Esiste un vino giusto per ogni occasione?

Sappiamo abbinare correttamente il vino con il cibo? Conosciamo qual è il vino più adeguato ad una cena romantica o ad un aperitivo con gli amici? Ecco alcuni utili suggerimenti.

Come scegliere il vino giusto per ogni occasione.

L'**abbinamento cibo e vino** è l'arte (e la capacità acquisita) di saper creare perfette armonie che esaltino e non coprano i sapori ma anche capaci di rispecchiare la nostra sensibilità.

Il grande Dalì, nel suo libro illustrato del 1978 intitolato "***I Vini di Gala***", suggerisce di suddividere i vini in base alle emozioni che sanno regalarci e dimostra come possano essere anche fonte di nutrimento ed appagamento per l'anima e per il cuore.

La scelta di un vino da accompagnare ad un piatto va compiuta sia seguendo i nostri gusti personali che delle precise regole che vanno conosciute. Ma non sempre sono dei principi immodificabili in quanto le tendenze e i gusti del mercato si evolvono e propongono anche accostamenti poco tradizionali, ma suggestivi e stimolanti.

Il **principio fondamentale è la curiosità**, vige l'obbligo di sfidare il palato e lasciarsi una porta aperta alla sperimentazione. La pratica della degustazione, infatti, accrescere e affina la quantità di aromi e profumi che possono essere memorizzati e contestualizzati.

Abbinamento cibo e vino: i consigli degli esperti

L'accostamento perfetto tra cibo e vino, avviene attraverso l'attenta osservazione di alcune importanti caratteristiche come **gusto**, **aroma** ed **intensità**. I sapori, infatti, si abbinano tra loro per concordanza e contrapposizione. In linea generale possiamo affermare che:

1. i cibi **grassi,** come formaggi molli o ben stagionati, si abbinano bene con **vini sapidi e ben strutturati** ma anche con **vini frizzanti**;
2. i cibi **succulenti,** come stracotti di carne o primi molto conditi, trovano il loro miglior accostamento con **vini tannici e robusti**;
3. **Verdure, formaggi freschi, pesce e carni bianche** vengono esaltati da **vini bianchi** freschi e con una buona acidità, ma anche da **vini rosati**;
4. I **dolci**, infine, al contrario di quanto si pensi, vanno sempre accompagnati da vini altrettanto dolci anche se si tratta di spumanti.

Bianco o rosso?

Il momento giusto per condividere un buon bicchiere di vino non tarderà ad arrivare. Se ci hanno invitato a prendere un aperitivo, normalmente opteremo per un calice di vino bianco o per le bollicine. La struttura di questi vini, infatti, si presta ad accompagnare perfettamente stuzzichini ed antipasti con fritti. Tuttavia c'è anche chi preferisce il calice di rosso e non si fa condizionare dalle mode.

Se, invece, l'invito riguarda una succulenta cena tra amici, il **vino rosso** sarà il compagno ideale per allietare la serata. Per una cena a base di sushi o vegetariana i vini bianchi aromatici e leggeri saranno perfetti per l'occasione.

Distinzioni di genere? No, grazie

Esiste ancora chi osa dire che i vini bianchi e rosati sono adatti al genere femminile e che i rossi sono preferiti dagli uomini. In realtà si tratta di convinzioni desuete ed errate perchè, nell'affascinante mondo del vino, non può esserci nulla di così definito.

A tal proposito, studi recenti hanno invertito queste teorie dimostrando che negli ultimi anni è cresciuto notevolmente il consumo di vino rosso tra le donne.

Il Vino e le Emozioni

Ci sono tanti vini in grado di emozionare e coinvolgere i nostri sensi. Pensiamo a quelli che sanno evocare in noi i ricordi più belli, come quando siamo davanti un buon calice di rosso, in compagnia di un amico, o sorseggiamo uno spumante per festeggiare una ricorrenza in famiglia.

È proprio quella piacevole sensazione, che rimane indelebile nella nostra memoria, a guidarci nella scelta giusta, per ritrovare un momento di benessere e di gioia. Lasciamoci trasportare dalle emozioni ed individueremo sicuramente il vino più adatto alle nostre occasioni speciali.

Data di creazione
02/02/2018
Autore
adriana-siciliano