

Vino e Cibo: regole per l'abbinamento perfetto con la Ribolla Gialla

Autore: [wpv-post-coauthors]

Di come *abbinare cibo e vino* ne discutevano già nel Medioevo. Allora a piatti freddi e umidi, come i pesci, si accostavano vini caldi e dal sapore deciso. Lo scopo era di compensare quello che mancava al cibo con le caratteristiche del vino.

Oggi, per attuare un abbinamento corretto con la [Ribolla Gialla](#), ci sono alcune indicazioni di base da seguire. Certo è che siamo **nel campo del gusto** e le **regole difficilmente** possono essere **così rigide**.

Primo tra tutti a teorizzare la tecnica dell'abbinamento, ponendo l'accento sul contrasto dei sapori, è stato Luigi Veronelli, negli anni Sessanta del XX° secolo. Il concetto è semplice: bisogna individuare i componenti del sapore del cibo per sapere cosa valorizzare e cosa compensare con l'aiuto del vino.

Sommario

- [Componenti dure e morbide della Ribolla Gialla](#)
- [Contrapposizione dei sapori](#)
- [Affinità dei sapori](#)
- [L'abbinamento con la Ribolla Gialla: alcuni consigli](#)

Componenti dure e morbide della Ribolla Gialla

Le componenti “**dure**” del vino sono il **tannino** nei rossi – rugosità e astringenza sono tipicamente avvertite quando lo si beve – l’acidità, l’anidride carbonica, la sapidità e il piacevole amaro avvertito prima della deglutizione del vino. In particolare le prime tre sostanze contrastano i grassi, l’unto del cibo e la dolcezza. La presenza di sali minerali, invece, enfatizza il sapore del vino. Gli zuccheri, l’alcol, la glicerina, l’estratto – è il corpo del vino – rappresentano le componenti “**morbide**”. Il loro ruolo è contrastare il salato e il piccante del cibo.

Dolce, salato, acido, amaro, piccante e speziato si combinano in modo diverso in ogni preparazione culinaria. Una volta stabiliti i sapori dominanti del piatto bisogna decidere se valorizzarli o attenuarli scegliendo vini con caratteristiche simili o opposte.

In questo modo la bocca sarà sempre “pulita” pronta a ricevere il boccone e il sorso di

vino successivo, beninteso separando i due momenti affinché il vino, bevuto dopo la deglutizione del cibo, possa esprimere tutta la sua efficacia rispetto alle caratteristiche del piatto.



Contrapposizione dei sapori

Per attuare l'abbinamento corretto si procede quindi per **contrapposizione dei sapori**, considerando anche la **struttura**, la **persistenza aromatica** e la **continuità gustativa** di cibo e vino. Questi, infatti, devono potersi confrontare su basi uguali, cioè devono avere una medesima struttura, tenendo ben presente che una delle caratteristiche del vino da preservare è la sua bevibilità. È inutile contrapporre a un piatto strutturato un vino altrettanto strutturato se il risultato è un abbinamento stucchevole.

Anche la persistenza degli aromi nel cibo e vino e la continuità gustativa, cioè le sensazioni che permangono dopo la deglutizione, devono essere alla pari.

Affinità dei sapori

Quando l'abbinamento per contrasto rischia d'essere troppo diretto rispetto alla delicatezza degli ingredienti del piatto si cercherà un abbinamento per **affinità o lieve sovrapposizione**. Si sceglierà cioè un vino dal gusto simile, delicato col delicato, forte col forte, pur consapevoli che la bocca potrebbe non risultare perfettamente pulita.

La Ribolla Gialla ferma ha, tra le sue peculiarità da sfruttare nel confronto con il cibo, una acidità spiccata, la nota sapida, un grado alcolico non eccessivo, buona struttura e un delicato corredo aromatico.

L'abbinamento con la Ribolla Gialla: alcuni consigli

Un crostino di pane con lardo alle erbe e miele d'acacia o un panino di polenta di mais giallo con frico di patate meritano l'attenzione della [Ribolla](#), che pulisce la cavità orale con la sua acidità, ma è anche sufficientemente rotondo per assorbire la salinità del cibo.

Con i pesci d'acqua marina la [Ribolla Gialla](#) sa penetrarne la polpa e allo stesso tempo ne rispetta la delicatezza. Orata, branzino, ombrina, pesce San Pietro e rombo hanno polpa raffinata, adatti a cotture al vapore o alla griglia.

Sui crostacei come i gamberoni rossi, i gamberi, le mazzancolle e l'astice che presentano una polpa tenace, l'abbinamento con la Ribolla gialla, che è un vino bianco senza eccessi di protagonismo e con un corredo odoroso mai esagerato, è ben centrato, così da non correre il rischio di cadere nella poco piacevole sensazione metallica.

I funghi per antipasto, come i porcini o gli ovuli conditi con solo olio di oliva extra vergine, li si può abbinare a vini bianchi, come la Ribolla, di corpo moderato, viva acidità e buona persistenza.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – , Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. [Come Aprire una Bottiglia di Vino Fermo e Spumante: I Passaggi Corretti](#)



2. [IL MENÙ DI CAPODANNO CON I VINI TENIMENTI CIVA](#)



3. IL PROGETTO RIBOLLA GIALLA DEI TENIMENTI CIVA E IL SUO MERCATO