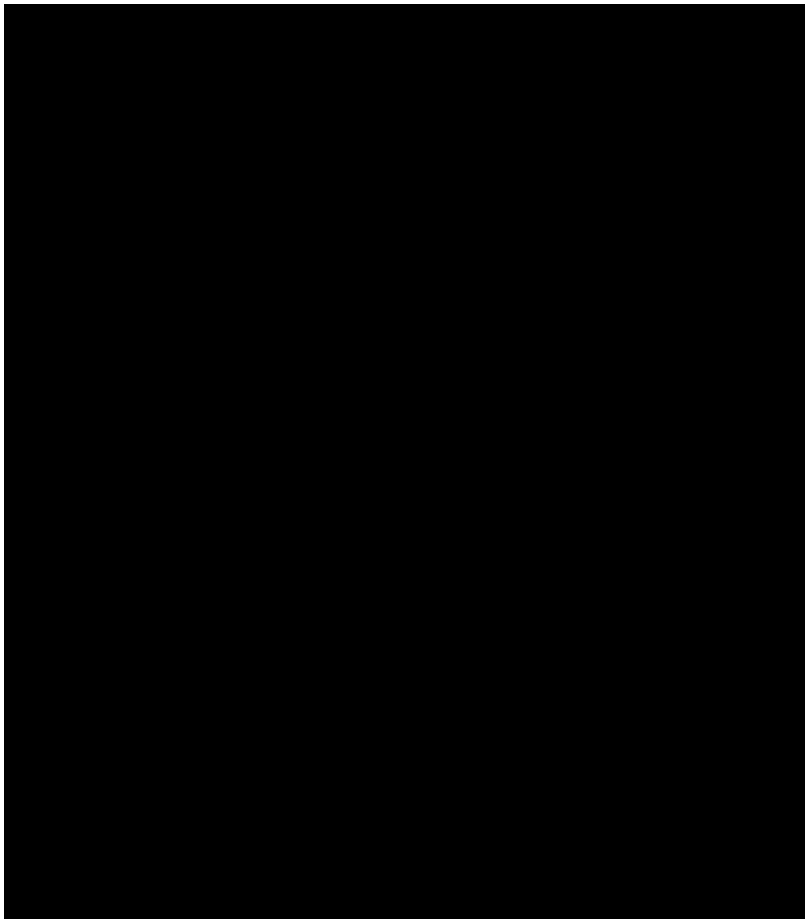
Abbinare il vino - Come si serve il vino

Categoria : GALATEO ON LINE
Pubblicato da Giuseppe Ricci in 25/4/2011

Una cena riuscita nasce anche dalla giusta associazione tra cibi e vini. Abbiate cura di comporre la lista dei vini a seconda della loro gradazione e della temperatura a cui essi vanno serviti, creando una scala a crescere.



Il padrone di casa ha come compito fondamentale quello di associare correttamente i vini alle portate previste dal menu.

Come si serve il vino

Se per la vostra cena avete previsto personale di servizio, le bottiglie dell'acqua e del vino dovranno essere collocate sull'apposito carrello, eventualmente all'interno del cestello. In generale il Galateo prescrive che: Si serva prima all'ospite di maggior riguardo, quindi alle signore e infine ai signori.

Si riempiano i bicchieri da destra, ovvero dal lato dei bicchieri.

Si versino delicatamente nei calici di cristallo appropriati, possibilmente non colorati e dotati di uno

stelo sufficientemente lungo da poter essere tenuti senza che la mano o le dita scaldino il vino.

Attenzione! Proponete al massimo cinque vini diversi Per ogni menu.

Abbinamenti e ingresso a tavola

Più del costo e del blasone dell'etichetta, conta la maestria nel saper associare vino e cibo. Il Galateo prevede alcune regole che è bene rispettare senza tentare alternative azzardate.

I vini bianchi secchi accompagnano uova, molluschi, crostacei, pesci delicati e carne di vitello.

I vini bianchi pastosi si abbinano a pesce arrosto, molluschi speziati e pollame con salse.

I vini rosati robusti si servono con crostacei, caviale e zuppe di pesce.

I vini rossi leggeri accompagnano agnello, salumi, carne fredda e formaggi poco invecchiati.

I vini rossi corposi e invecchiati si abbinano a carni rosse, selvaggina e formaggi erborinati invecchiati.

Il brut è più adeguato per aperitivi o brindisi in particolari occasioni

I vini dolci i moscati di norma si servono con il dolce o nel dopo cena.

Con quale ordine li servo?

La successione dei vini che intendete servire deve rispettare le seguenti regole:

I vini bianchi vanno serviti prima dei rossi (salvo alcune evidenti eccezioni, quali i vini passiti da accompagnarsi ai dessert o gli spumanti da brindisi).

la temperatura dei vini che alternate deve essere crescente (prima i vini a bassa temperatura e poi quelli con una temperatura di servizio più elevata).

la gradazione alcolica, allo stesso modo, deve essere crescente (salvo le solite eccezioni rappresentate da alcuni vini da dessert)

Ricordate: il fulcro del menu dei vini è di norma rappresentato da un rosso importante che va lasciato riposare, una volta stappato, per un numero di ore pari al numero degli anni di invecchiamento, meglio se in un decanter. Per i vini bianchi è invece buona norma stappare la bottiglia davanti ai commensali.

Consigli:

Preoccupatevi soprattutto dell'armonia tra vino e pietanze.

Non offrite un unico tipo di vino che per qualità svetti tra gli altri, bensì trovate una armonia anche nella qualità dei vini serviti.

Il foie gras si accompagna con un vino bianco liquoroso.