

SCHEDA ABBINAMENTO ENRICO BIMBI

Semplice Guida Abbinamento PIATTO - VINO

FASE 1 : DETERMINAZIONE DEL N° IDENTIFICATIVO PIATTO

Per determinare i N° marcatori, prendere come piatto di riferimento il "cinghiale in umido" a cui è attribuito il marcatore N° 5 per ogni parametro di analisi. Un PIATTO che supera il piatto di riferimento, anche per un solo parametro di analisi, può necessitare dell'intervento di vini speciali.

PIATTO: _____

PARAMETRI ANALISI	N° MARCATORI	COEF.	TOTALI
CONSISTENZA	① ② ③ ④ ⑤	x 2	
GRADUALITÀ DEI SAPORI	① ② ③ ④ ⑤	x 1	
CONCENTRAZIONE	① ② ③ ④ ⑤	x 1	
INTENSITÀ INIZIALE	① ② ③ ④ ⑤	x 1	
PERSISTENZA	① ② ③ ④ ⑤	x 1	

N° IDENTIFICATIVO PIATTO →

LEGENDA DEI PARAMETRI DI ANALISI PIATTO

CONSISTENZA= durezza degli alimenti (esempio: 1=mousse, spume, panna, crema; 2=verdure lesse, pasta fresca; 3=pasta secca, polpa di pesce, trippa; 4=vitello, maialino, carni bianche; 5=cacciagione in genere, manzo e maiale adulto)

GRADUALITÀ DEI SAPORI= scala di potenza e struttura

CONCENTRAZIONE= tempo di cottura o stagionatura

INTENSITÀ INIZIALE= forza/potenza percepita al primo impatto con il cibo

PERSISTENZA= lunghezza della percezione del sapore dopo l'ingerimento

FASE 3 : DETERMINAZIONE DEL N° IDENTIFICATIVO VINO

Per parametri di analisi sullo stesso rigo, il N° Marcatore del VINO in abbinamento dovrebbe corrispondere al N° Marcatore del PIATTO. L'identità del PIATTO deve essere in similitudine con l'identità del VINO. Nel corretto abbinamento il N° Identificativo VINO è uguale, o leggermente maggiore, del N° Identificativo PIATTO.

VINO: _____

PARAMETRI ANALISI	N° MARCATORI	COEF.	TOTALI
CORPO STRUTTURA ESTRATTO	① ② ③ ④ ⑤	x 3	
COMPLESSITÀ	① ② ③ ④ ⑤	x 1	
INTENSITÀ INIZIALE	① ② ③ ④ ⑤	x 1	
PERSISTENZA	① ② ③ ④ ⑤	x 1	

N° IDENTIFICATIVO VINO →

LEGENDA DEI PARAMETRI DI ANALISI VINO

CORPO STRUTTURA ESTRATTO= ossatura del vino determinata dalla concentrazione dei suoi principali componenti (in particolare, alcol, polifenoli, zuccheri, acidi e minerali)

COMPLESSITÀ= determinata principalmente dall'affinamento del vino (più lontana è l'annata più alta è la complessità)

INTENSITÀ INIZIALE= forza/potenza percepita al primo impatto con il vino

PERSISTENZA= lunghezza della percezione del sapore dopo la deglutizione

FASE 2A : ABBINAMENTO INDICATIVO PIATTO-VINO

N° IDENTIFICATIVO PIATTO	ABBINAMENTO INDICATIVO PER SPUMANTI BRUT, BIANCHI, ROSATI, ROSSI *
SOTTO 10	spumanti e bianchi leggeri
DA 10 A 14	spumanti, rosati e bianchi di medio corpo
DA 15 A 21	spumanti, bianchi di corpo, rosati robusti, rossi leggeri, rossi di medio corpo
DA 22 A 26	spumanti super strutturati, super bianchi, rossi importanti
DA 27 A 30	grandi rossi

* Con il concetto di "gradualità di potenza", la legenda di abbinamento si può traslare a spumanti demi-sec, spumanti dolci, vini dolci, passiti, vini speciali

FASE 2B : ULTERIORE ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E INDICAZIONE PER IL VINO IN ABBINAMENTO

SE IL PIATTO È:	VINO DA ABBINARE: ANALOGIA O CONTRASTO?
DOLCE, TENDENZA DOLCE	ANALOGIA → dolce (elevato residuo zuccherino) o tendenza dolce
PROFUMATO SPEZIATO	ANALOGIA → profumato speziato
GRASSO E/O UNTUOSO	CONTRASTO → in grado di sgrassare le papille gustative **
SALATO E/O PICCANTE	CONTRASTO → morbido, tendenza dolce, evitare tannini acerbi e duri
AMARO, TENDENZA AMAROGNOLA	CONTRASTO → dolce, morbido, rotondo, tendenza dolce
ACIDO	ANALOGIA → assecondare con vino acido, meglio spumante
	CONTRASTO → equilibrare con vino a bassa acidità fissa

** Le 3 fondamentali proprietà sgrassanti del vino sono: **1) ACIDITÀ** **2) CO₂**: le bollicine sono indispensabili quando il grasso impasta la bocca (es. panna, zampone, ecc) **3) TANNINO**: presente soprattutto nei rossi, è indispensabile sugli intingoli, anche se il piatto è di mare