



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 12:27:41 di lunedì 26 dicembre 2011 - 22.446 articoli presenti nell'archivio



ALIMENTI > ABBINAMENTI

Lombardia a Tavola - n.158 Dicembre-Gennaio 2008

Coi vini dolci meglio seguire la tradizione

È un generale invito a rispettare la tradizione quando si devono abbinare i cibi con i vini dolci. Le sperimentazioni sono concesse, ma solo quando si sposano con piatti che non fanno parte della tradizione italiana. In altre parole si ad abbinamenti imprevedibili, ma solo se parliamo di cucina fusion, dove lo chef si trasforma in artista e stilista, il cui scopo è quello di rendere il pasto un'esperienza piacevole, gratificante, digeribile e memorabile.



Questo in sintesi il concetto emerso nel corso del talk show dal titolo "270 vini dolci pronti da degustare. Come li abbiniamo?" che si è tenuto a conclusione della manifestazione "Dolce Vi" di Monticello di Fara (Vc). Brillanti gli interventi di Franco Giacosa, direttore tecnico di Zonin, Adua Villa, sommelier, Pierluigi Portinari, titolare del ristorante "La Peca" di Lonigo (Vc), Sergio Dondoli, appassionato produttore di gelati, Francesco d'Agostino, moderatore e vicedirettore di "Cucina&Vini" e curatore della guida "Bere Dolce". Sul filo della tradizione si è mantenuto Franco Giacosa, secondo cui «per vini tradizionali come quelli dolci che appartengono alla produzione enologica italiana consiglio sempre abbinamenti nel solco della tradizione. Il dolce va con il dolce, ma non per questo bisogna precludere le strade alla sperimentazione. L'importante è che essa avvenga con piatti che non fanno parte della nostra tradizione culinaria». Dell'idea "concordanza dei sapori" anche Adua Villa, secondo cui «quando parliamo di vini dolci è fondamentale non andare per contrapposizione ma per concordanza tra cibo e vino.

Se parliamo di vini dolci bisognerà cercare piatti che presentano note caramellate o di frutta matura. Io ad esempio suggerirei di provare un Recioto di Soave con una bella crema catalana».

Non si parla solo di presente ma anche di passato, quando spesso prevaleva il gusto agrodolce, come accadeva con la cacciagione abbinata ai vini dolci. Il ristoratore Pier Luigi Portinari evidenzia che «oggi c'è molto più rispetto per i piatti perché non si violentano più i sapori. Lo spumante secco ad esempio oggi non si serve più col dolce. Esistono però ingredienti difficili da accompagnare, tuttavia in Italia siamo fortunati in tema di varietà di vini. Uno sfizio? Noi proponiamo il Barolo Chinato o il Pinot nero Chinato con la liquirizia». E in tema di accostamenti difficili non poteva mancare il cioccolato. «è un ingrediente complesso - spiega Adua Villa - ma principe e proprio per questo non possiamo escluderlo. Suggestivo una bella torta al cioccolato e peperoncino accanto a un Barolo Chinato, oppure un Sagrantino di Montefalco o un Aleatico accanto a pasticceria secca al cioccolato. Ma sono anche una grande sostenitrice dello spumante a tutto pasto per mantener fede alla tradizione». Dalla pasticceria secca al gelato il salto non sempre è breve, ma quando a parlare è un gelatiere come Sergio Dondoli, le cose cambiano. «Abbiamo voluto mettere il vino nel gelato. Da piccolo per me era sacro il momento in cui si apriva una bottiglia di Vin Santo. Oggi quei ricordi restano. Il compito di noi gelatieri è quello di riprendere un prodotto tipico di un territorio e di quella stagione e di trasformarlo in gelato. Il latte e la panna sono ingredienti base da utilizzare contro il congelamento. Anche l'alcol, di per sé, è un anticongelante, ma è anche un destabilizzante perché rompe le proteine del latte che permettono alla panna di montare e di restare soffice». Non potevano mancare i formaggi. Tutti qui si sono mostrati concordi nel servirli accanto ai vini dolci.

APPROFONDIMENTI

Alcuni abbinamenti sfiziosi da proporre

Sono alcuni segreti e suggerimenti che giungono da voci esperte e palati fini quelli che vedono Barolo chinato o Pinot nero chinato sposarsi bene con ...

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Il "Barolo al bicchiere" di Fontanafredda esalta lo scamone di vitello rosato

Le dolci tentazioni di Loison abbinare a grandi Moscatti italiani

La favola di Adamo ed Eva nel binomio cocktail e finger food

Amarone Bosan e stracotto di manzo Intesa perfetta per scaldare la tavola

Corposo Gropello e spiedo bresciano La tradizione è in tavola

[clicca per l'archivio della sezione](#)

Prodotti Esclusivi -70%
Sconti in un Sacco di Prodotti. Cogli l'Occasione, Registrati Ora!
letsbonus.com

- Apertura Gelateria ?
Apri La Tua Gelateria Da 29.800€ No Laboratorio No Comodato! -Scopri
Aprire.Gelateria.Preventivo.co

Annunci Google

Diversey
for a cleaner, healthier future

Platessa,

CONDIVIDI |