori, bollicina, densità, brillantezza perfetta colori, bollicina, densità, brillantezza mediocre vino tecnologico	11 7 3	
	organolettica (olfattiva)	profumi uniformi, armoniosi, distinguibili le componenti squilibrati, sovrapposti, industriali profumi scarsi, non perfetti, dubbiosi	11	10	10,5	organolettica (olfattiva)	profumi (floreali/fruttati) intatti ed equilibrati profumi (floreali/fruttati) non intatti e squilibrati piatto, scialbo, impercibile	11 7 3	
	organolettica (gustativa)	gusto armonioso, tipico, morbido, piacevole squilibrato, sovrapposto, impreciso piatto, muto, vecchio	10	10	10	organolettica (gustativa)	gusto pulito, integro/avvolgente/quasi perfetto gusto impreciso,mediame.integro,accettabile scontroso, non integro, imbevibile	11 7 3	
	<b>VALORE</b>		<b>TOTALE</b>	32	30	31			
			<b>TOTALE</b>	96	83	89,5	<b>TOTALE</b>		
						0,8	<b>indice di digeribilità</b>		
						90,3	<b>TOTALE VALUTAZIONE + Jndice di DIGERIBILITA'</b>		
							indice digeribilità		
							indice digeribilità		(jndice = 1 oppure 0,6 oppure 0,2)

(jndice = 1 oppure 0,6 oppure 0,2)

#### ABBINAM

SCALA	INDICE DIGERIBILITA' (CIBO & VINO)	j
99	1,0 = altissima digeribilità	1,0
94	0,9 = alta digeribilità	0,9
88	0,8 = facile digeribilità	0,8
82	0,7 = buona digeribilità	0,7
78	0,6 = mediocre digeribilità	0,6
68	0,5 = pesante digeribilità	0,5
60	0,4	0,4
50	0,3	0,3
40	0,2 = pessima digeribilità	0,2
30	0,1	0,1
20	0,0	0,0