



**FISAR**

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER  
ALBERGATORI • RISTORATORI

# Corso Sommelier 2° Livello

Metodologia dell'abbinamento

La successione dei cibi e dei vini

Delegazione di Pavia  
© 2018 - Roberto Pace



## 1.2 ABBINARE CIBO & VINO

Abbinare il vino al cibo è un esercizio affascinante, ma molto difficile da codificare per il numero incredibile di varianti che ci troviamo davanti.

[...]

Appare giusto pertanto, nell'abbinare cibi e vini, lasciare spazio ad una buona dose di **fantasia** [...] aiutata da una serie di **linee guida** da rispettare se si vuole giungere ad un buon risultato finale. (\*)

*A cui occorre aggiungere la componente **buon senso**.*

(\*) Fonte: Didattica F.I.S.A.R.

## 1.3 ABBINARE CIBO & VINO

# ESISTE L'ABBINAMENTO OTTIMALE???

*...quando i due elementi (cibo & vino) si fondono armonicamente,  
creando una somma di sensazioni nuova e di grandissima  
qualità<sup>(\*)</sup>*

**Come dire che il risultato finale deve apparire  
superiore alla somma delle singole parti.**

<sup>(\*)</sup> Fonte: Didattica F.I.S.A.R.

## 1.4 ABBINARE CIBO & VINO

### ESISTONO VARIE TIPOLOGIE DI ABBINAMENTO

- ABBINAMENTO PER QUALITA' DI CIBO
- ABBINAMENTO DI TERRITORIO & TRADIZIONE
- ABBINAMENTO PER STAGIONALITA'
- ABBINAMENTO PER VINO IN COTTURA
- ABBINAMENTO DI SITUAZIONE
- ABBINAMENTO DI VALORIZZAZIONE
- ABBINAMENTO PER CONTRASTO e/o ANALOGIA

## 1.5 ABBINARE CIBO & VINO

### ➤ ABBINAMENTO PER QUALITA' DI CIBO

- Piatti rustici generalmente richiedono vini altrettanto semplici; piatti eleganti e raffinati richiamano vini altrettanto eleganti e fini

### ➤ ABBINAMENTO DI TERRITORIO & TRADIZIONE

- Nascono da consuetudini culinarie ed alimentari consolidate nei secoli.
- Da integrare con gli abbinamenti stagionali e da interpretare, in chiave moderna, attraverso la tecnica dell'abbinamento.
- Raramente piatti tipici regionali non trovano vini adatti tra quelli prodotti nella stessa regione o nelle vicinanze.

## 1.6 ABBINARE CIBO & VINO

### ➤ ABBINAMENTO PER STAGIONALITA'

- Si basa sul principio “logico” che determinate preparazioni sono adatte ad una determinata stagione e non ad altre, nonché all'utilizzo dei prodotti stagionali.
- Per esempio, la cucina estiva è leggera e poco calorica... e non a caso in estate si privilegiano prevalentemente vini bianchi e/o poco strutturati.
- Di contro, la cucina invernale si caratterizza per preparazioni ricche di grassi e di calorie, nonché per cotture importanti... e i vini più adatti saranno rossi, maturi, strutturati e ricchi.

## 1.7 ABBINARE CIBO & VINO

### ➤ ABBINAMENTO PER VINO IN COTTURA

- Quando nella preparazione di un piatto figura uno specifico vino come componente essenziale, è regola abbinare lo stesso tipo di vino. (p.es. Brasato al Barolo, Cinghiale al Brunello...)

### ➤ ABBINAMENTO DI SITUAZIONE

- Altrimenti definibile come Abbinamento Emozionale, Psicologico e/o Poetico
- Si basa sulla particolare ricorrenza e/o evento durante il quale si propone un determinato vino.
- p.es. Champagne in un'occasione piuttosto "romantica"

## 1.8 ABBINARE CIBO & VINO

### ➤ ABBINAMENTO DI VALORIZZAZIONE

- Si basa sull'obiettivo di mettere in particolare risalto le caratteristiche di un piatto o di un vino.
- Si sceglie di "limitare" la personalità di un vino per "favorire" l'espressione o la particolarità di un piatto. E viceversa.
- E' certamente ovvio che per gestire questo tipo di abbinamento occorra perfetta padronanza delle tecniche relative.



## 1.9 ABBINARE CIBO & VINO

- **ABBINAMENTO PER CONTRASTO e/o ANALOGIA**
  - Si basa sul tentativo di “*fondere armonicamente*” le componenti gustative di un cibo con un vino.
  - Tecnicamente, si tratta di “*compensare*” o di “*accompagnare*” determinate caratteristiche di un cibo con adeguate caratteristiche di un vino affinché si possa creare « *...una somma di sensazioni nuova e di grandissima qualità* »
  - Non si farà praticamente mai un abbinamento per sola analogia o per solo contrasto, ma con un corretto ed equilibrato uso di entrambi.
  - Il Metodo F.I.S.A.R. è basato su questa tipologia di abbinamento.

## 1.10 ABBINARE CIBO & VINO

### COME ANALIZZIAMO UN CIBO?

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DI UN CIBO POSSONO ESSERE DIVISE IN TRE GRANDI FAMIGLIE.

- I quattro sapori fondamentali
- Le sensazioni gusto-olfattive
- Le sensazioni tattili

A CUI OCCORRE AGGIUNGERE

- La Struttura
- La Riduzione per Cottura

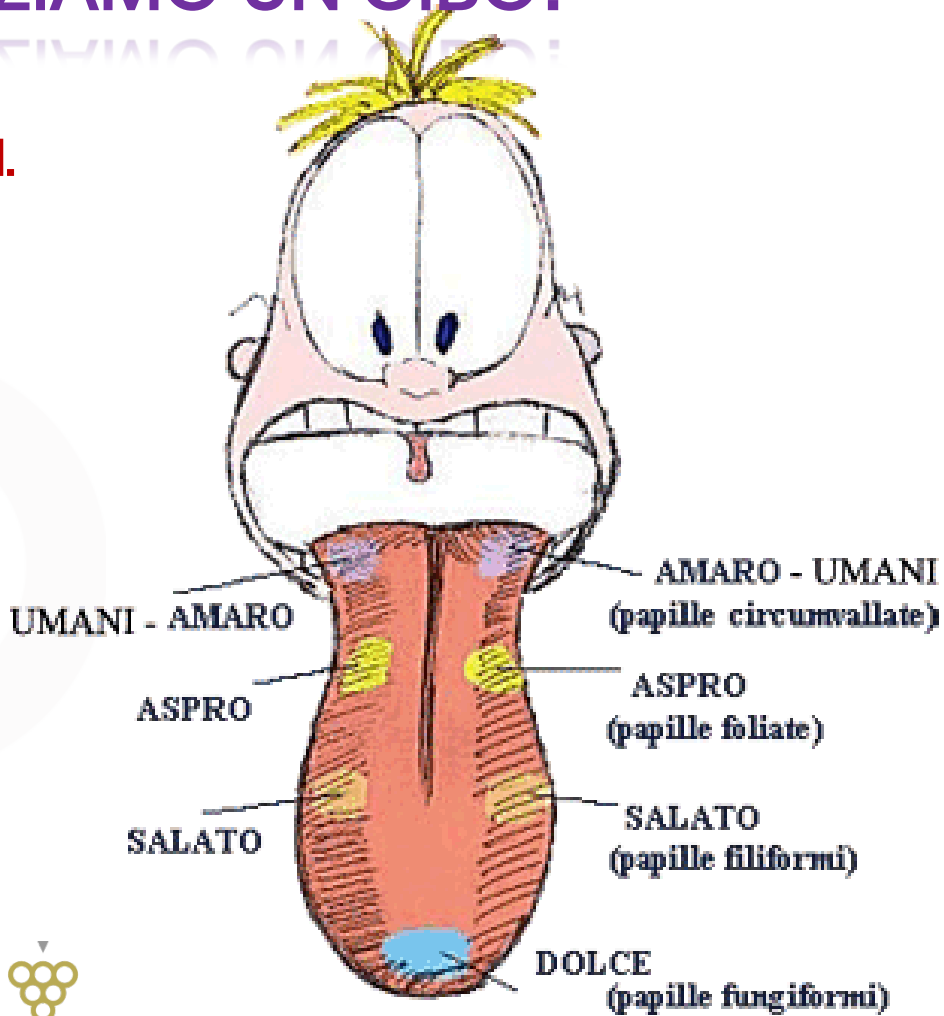
## 1.11 ABBINARE CIBO & VINO

### COME ANALIZZIAMO UN CIBO?

#### I QUATTRO SAPORI FONDAMENTALI.

- Dolce
- Salato
- Amaro
- Acido
- Umami

#### COME LI PERCEPIAMO???



## 1.12 ABBINARE CIBO & VINO

### COME ANALIZZIAMO UN CIBO?

#### LE SENSAZIONI GUSTATIVE E GUSTO-OLFATTIVE

- Sapidità
- Tendenza acida
- Tendenza amarognola
- Pungenza
- Dolcezza
- Pseudo-dolcezza (tendenza dolce)
- Speziatura
- Aromaticità
- Persistenza gusto-olfattiva

## 1.13 ABBINARE CIBO & VINO

### COME ANALIZZIAMO UN CIBO?

#### LE SENSAZIONI TATTILI

- Untuosità
- Grassezza
- Succulenza



## 1.14 ABBINARE CIBO & VINO

	Caratteristiche del Cibo	Caratteristiche del Vino
<b>SI ABBINANO PER ANALOGIA</b>	<b>Struttura</b>	Vini di corpo e strutturati
	<b>Dolcezza</b>	Vini ricchi di residuo zuccherino
	<b>Aromaticità</b>	Vini con forte persistenza aromatica
	<b>Persistenza olfattiva</b>	Vini con forte persistenza aromatica
	<b>Speziatura</b>	Vini morbidi speziati

	Caratteristiche del Cibo	Caratteristiche del Vino
<b>SI ABBINANO PER CONTRASTO</b>	<b>Grasso e Untuoso</b>	Acidità, Effervescenza, Tannini
	<b>Tendente al dolce</b>	Acidità, Effervescenza
	<b>Tendente all'amaro</b>	Morbidezza
	<b>Succulento</b>	Tannini e Alcolicità
	<b>Pungente</b>	Morbidezza
	<b>Salato</b>	Acidità
	<b>Acidità</b>	Morbidezza

## 1.15 ABBINARE CIBO & VINO

### NON SI ABBINANO AFFATTO

Agrumi	Verdure	Frutti	Altri
Limoni	Carciofi	Fichi freschi	Aceto (sottaceti)
Pompelmi	Finocchi	Uva fresca	Sorbetti
	Sedani	Macedonia con liquore	Gelati
	Insalate		Dolci al liquore
	Pinzimonio		

## 1.16 IL METODO F.I.S.A.R.

### SI UTILIZZA UN DIAGRAMMA RIPORTATO SU DUE SCHEDE SPECIFICHE

- Una per CIBI SENZA ZUCCHERI
- Una per CIBI CON ZUCCHERI

In base alle caratteristiche dei cibi e dei vini, si andranno a “costruire” dei poligoni che ci indicheranno visivamente la giustezza o meno dell’abbinamento nel suo complesso, dandoci anche informazioni puntuali su quali potranno essere le specifiche “carenze” (magari volute e/o desiderabili...).



## 1.17 IL METODO F.I.S.A.R.

ANDREMO A VALUTARE DIVERSI PARAMETRI, AI QUALI DAREMO UNA VALUTAZIONE IN BASE ALL'INTENSITA' DELLE SENSAZIONI RICONTRATE IN FASE DI ASSAGGIO, SPECIFICAMENTE:

SENSAZIONI AROMATICHE E SPEZIATE

SENSAZIONI GRASSE ED UNTUOSE

SENSAZIONE ACIDE, AMARICANTI E PUNGENTI

RIDUZIONE PER COTTURA

STRUTTURA

SENSAZIONI DOLCI

## 1.18 IL METODO F.I.S.A.R.

### LE SENSAZIONI AROMATICHE E SPEZIATE

	Caratteristiche del Cibo	Caratteristiche del Vino
SI ABBINANO PER ANALOGIA	<b>Struttura</b>	Vini di corpo e strutturati
	<b>Dolcezza</b>	Vini ricchi di residuo zuccherino
	<b>Aromaticità</b>	Vini con forte persistenza aromatica
	<b>Persistenza olfattiva</b>	Vini con forte persistenza aromatica
	<b>Speziatura</b>	Vini morbidi speziati

## 1.19 IL METODO F.I.S.A.R.

### LE SENSAZIONI AROMATICHE E SPEZIATE

	CIBO	VINO
Molto delicato / assenti	Non si percepiscono aromi o si percepiscono appena <i>Gambero lessato</i>	Fresco, sfuggente, corto
Delicato	Aromi poco percettibili <i>Gambero arrosto</i>	Tenue, sottile, delicato
Profumato	Ricco di aromi e profumi equilibrati <i>Gambero in guazzetto</i>	Ampio, profumato, fragrante
Speziato	Ricco di aromi e spezie in maniera accentuata <i>Risotto gamberi e zafferano</i>	Intenso, penetrante. lungo
Aroma prevalente	Le spezie sono state cotte e/o successivamente passate nella salsa di cottura <i>Gambero al curry</i>	Aromatico e persistente

## 1.20 IL METODO F.I.S.A.R.

### LE SENSAZIONI GRASSE ED UNTUOSE

	Caratteristiche del Cibo	Caratteristiche del Vino
<b>SI ABBINANO PER CONTRASTO</b>	<b>Grasso e Untuoso</b>	<b>Acidità, Effervescenza, Tannini</b>
	<b>Tendente al dolce</b>	<b>Acidità, Effervescenza</b>
	<b>Tendente all'amaro</b>	<b>Morbidezza</b>
	<b>Succulento</b>	<b>Tannini e Alcolicità</b>
	<b>Pungente</b>	<b>Morbidezza</b>
	<b>Salato</b>	<b>Acidità</b>
	<b>Acidità</b>	<b>Morbidezza</b>

### LE SENSAZIONI GRASSE ED UNTUOSE

SENSAZIONI GUSTATIVE	ESEMPI	POTERE SGRASSANTE DEL VINO
Piccole sensazioni di grasso o di pseudo-dolcezza	Pesci, molluschi crudi, cibi conditi con olio crudo	<b>ACIDITA'</b> ...a stimolare la secrezione salivare che pulisce le papille, rimuovendo piccole tracce di grasso
Sensazioni di grasso e di succulenza accentuate in piatti di bassa e media struttura	Ostriche, salsicce, salumi freschi, lardo, cotecchini, formaggi grassi a media stagionatura. Oppure dolci a base di burro e/o panna.	<b>EFFERVESCENZA</b> ...che ha un forte potere sgrassante e che si può ritrovare sia in vini bianchi, che in vini rossi ed in vini da dessert
Sensazioni di grasso e succulenza particolarmente accentuate in piatti di buona struttura	Carni in umido o comunque a cottura prolungata, cacciagione, formaggi stagionati	<b>TANNINO – ALCOLICITA'</b> ...dove il tannino ha forte potere sgrassante mentre l'alcol, idrorepellente, un forte potere asciugante

## 1.22 IL METODO F.I.S.A.R.

### LE SENSAZIONI GRASSE ED UNTUOSE

	CIBO	VINO
Magro	Cibi magri, cotti in assenza di olio o burro <i>Pesci bolliti, verdure al vapore</i>	Bianco, asciutto, fresco, delicato
Lievemente grasso Tendente al dolce	Sensazioni untuose appena percettibile. È possibile cogliere una sensazione di pseudo-dolcezza in assenza di zuccheri <i>Frutti di mare, carni magre con olio</i>	Leggermente acidulo
Mediamente grasso Succulento	Sensazione di grasso e/o untuosità e/o succulennza decisamente percettibile <i>Carni rosse in umido o alla brace Dolci con leggera farcia di mascarpone</i>	Tannico, alcolico e/o rotondo
Prevalentemente grasso  Molto grasso	Sensazione grassa molto forte; la grassezza è componente primaria della struttura del piatto <i>Cotenna di maiale, oca, cotechino, zampone</i>	Decisamente tannico e/o effervescente

## 1.23 IL METODO F.I.S.A.R.

### LE SENSAZIONI ACIDE, AMARICANTI<sup>1</sup> E PUNGENTI<sup>2</sup>

	Caratteristiche del Cibo	Caratteristiche del Vino
SI ABBINANO PER CONTRASTO	<b>Grasso e Untuoso</b>	<b>Acidità, Effervescenza, Tannini</b>
	<b>Tendente al dolce</b>	<b>Acidità, Effervescenza</b>
	<b>Tendente all'amaro</b>	<b>Morbidezza</b>
	<b>Succulento</b>	<b>Alcolicità e Tannini</b>
	<b>Pungente</b>	<b>Morbidezza</b>
	<b>Salato</b>	<b>Acidità</b>
	<b>Acidità</b>	<b>Morbidezza</b>

1. SONO AMARICANTI QUELLE SENSAZIONI CON FINALE LEGGERMENTE E PIACEVOLMENTE AMARO
2. SONO PUNGENTI LE SENSAZIONI CALDE E LEGGERMENTE CAUSTICHE, TIPICHE DEI CIBI MOLTO AFFUMICATI E/O PICCANTI

## 1.24 IL METODO F.I.S.A.R.

### LE SENSAZIONI ACIDE, AMARICANTI<sup>1</sup> E PUNGENTI<sup>2</sup>

	CIBO	VINO
Appena percettibili	Il complesso delle sensazioni AAP si percepisce in sottofondo	Vino fresco e delicato, anche poco morbido
Mediamente percettibili	Il complesso delle sensazioni AAP si percepisce chiaramente	Vino con vena morbida ben delineata
Nettamente percettibili	Il complesso delle sensazioni AAP si percepisce in modo importante	Vino rotondo
Molto percettibili Prevalenti	Il complesso delle sensazioni AAP si impone per forza e persistenza	Vino pastoso



## 1.25 IL METODO F.I.S.A.R.

### LA RIDUZIONE PER COTTURA

- A. LE COTTURE MODIFICANO LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI CIBI CON**
- 1) FUSIONE DI SAPORI ED AROMI**
  - 2) RIDUZIONE E CONCENTRAZIONE**
- B. SONO EQUIVALENTI ALLE COTTURE, LE STAGIONATURE DI FORMAGGI E SALUMI**

**LA RIDUZIONE PER COTTURA E LA STAGIONATURA SONO PERCIÒ ASSIMILABILI CONCETTUALMENTE ALL'INVECCHIAMENTO DEI VINI, CON EVOLUZIONE DAI PROFUMI PRIMARI A QUELLI TERZIARI.**

## 1.26 IL METODO F.I.S.A.R.

### LA RIDUZIONE PER COTTURA

	CIBO	VINO
Magra	Cibi crudi (carne o pesce) Formaggi e salumi freschissimi	Vino molto giovane e prevalentemente fresco
Scarsamente concentrata	Cibi lessati e/o grigliati Formaggi freschi Salumi giovani	Vino giovane e fresco
Importante	Cotture elaborate Formaggi e salumi di media stagionatura	Vino importante, di buona struttura e medio invecchiamento
Concentrata Molto concentrata	Brasati, stufati, salmì Formaggi stagionati o molto stagionati Salumi con stagionature importanti	Vino rosso, austero, vellutato, maturo, di lungo invecchiamento

## 1.27 IL METODO F.I.S.A.R.

### LA STRUTTURA

CARATTERISTICA FISICA CON RIFERIMENTO ALLA CONSISTENZA DELLA MATERIA PRIMA, ALLA MASTICAZIONE RICHIESTA, ALLA PERMANENZA IN BOCCA.

È INDIPENDENTE DAL TIPO DI COTTURA

	Caratteristiche del Cibo	Caratteristiche del Vino
SI ABBINANO PER ANALOGIA	<b>Struttura</b>	<b>Vini di corpo e strutturati</b>
	<b>Dolcezza</b>	Vini ricchi di residuo zuccherino
	<b>Aromaticità</b>	Vini con forte persistenza aromatica
	<b>Persistenza olfattiva</b>	Vini con forte persistenza aromatica
	<b>Speziatura</b>	Vini morbidi speziati

## 1.28 IL METODO F.I.S.A.R.

### LA STRUTTURA

	CIBO	VINO
Lieve	Crostacei, molluschi, pesci “magri” d’acqua salata, verdure, ortaggi	Bianco fresco, gentile con bouquet sottile e delicato
Leggera	Pesci d’acqua salata e/o dolce, carni bianche avicole, formaggi freschi a pasta molle, uova	Bianco strutturato, anche aromatico; oppure rosato. Rosso giovane
Media	Carne di vitello e/o manzo, formaggi a media stagionatura, cacciagione di penna di piccola taglia.	Rosso di corpo di medio invecchiamento
Forte Molto forte	Cacciagione di pelo e di penna Formaggi molto stagionati Dolci con pasta di mandorle, canditi e frutta secca	Rosso di corpo, austero, invecchiato. Per i dolci, vini passiti molto concentrati o vini liquorosi

## 1.29 IL METODO F.I.S.A.R.

### LE SENSAZIONI DOLCI

SONO CARATTERIZZATE DALLA PRESENZA DI ZUCCHERI.  
I VINI IN ABBINAMENTO NON DOVRANNO MAI, TASSATIVAMENTE,  
ESSERE MENO DOLCI DEL PIATTO.

VIENE DUNQUE ESCLUSO IN MODO DEFINITIVO L'ABBINAMENTO DI  
VINI SECCHI CON PREPARAZIONI DOLCI

	Caratteristiche del Cibo	Caratteristiche del Vino
SI ABBINANO PER ANALOGIA	<b>Struttura</b>	Vini di corpo e strutturati
	<b>Dolcezza</b>	Vini ricchi di residuo zuccherino
	<b>Aromaticità</b>	Vini con forte persistenza aromatica
	<b>Persistenza olfattiva</b>	Vini con forte persistenza aromatica
	<b>Speziatura</b>	Vini morbidi speziati

## 1.30 IL METODO F.I.S.A.R.

### LE SENSAZIONI DOLCI

CIBO		VINO
Lievemente dolce	Sensazioni dolci appena accennate	Vini progressivamente sempre più dolci
Poco dolce	Sensazioni dolci leggere, ma chiaramente percepibili	
Dolce	Sensazioni dolci decise	
Molto dolce	Sensazioni dolci notevoli e prevalenti	
Estremamente dolce	Sensazioni dolci altissime e quasi stucchevoli	