

Come abbinare i vini a tavola e rendere speciale una cena

scritto da Redazione | 10/05/2022



L'abbinamento cibo-vino è un aspetto importante per la riuscita di un evento conviviale. Se non sei un esperto, segui queste regole per valorizzare sia i piatti che le etichette abbinare

In cucina passiamo tanto tempo a preoccuparci del menù ma, oltre a preparare gustosi manicaretti, affinché una cena vada nel verso giusto bisogna imparare anche **come abbinare i vini a tavola**.

Il cibo, infatti, viene esaltato dall'accompagnamento con il vino giusto, trasformando lo stare a tavola **in un viaggio alla scoperta di nuovi sapori**. Al contrario, se si sceglie un vino sbagliato, non è un'esagerazione dire che la cena potrebbe andare a rotoli in quanto un abbinamento non corretto può rovinare anche le ricette migliori.

L'accoppiata vino-cibo è come un matrimonio: se gli sposi sono compatibili e nessuno sovrasta l'altro allora l'unione sarà idilliaca; al contrario, un'accoppiata sbagliata porterà il rapporto al capolinea.

Scegliere il vino giusto da abbinare al cibo

Scegliere il vino non soltanto è una grande responsabilità ma è anche un competenza che si può padroneggiare solo acquisendo una minima competenza sulle caratteristiche sia del cibo che del vino. Niente paura, però, anche per i principianti ci sono delle **regole base** che, se rispettate, possono aiutare a non commettere errori.



Prima di scegliere il vino analizza bene il menù

Se sei tu cucinare non avrai di sicuro dei problemi a sapere come è composto il menù ma, se sei un ospite e vuoi portare una bottiglia di vino come cadeau non avere paura di chiedere cosa sarà servito a cena.

Sapere **come è composto il menù** è infatti fondamentale per scegliere il vino da abbinare ai piatti.

La regola base prevede di **abbinare un vino strutturato a un piatto molto condito e gustoso** come per esempio un secondo di carne.

Hai già un bel vino rosso in cantina ma non sai a cosa abbinarlo? che ne dici di preparare delle [morbide costine di maiale al forno](#)? Se non la conosci puoi trovare la ricetta su Tastelist.

Per un piatto più delicato, invece, l'ideale è scegliere un **vino meno corposo** in modo da non coprirne i sapori: un bianco per esempio, anche strutturato, andrà bene con piatti di mare o carni bianche ma anche con zuppe di verdure o antipasti leggeri, come le bruschette al pomodoro, ad esempio.



Se sei indeciso usa il trucchetto dell'abbinamento territoriale

Ogni regione ha le sue tradizioni culinarie che ben si sposano con le proprie **tradizioni vitivinicole**. Ci sono piatti tipici regionali che si accostano benissimo con i vini del territorio e, per questo motivo, se al supermercato non sai che vino scegliere la soluzione potrebbe essere proprio quella di fare riferimento alla cultura gastronomica ed enoica dello stesso territorio.

Ad esempio, se il menù prevede ricette del sud puoi tranquillamente orientarti verso i vini meridionali, considerando che i rossi si abbinano bene con la carne e i bianchi con il pesce. Viceversa, se il menù è composto da tipicità delle regioni settentrionali andrai sul sicuro scegliendo vini locali, seguendo la regola già descritta di accompagnare vini strutturati a pietanze ricche e importanti.

E se scegliessi un vino rosato?

Se proprio non hai alcuna informazione sulla cena ma vuoi comunque portare una bottiglia di vino, il nostro consiglio è quello di **optare per un vino rosato**, una valida scelta che abbraccia un po' tutti i piatti, dagli antipasti leggeri, di mare e di terra, ai secondi piatti poco strutturati ma anche risotti, zuppe e primi piatti di pesce.

Nel dubbio scegli le bollicine



Le bollicine piacciono a tutti, mettono allegria e **si abbinano bene a quasi ogni tipologia di piatto**, dagli antipasti leggeri, di mare e di terra, ai secondi piatti poco strutturati ma anche a risotti, zuppe e primi piatti di pesce.

Quindi, se proprio stai brancolando nel buio e non sai come abbinare i vini a tavola, **scegli un prosecco o un metodo classico**, ancor meglio uno spumante regionale. Ce ne sono di tutti i tipi e di tutti i vitigni ma, se questa soluzione non dovesse convincerti, opta per un vino da accompagnare al dessert, magari una deliziosa [Malvasia delle Lipari](#). In questo modo andrai sul sicuro e farai felice anche i palati più golosi e ricorda, la pasticceria si sposa sempre con il vino dolce, è questo l'abbinamento più facile e semplice da ricordare.