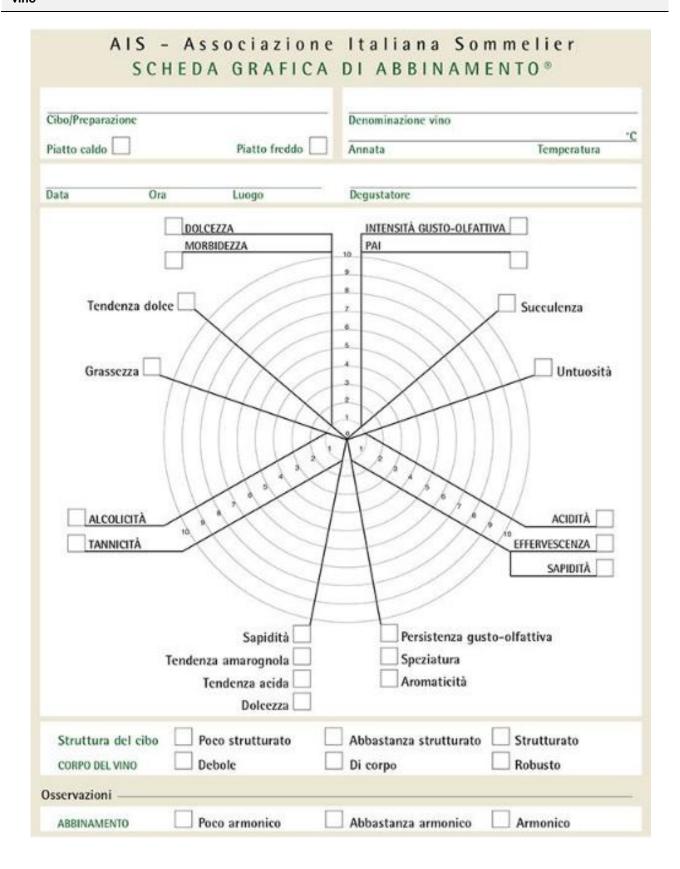
CONOSCENZE PROFESSIONALI GENERALI – MODULO 3 –

APPUNTI SPARSI !!!

3A - Abbinamento cibo vini - La cantina

Abbinamento cibovino Saper consigliare e servire un

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



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
 - o **Aromi** in bocca
 - Gusto olfatto

Degustazione del cibo:

- Esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gustativo
 - 4 sapori fondamentali
 - Dolce
 - Salato
 - Acido
 - Amaro
 - o Grassezza e untuosità
 - Olio, burro, etc
 - Erbe aromatiche
 - Spezie
 - o Aromaticità propria del cibo
 - o **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	Morbidezza
amarognolo	
Tendente al dolce	Vino acido, sapido,
	effervescente
Grassezza: lingua	Vino acido,
impastata	effervescente
Cibo succulento,	Vino che disidrata:
untuoso	tanninico, alcolico

Abbinamento per analogia	
CIBO	VINO
Cibo dolce	Vino dolce
Cibo profumato	Vino aromatico,
	profumato
Lunga persistenza	Adeguata persistenza
gusto-olfattiva	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.