

---

## Vino e cibo

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Un vino deve sempre essere accompagnato ad un cibo appropriato. Non verrebbe mai in mente a nessuno di preparare un pranzo sontuoso annaffiato con sola acqua di fonte, così come non si servirebbe mai un vino prezioso con un uovo al tegamino. Chiaramente questi esposti sono casi limite, ma quando si imposta un menù, bisognerebbe sempre ricercare un armonico connubio fra il gusto dei cibi ed il profumo dei vini. Una regola generale valida sia per un pranzo, sia per una cena è quella di iniziare sempre con vini bianchi secchi, passando poi ai vini rossi. I più giovani e leggeri all'inizio del pranzo mentre a fine pasto i più corposi e di annata, si terminerà con i vini bianchi dolci ed eventualmente a seguire lo champagne. Comunque per ottenere un accordo armonico tra vini e cibi, sarà opportuno accertarsi della consistenza del menù. Una prima regola suggerisce di stabilire l'accordo, per quanto è possibile, in base al colore. Vini bianchi con carni bianche, pesce, salse bianche, dolci delicati. Vini rossi con carni rosse, salse brune, dolci sostanziosi. Per servire il vino è necessario prestare attenzione anche alla tipologia del bicchiere. Una regola basilare è quella di non usare bicchieri colorati, in quanto ogni vino possiede una sfumatura diversa e particolare, da gustare, prima ancora che con le papille gustative e con l'olfatto, con gli occhi. La così detta unghia, che si ottiene inclinando lievemente il calice, ci dice molto sul vino che andremo ad assaggiare: l'invecchiamento, la limpidezza, l'eventuale effervescenza. Per i vini bianchi si usano calici a stelo lungo. Per il vino rosso si utilizza generalmente un bicchiere a calice piuttosto bombato, che contenendolo esalterà la fragranza del vino. Lo spumante nei fluteo nei calici a corolla. Ogni vino ha una temperatura di servizio ideale. La prima regola è quella di fare una proporzione tra la temperatura ambientale e la temperatura del liquido, ad esempio, un vino servito a 20°C sembrerebbe tiepido se bevuto in un ambiente, con temperatura di 18°C, mentre potrebbe considerarsi quasi freddo se servito in un luogo con una temperatura intorno ai 28°C. Un vino bianco secco deve essere servito tra i 10 e i 12°C. I vini rossi in generale, dovranno essere gustati a temperatura ambiente, tenendo comunque in considerazione la proporzione con la temperatura ambientale. I vini rossi leggeri intorno ai 14-15°C. Mentre i vini rossi di corpo, come il Barolo dovranno essere tra i 17 ed i 19°C. Lo champagne ed il vino bianco spumante, in genere, possono venir serviti a circa 8°C. I vini bianchi liquorosi si servono a 6°C.