

Lo Champagne – Lo Spumante.

Tipologie.

Blanc de Blancs: da sole uve bianche. (chardonnay)

Blanc de Noirs: da uve nere vinificate in bianco, (Pinot Nero e Pinot Meunier).

Rosè: ottenuto spumantizzando un vino base rosato, oppure aggiungendo una modesta frazione di vino rosso allo spumante bianco (assemblage - assamblaggio) “permesso solo in Francia”.

Cuvée: Champagne ottenuto spumantizzando una miscela di vini base relativi a diverse parcelle, come è consuetudine, salvo rari casi o anche diverse annate se lo champagne non è Millesimato.

Grande Cuvée: o (Cuvée di Prestige) champagne di punta della gamma produttiva di un' azienda; in genere ma non necessariamente, millesimato.

Millèsimè o Millesimato: (o vintage) champagne ottenuto spumantizzando vini-base di una sola vendemmia, ossia il millesimo riportato in etichetta.

Non Millèsimè – non Millesimato: miscela di vini-base di diverse vendemmie, ovvero aggiungendo frazione di “vini di riserva” a quelli dell'annata corrente; è la norma per i prodotti di più basso livello della gamma .

Riserve o Riserva: dizione generica e priva di valore normativo.

Grand Cru: ottenuti da miscele di vini base provenienti esclusivamente da parcelle classificate Grand Cru 100%, se la dizione è accompagnata anche dal nome del cru, il vino deriva esclusivamente da esso.

Sono classificati Grand Cru 17 comuni su 312,(5%). 4.000 ha. su 30.000 (13%).

Premier Cru: champagne ottenuti da vini base provenienti da parcelle Premier Cru, classificate dal 90 al 99%; se la dizione è accompagnata anche dal nome del cru, il vino deriva esclusivamente da esso.

Premier Cru 40 comuni su 312 (13%). 5.000 ha. su 30.000 (17%).

Sans –Cru – Senza Cru: derivati in tutto o in parte da parcelle classificate fra 80% e 89% non riportano nessuna dizione in etichetta; si tratta di 255 comuni su 312 (82%). e 21.000 ha. su 30.000 (70%).

Sigle dello Campagne.

RM. Rècoltant – maniplant: vignaiolo che produce in proprio e lo vende con etichetta propria.

Rc. Rècoltant – Coopèrateur: che commercializza lo spumante vinificato dalla cooperativa in cui conferisce le sue uve.

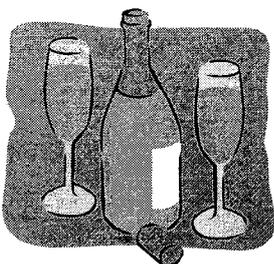
CM. Coopèrative de Manipulator: cooperativa che produce spumante a partire da uve dei soci conferitori e lo commercializza.

NM. Negociant – Manipulator: produttore di Champagne che acquista le uve(o talvolta i vini base da spumantizzare) dai viticoltori e le lavora, come ogni grande Maison.

ND. Nègociant – Distributeur: commerciante che acquista bottiglie finite di spumante, le “abbiglia” e le immette sul mercato.

MA. Marque Auxiliaire: marchio commerciale di un acquirente(società o ristoranti)estranei alla filiera dello Champagne, che non ha prodotto né le uve né lo spumante.

In genere si tratta di spumanti della gamma non alta.



Profumi tipici di alcuni vini.

Il Nero d'Avola, quello della Sicilia Orientale, esprime profumi di capperi.

Certi **Barolo**, evocano un profumo di petali di rosa e di tartufo, menta.

Sangiovese, i suoi profumi, buccia di arancia, prugna matura viola appassita.

Barbera, interessante il sentore di viola mammola e la sua vinosità.

Nobile di Montepulciano, olfatto floreale con note affumicate di terra.

Brunello, sapore di agrumi e cenni terrosi.

Vermentino, sapori gialli di buccia d'uva, miele, pane di grano arso, note di pepe bianco.

Trebbiano, aromaticità, spesso anche sapidità.

Bosco, cenni marini di alghe, con aromi di macchia Mediterranea.

Cerasuolo di Montepulciano, vene mentolate, ciliegia, fruttato.

Piedirosso, profumi integri di Rabarbaro e cenere.

Taurasi, note selvatiche di funghi, fruttato, liquirizia.

Frappato, vino con profumi di viola, sambuco e capperi.

Moscato, vitigni aromatici a bacca bianca e nera, profumo di Muschio.

Freisa, ha un fruttato di lampone.

Brachetto d'Acqui, profumo delicato di rosa e di muschio.

Pinot Nero, caratteristico di ribes.

Chardonnay, mela verde, delicatezza di altri profumi.

Cabernet Sauvignon, spiccato profumo di peperone verde, erbaceo.

Gewurztraminer, aromatico, floreale, speziato, esotico, ribes.

Sauvignon, bianco, foglia di peperone e di ortica, ricorda la pipì di gatto.

Riesling Renano, profumo marcato di mela verde.

Ribolla gialla, ha sentori citrini, acacia, miele di castagno, melacotogna.

Moscato Rosa, delicati profumi di rosa e tipicità dei moscati.

Alcune regole per abbinamenti.

Per gli abbinamenti è necessario saper identificare i componenti dell'alimento in questione che ne determinano il sapore. (grassi, zuccheri ecc.).

Valorizzare un gusto Amaro, Acido, Piccante è ben differenziato dal valorizzare cibi dolci o speziati.

Una volta stabiliti i sapori **dominanti**, si deve decidere se **esaltarli o attenuarli**, equilibrare il tutto oppure stimolare il palato con il "dissapore".

Istintivamente si avverte che una pietanza delicata nel gusto, richiede un vino altrettanto tenue, mentre un vino **importante** va riservato ai **sapori intensi**.

Gli abbinamenti alimentari e vinari seguono indicazioni classiche della buona tavola, si deve tener conto anche della **stagione** e delle **indicazioni del territorio**.

Vino per **aperitivo** consigliato quasi sempre è lo spumante secco, servito fresco a temperatura di 7 °C.

Antipasti.

Consigliato vino bianco secco, frizzante, o acido con antipasti a base di Pesce e Pollo.

Per **Salami e Prosciutti**, un rosato fresco, mentre gli **antipasti di verdure** vogliono accostamenti con bianchi morbidi magari profumati, serviti a temperature che vanno dai 10/12 °C- **14 al massimo con i salumi**.

Per le **minestre** un brodo continuazione con vini per antipasti, qualche minestra strutturata ci si può abbinare qualche vino rosso giovane (**minestrone**).

Risotto con funghi, rosato leggero, risotto **con verdure** bianco morbido, **risotto** con pesce bianco secco strutturato, risotto con **salsiccia** vino rosso anche frizzante 15°C.

Pasta condita con pesce o verdure, bianco morbido o secco, quando entra anche il **pomodoro** vino bianco secco leggermente acido, (freschezza), con ragù vini rosati, rossi giovani 12°C, con paste sfornate vini bianche secchi buona struttura.

Frutti di Mare crudi bianchi aromatici di corpo, se cotti bianchi non fruttati, frittelle bianche secche o rosato leggero, **Zuppe di pesce** consistenti vino rosso giovane o rosato abbastanza corposo 16 °C: **continua**.

Alcuni esempi di ricette tipiche regionali con cibo e vino.

Lasagne alla Bolognese, con Sangiovese di Romagna.

Pasta alla Norma (Sicilia) con un Grillo bianco.

Arancini (Sicilia) con Nero d'Avola

Pappa al pomodoro (Toscana) con Vernaccia di San Gimignano riserva Bianco.

Spaghetti al Rancetto (Umbria) Pomodoro, Pancetta, Pecorino, Maggiorana, con Sagrantino di Montefalco.

Agnolotti al Plin (Piemonte) ripieni di carne, canditi, con burro e salvia Nebbiolo.

Arrosticini (Abruzzo) spiedini di carne di pecora o castrato, Montepulciano.

Bistecca alla Fiorentina, cotta alla brace Chianti Classico.

Coda alla Vaccinara (Lazio) pomodoro e spezie Velletri rosso.

Baccalà alla Napoletana, pomodoro, capperi e spezie Ischia rosso.

Fegato alla Veneta, cipolle bianche, burro, farina, Valpolicella rosso leggero.

Cotoletta alla Milanese, Curtefranca rosso, Merlot o Sauvignon.

Vitello Tonnato, speziato e salsato, Riesling Renano.

Patè (Lombardia) Franciacorta millesimato.

Pasticcio Vincigrassi (Marche) Pecorino Brut metodo classico.

Craut e Muset (Friuli) ottimo abbinamento con Pinot Nero del Collio.

Carbonada Valdostana, cipolle, cannella, noce moscata, un Fumin.

Qualche dolce

Strucolo in Straza (Gorizia) una specie di Strudel, Collio bianco.

Zelten a base di frutta secca (Trentino) passito dell'Alto Adige.

Biscotti di mandorle, farina zuccheri albumi montati (**Aosta**) Nus Malvosie passito.

Canestrelli (Liguria) zucchero, mandorle, Burro, Sclacchetrà passito.

Continuazione delle regole.

Con le **uova** vino bianco morbido e secco, con **frittata** rosato corposo 16°C.

Carni di **coniglio o tacchino** rossi leggeri e freschi, mentre per quelle di **maiale** rossi secchi giovani. Piatti di **vitello** rossi giovani leggeri, carni rosse **grigliate** rossi vigorosi o invecchiati, **con fegato o rognone** rosso corposo 18°C.

Bolliti rossi giovani se il bollito è un po' **grasso** rossi frizzanti o mossi (Lambrusco).

Carni in umido rosso vivace, **cacciagione** rosso strutturato e invecchiato.

Formaggi spesso si abbinano ai vini del territorio, come nel caso dei formaggi Francesi e Italiani i più celebri. (Grana o Pecorini vini rossi importanti). Formaggio a **pasta dura** rossi corposi ben invecchiati. Formaggi a **pasta fresca**, bianchi morbidi, per gli **erborinati** bianchi corposi o passiti.

Formaggi **fermentati**, rosso di medio corpo, esalta i sapori della lavorazione, per i **piccanti** il vino deve essere rosso corposo o anche liquoroso 20°C.

Dolci, **Pandoro** e **Panettoni** spumanti morbidi (extra dry) fresco 7°C.

Dolci lievitati, con burro o creme, spumanti dolci.

Biscotti **secchi**, ahahah (se siete moderni bevete il te) **Cantucci** vin santo o passiti, con piacere si possono accompagnare con **marsala, porto = o vini rinforzati**.

Regole Principali

La **grassezza e l'untuosità** vengono compensate e tendono a essere valorizzate dalla freschezza, dall'acidità e dalla effervescenza.

In linea generale al **pesce** abbinamento con vini bianchi più o meno intensi.

La **sapidità** viene compensata e valorizzata dalla morbidezza del vino, come quella che troviamo in alcuni vini bianchi strutturati, o in rossi da lungo affinamento.).

La **succulenza** va compensata con effetto di lieve astringenza, che asciuga le gengive o il palato, con vini rossi tannici.

La struttura del cibo deve essere abbinata alla struttura del vino su uguali livelli. Un cibo intenso e strutturato come può accompagnarsi ad un vino leggero e delicato? E viceversa.

Concordanza e Contrapposizione.

Abbinamento per Concordanza si applica solo alla Dolcezza e alla Struttura del vino. Si abbinano per concordanza, vino dolce piatto dolce come un passito o uno spumante dolce. vino strutturato con piatto strutturato, vino profumato con piatto aromatico, ad un vino secco una pietanza salata, ad un vino di corpo una pietanza elaborata e strutturata, ad un vino leggero una pietanza semplice e delicata.

Contrapposizione, l'obiettivo è quello di trovare il giusto equilibrio tra i fattori in gioco, compensando le principali sensazioni gustative del vino e del cibo e viceversa. **Morbidezza** del vino **Acidità** del cibo. **Tannicità** nel vino a **Succulenza** del piatto. **Acidità** del vino **Grassezza** del piatto. **L'astringenza (tannini)** mal si sposa a livello gustativo con **l'Acidità** e temperatura fredda del vino.

Tartufo e Formaggi di lunga stagionatura vini strutturati (**Amarone, Sforzato, Taurasi Chianti**).

I **"vino"** è giusto che vengano abbinati con portate alla loro altezza.

Vini di **grande intensità, di ampiezza olfattiva, grande struttura**, con **tannini evoluti raffinati** si distinguono tra le varie tipologie in funzione alla loro maggiore o minore **alcolicità**, e morbidezza, data dal tipo di **maturazione in legno** che sono stati **sottoposti**, si abbinano a piatti molto **saporiti, intensi, strutturati**, come brasati, o selvaggina da piuma o pelo (lunghe cotture) formaggi di lunga stagionatura.

Rossi di media struttura, buona **tannicità e affinamento** abbinamento ideale con carni rosse grigliate e arrostiti. **Formaggi** di media stagionatura.

Rossi leggeri, freschi, di leggera tannicità o frizzanti (rosati) adatti a **carni bianche, salumi vari** della tradizione Italiana, **formaggi** giovani freschi.

Formaggi fermentati; Gongorzola, Brie, Ricotta forte Pugliese, Camembert, Roquefort, Bruzzo, Stilton Inglese, Cabrales Spagnolo.

Alcuni Vini di grande struttura, Amarone, Aglianico, Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Taurasi, Raboso, Sforzato, e molti altri.

La Tradizione Italiana

Ogni regione Italiana è ricca di tradizioni culinarie.

Piatti Tipici.

Cotoletta alla Valdostana.
Mocetta (bresaola di cervo).
Tapulone.
Lepre in civet.
Finanziera.
Trippa o polenta e pollo in umido.
Canederli in brodo.
Risotto con ossobuco alla milanese.
Bresaola.
Coniglio alla ligure (in umido).
Torte Salate o frittate alle erbe.
Pasta e fagioli alla veneta.
Baccalà alla vicentina.
Prosciutto San Daniele.
Formaggi stagionati (latteria).
Strucalo.
Zampone.
Anguilla.
Arrosto di Castrato.
Anatra alla Romagnola.
Ciambella di Romagna.
Coniglio e Stoccafisso in potacchio.
Salumi Misti.
Olive all'Ascolana.
Vincisgrassi.
Calcioni di ricotta.
Costata alla fiorentina.
Triglie alla livornese.
Palombaccio alla ghiotta.
Porchetta alla perugina.
Cicerchiata.
Maccheroni alla chitarra e ragout.
Costarelle d'agnello a scottadito.
Mozzarella in carrozza.
Capretto o Agnello in agro dolce.
Zuppe di Legumi (Benevento).
Orecchiette con broccoli.
Pignatta (agnello marinato con formaggio verdure).
Schiaffettoni (cannelloni ripieni di carne e formaggi).
Formaggi di Capra Stagionati (Calabria).
Purceddu (maialino da latte allo spiedo).
Bottarga (uova di muggine secche).
Carni Ovine Arrostate.
Cassata alla Siciliana.

Abbinamento

Valle d'Aosta Enfer d'Arvier.
Pinot Nero Valle d'Aosta
Ghemme.
Barolo.
Dolcetto D'Alba.
Teroldego Rotaliana.
Alto Adige Lagrein Kretzer (rosato).
Oltrepò Pavese Pinot Nero.
Valtellina Superiore Inferno.
Rossese di Dolceacqua.
Vermentino dei Colli di Luni.
Colli Berici Cabernet Sauvignon.
Garganega bianca.
Collio Tocai Friulano.
Tezzelenghe Colli Orientali.
Colli orientali del Friuli Ramandolo.
Lambrusco di Modena e Reggio Emilia.
Bosco Eliceo Fortana.
Sangiovese di Romagna Superiore.
Sangiovese di Romagna Riserva.
Albana di Romagna dolce.
Verdicchio di Matelica o Jesi classico.
Lacrime di Morro d'Alba.
Falerio.
Rosso Conero.
Biferno Bianco. Campobasso.
Chianti.
Montecarlo Bianco.
Sagrantino di Montefalco secco. Umbria.
Forgiano Rosso Riserva.
Vin Santo Umbro.
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo.
Frascati Superiore o Castelli Romani.
Falerno del Massico Bianco. Campania.
Taurasi.
Falangina campi Flegrei.
Locorotondo.
Aglianico del Vulture. (Basilicata)
Cirò Rosso. Calabria.
Savuto (gaglioppo, negrello, magliocco ecc..)
Cannonau di Sardegna.
Vernaccia di Oristano.
Etna Rosso. (Sicilia).
Moscato di Pantelleria.

Vini e Formaggi.

La regola principale di abbinare il formaggio con cibi di sapore quasi opposto!!

Formaggi freschi, ricotta o mozzarella, vini bianchi giovani freschi morbidi (Chardonnay, Catarrato, Grillo, Falanghina, Prosecco).

Formaggi caprini ottimo abbinamento vino bianco barricato, da provare anche vini rossi freschi (Bonarda, Gutturmo, Cabernet Franc).

Formaggi Piccanti, provola, o formaggio al pepe, o molto stagionati tra questi i vari pecorini, i vini passiti come i Moscati il Zibibbo o l'Amarone, il Primitivo, l'Aglianico.

I vini passiti si abbinano bene anche con gli erborinati Rouque Fort, Stilton, il Gorgonzola. Anche vini liquorosi.

Verdure abbinamenti molti difficili per le tendenze amare di certi ortaggi, per la dolcezza, la delicata sapidità, e la mancanza totale di proteine e di untuosità.

Verdure verdi, insalate di spinaci, broccoli, hanno tendenza dolce, vini bianchi giovani (Soave, Chardonnay, Falanghina) o vini rosati giovani.

Patate arrosto, vini bianchi o rossi di buona struttura (Ribolla, Vermentino, Vernaccia).

Asparagi vini bianchi (Prosecco, Muller Thurgau).

Dessert.

Panettoni e simili vini spumanti semi secchi o bianchi aromatici, Bracchetto.

Torta Paradiso, bianco leggermente aromatico o leggermente dolce.

Crostata di frutta, bianco o rosso semisecco o dolce aromatico o fruttato o spumante Extra Dry.

Creme crude o cotte, vino liquoroso o bianco d'invecchiamento.

Dolci a cucchiaio, vino bianco dolce o spumante.

Gelati nessun vino.

Frutta fresca vino bianco aromatico, abboccato o fruttato.

Frutta secca rosso abboccato passito o liquoroso.

Macedonia di frutta con agrumi nessun vino.

In abbinamento con i dolci i vini sono le Malvasie o i Moscati.

Abbinamento Funghi Vino.

L'abbinamento dei funghi con il vino per la loro aromaticità sono particolarmente difficili.

Funghi = Aromaticità, il vino deve essere di equilibrata Aromaticità.

I funghi temono in abbinamento vini aspri o tannici, raramente s'incontrano con vini rossi di struttura o rossi complessi.

Sapidità è freschezza (acidità) del vino, creano un gradito contrasto con la delicata tendenza dolce che caratterizza i funghi.

Qualche esempio o abbinamento.

Ovuli bianchi, elegante aromaticità intensa, se conditi con olio d'oliva extravergine, per mangiarli crudi, il suo migliore abbinamento un vino bianco Sauvignon bianco o Silvaner A. Adige.

Finferli o Galletti, una zuppa con questi abbinamenti sarà un elegante e raffinato vino rosso giovane Pinot Nero dell'Alto Adige.

Chiodini, se usati per preparare sughetti, per condire pasta o riso, in abbinamento sia un vino bianco tipo un Friulano (Tocai), o un rosato magari un Bardolino Chiaretto. (freschi e poco strutturati).

Porcini, tipici funghi per svariate preparazioni, se preparati in insalata crudi, un Sauvignon Blanc, o addirittura rischerei un Gewurztraminer.

Per condimento di pasta, abbinamento consigliato Chardonnay morbido secco, rotondo.

Risotto con funghi Porcini? attenti alla mantecatura perchè dona grassezza (panna, burro, ecc.), ottimo abbinamento con bollicine Trento Doc o Franciacorta. Se si scelgono vini rossi, importante, vini non troppo corposi, leggermente tannici, Barbera, Dolcetto d'Alba, Marzemino, Sangiovese.

Tagliatelle all'uovo con funghi porcini come abbinamento Chianti Classico giovane.

Insalata di porcini con uova sode e maionese, un Sauvignon dell'Alto Adige.

Tartufi Bianchi e Neri, solitamente sono degustati crudi misti ad altre vivande o pietanze, i vini da abbinare si differenziano in base alla composizione dei piatti, in via generale vini non molto strutturati come un Muller Thurgau per i bianchi, se rossi vini giovani non molto tannici o poco acidi, un Nebbiolo, un Dolcetto delle Langhe ecc.