

CONOSCENZE PROFESSIONALI GENERALI – MODULO 3 –

3A - Abbinamento cibo vini – La cantina

APPUNTI SPARSI !!!

**Abbinamento cibo-
vino**

Saper consigliare e servire un vino con criteri di concordanza in base alla scelta del piatto.

AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO®

Cibo/Preparazione _____		Denominazione vino _____	
Piatto caldo <input type="checkbox"/>	Piatto freddo <input type="checkbox"/>	Annata _____	Temperatura _____ °C
Data _____	Ora _____	Luogo _____	Degustatore _____

Struttura del cibo <input type="checkbox"/> Poco strutturato	<input type="checkbox"/> Abbastanza strutturato	<input type="checkbox"/> Strutturato
CORPO DEL VINO <input type="checkbox"/> Debole	<input type="checkbox"/> Di corpo	<input type="checkbox"/> Robusto

Osservazioni _____

ABBINAMENTO <input type="checkbox"/> Poco armonico	<input type="checkbox"/> Abbastanza armonico	<input type="checkbox"/> Armonico
--	--	-----------------------------------

L'abbinamento cibo-vino è basato sull'analisi organolettica.

Degustazione del vino:

- Esame **visivo**
- Esame **olfattivo**
- Esame **gustativo**
 - 4 sapori fondamentali
 - **Dolce**
 - **Salato**
 - **Acido**
 - **Amaro**
 - **Effervescenza**
 - Se presente
 - **Tannino**
 - Solo vini rossi
 - **Aromi** in bocca
 - Gusto olfatto

Degustazione del cibo:

- Esame **visivo**
- Esame **olfattivo**
- Esame **gustativo**
 - 4 sapori fondamentali
 - **Dolce**
 - **Salato**
 - **Acido**
 - **Amaro**
 - **Grassezza e untuosità**
 - Olio, burro, etc
 - **Erbe aromatiche**
 - Spezie
 - **Aromaticità** propria del cibo
 - **Persistenza** gusto olfattiva
 - **Succulenza**

Lo scopo dell'abbinamento è la perfetta fusione o per contrasto o per analogia.

Abbinamento per contrasto	
CIBO	VINO
Durezza: acido, sapido amarognolo	Morbidezza
Tendente al dolce	Vino acido, sapido, effervescente
Grassezza: lingua impastata	Vino acido, effervescente
Cibo succulento, untuoso	Vino che disidrata: tanninico, alcolico

Abbinamento per analogia	
CIBO	VINO
Cibo dolce	Vino dolce
Cibo profumato	Vino aromatico, profumato
Lunga persistenza gusto-olfattiva	Adeguata persistenza gusto-olfattiva
Cibo strutturato	Vino di buon corpo

LA CANTINA

Le caratteristiche di una buona cantina di vini sono:

- **Temperatura:** la temperatura ideale per la conservazione del vino è **compresa tra i 12° e i 18°**, con una leggera preferenza per i vini bianchi che possono essere conservati a temperature leggermente più basse.
- **Umidità:** il tasso di umidità ideale è **compreso tra il 60% e l'80%**. Un'umidità troppo bassa può causare l'evaporazione del vino, mentre un'umidità troppo alta può favorire la crescita di muffe.
- **Luce:** la luce naturale può danneggiare il vino, quindi la cantina deve essere buia o dotata di **luce artificiale soffusa**.
- **Odori:** il vino è un prodotto molto sensibile agli odori, quindi la cantina deve essere asettica e non deve ospitare altri prodotti alimentari.
- **Aerazione:** la cantina deve essere dotata di un **sistema di ventilazione** che permetta un ricircolo d'aria costante.

Inoltre, una buona cantina di vini deve essere:

- **Secca:** la cantina deve essere protetta dall'umidità esterna, in particolare dalle infiltrazioni d'acqua.
- **Isolata termicamente:** la cantina deve essere isolata termicamente per evitare le variazioni di temperatura causate dalle condizioni climatiche esterne.
- **Sicura:** la cantina deve essere sicura, in particolare per evitare la presenza di muffe e batteri.