

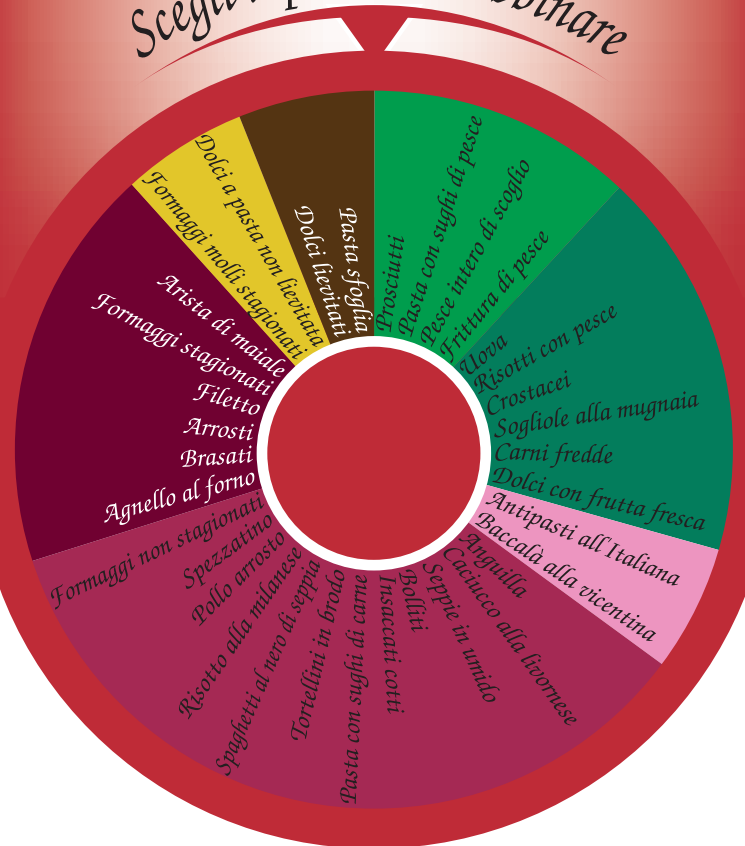
VILLA degli OLMI

Scegliere il giusto abbinamento
da oggi
non è più un problema
Scegli il piatto da abbinare

LA RUOTA DEGLI ABBINAMENTI

E' un pratico segnalibro con tutti i consigli per creare gli abbinamenti perfetti dei vini con i tuoi piatti preferiti.

Stampa a colori questa pagina, ritaglia le figure a lato e incollale una sul dorso dell'altra. Otterrai così il segnalibro.



Abbinamenti

			
BIANCHI SECCHI	ROSATI	ROSSI INVECCHIATI	VINI LIQUOROSI
			
BIANCHI MORBIDI	ROSSI LEGGERI	ROSSI INVECCHIATI	SPUMANTI

VILLA degli OLMI

Il giusto abbinamento tra i piatti serviti e il vino rappresenta da sempre la chiave di volta di un pranzo ben riuscito. Infatti ogni pietanza presenta delle caratteristiche di gusto ben definite, dovute alla varietà e all'accostamento dei suoi ingredienti, che si combinano tra di loro a creare l'abbinamento con il vino. Un buon accostamento tra il vino e il cibo rende piacevole il desinare ed esalta la bontà dei piatti con tanta fatica preparati; viceversa un accostamento con un vino disarmonico, può rovinare l'impressione e il piacere del pranzo.

Nell'abbinamento tieni presente le seguenti regole generali:

Durante un pasto che prevede l'utilizzo di più vini, si abbia cura di partire dai vini bianchi di corpo leggero mettendo a seguire vini bianchi più corposi, vini rosati, vini rossi giovani e vini rossi invecchiati, di corpo. Il vino dovrebbe infatti andare servito in un crescendo gustativo. Lo spumante può andare sia all'inizio con gli antipasti, sia alla fine con i dessert.

I vini vanno proposti a tavola alla corretta temperatura:

Vini spumanti	8°C
Vini bianchi e rosati secchi	10°C
Vini bianchi e rosati abboccati	12°C
Vini rossi giovani	14/16°C
Vini rossi invecchiati	16/18°C

Si tenga presente che d'estate le temperature vanno generalmente abbassate di circa 2 °C.

In caso di emergenza: per abbassare la temperatura di un vino velocemente mettere la bottiglia in un secchiello con ghiaccio e acqua. Per aumentare la temperatura di un vino velocemente, bisogna sciarlo e mettere la caraffa a bagnomaria in acqua calda per qualche minuto.

Per i vini bianchi e per i vini rossi giovani usare bicchieri tipo tulipano di media grandezza, per i vini rossi di corpo usare bicchieri grandi tipo balloon, per gli spumanti usare gli appositi bicchieri flute, per i vini liquorosi, usare piccoli bicchieri a calice.

L'abbinamento vino-cibo è difficilmente classificabile secondo regole troppo rigide, ciononostante vi sono alcuni schemi di riferimento che si basano innanzitutto sulle tradizioni consolidate, abbinamenti che risalgono alla tradizione culinaria della regione, e in secondo luogo su una logica nella degustazione.

In generale l'abbinamento di un vino segue la regola per cui i suoi elementi gustativi vanno messi in antitesi con quelli del piatto. Infatti l'armonia deriva dall'equilibrio di sensazioni gustative contrastanti aventi pari intensità:

I vini bianchi secchi di buona acidità vanno accompagnati con antipasti o piatti di pesce dal sapore delicatamente grasso

I vini ROSSI più o meno tannici vanno in genere accompagnati con piatti di carne in modo che la sensazione untuosa della carne sia di pari intensità alla sensazione astringente del vino.

Piatti a cui non è possibile abbinare un vino:

- carni e pesci marinati a base di aceto
- sottaceti
- insalate condite con aceto e limone
- carciofi crudi
- dolci al cioccolato
- macedonie condite con liquori o distillati dal gusto forte
- agrumi
- uva
- fichi