

# IVG

## Il vino giusto per ogni gusto: parte seconda

di **Redazione**

25 Febbraio 2008 - 11:21

Eccoci arrivati agli abbinamenti per similitudine e per contrasto: nodo gordiano che vede da sempre fazioni agguerrite di cuochi, sommelier, enogastronomi dibattere su quale sia la forma di abbinamento più corretto.

L'abbinamento per similitudine ricerca caratteristiche comuni fra vino e piatto. Quindi se un piatto è spaziato si cercherà un vino aromatico, con spiccati sentori fruttati o floreali. Se un piatto sarà acidulo (ma non con il limone per il quale nessun abbinamento esiste!) ci vorrà un vino di spiccata acidità (che non vuol dire acescenza, ma solo con gli acidi naturali del vino spiccati) per compensare ed eludere l'acido; vai a parlare con mille altri esperti e ti diranno l'esatto contrario (cercando, quindi, l'abbinamento per contrasto).

Il caso più classico dell'abbinamento per similitudine è il vino dolce con il dessert: più la portata è dolce più il vino dovrà esserlo. Se per una crostata o una fetta di panettone è ottimo lo spumante dolce, per la pasticceria secca sarebbe da preferire un vino liquoroso o una vendemmia tardiva. Per il cioccolato fondente, quello dal 70% in su, nulla è meglio di un bicchierino di rum meglio se stemperato da qualche anno di botti di sherry, ma questa è tutta un'altra storia.

Gli abbinamenti regionali sono sicuramente fra i più felici "matrimoni". Centinaia di anni di prove empiriche sul territorio hanno fatto sì che un determinato vino, specifico di una determinata zona, magari autoctono (originario di quel territorio e in molti casi "esclusiva" di quel territorio) sia diventato lo sposo perfetto dei piatti della tradizione.

Facciamo alcuni esempi: chi oserebbe dividere il brunello da una bistecca alla fiorentina? Il barolo dal brasato? Gli stuzzichini romani dal Frascati? Il risotto con firferli dal teroldego? E arrivando alla nostra amata regione il pigato dalle verdure ripiene? Le trenette al pesto dal vermentino? Questi alcuni dei mille esempi di amori cresciuti nei secoli e sfociati in felicissimi matrimoni.

Prossima puntata: "scuola francese vs scuola italiana vs scuola inglese" e gli abbinamenti da evitare e quelli davvero particolari.