



Corso per assaggiatori di salumi  
1° livello

# Gli abbinamenti dei salumi

## ARGOMENTI

1. Definizioni e concetti base
2. Storia dell'abbinamento
3. La tecnica dell'abbinamento
4. Contrapposizione e concordanza
5. Le principali caratteristiche del salume
6. Salumi e vino
7. Salumi e altre bevande
8. Salumi e altre matrici alimentari

# 1. DEFINIZIONI E CONCETTI BASE

## Definizioni dell'assaggio

### Assaggio o degustazione

Insieme di fasi ed operazioni eseguite da un assaggiatore o degustatore finalizzate a identificare le caratteristiche **organolettiche** di un prodotto (agroalimentare), descriverle e valutarle

### Assaggio o degustazione codificato/a

Assaggio o degustazione eseguiti rispetto ad una determinata **metodica**. In questo caso le fasi corrispondono ad **esami** di aspetti sensoriali unitamente ad un giudizio complessivo. Un esame è solitamente articolato in una serie di elementi ciascuno dei quali è osservato attraverso specifici **descrittori** (lessico e terminologia specifici)

### Assaggiatore o degustatore

Persona che esegue l'assaggio o degustazione. Nel caso di assaggio/degustazione codificati l'assaggiatore/degustatore è qualificato (rispetto alla metodica relativa). La qualifica può assumere diversi livelli di competenza

# Definizioni dell'assaggio

## Analisi sensoriale

Disciplina **scientifica** che consiste nella valutazione delle caratteristiche di un prodotto (di qualsiasi natura esso sia) attraverso gli organi di senso: la vista, l'udito, l'olfatto, il gusto, il tatto

## Qualità

Grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche di un oggetto soddisfa i requisiti (ISO 9000: 2015)

Non si confonda qualità con **prestazione!**

La qualità, per definizione, è un concetto **relativo**. Può diventare assoluta quando esiste un livello prestazionale condiviso, misurabile e normato (es: la classificazione francese dei vini in cru classé). Maggiore è la componente **edonistica** nell'assaggio maggiore è il peso della soggettività del giudizio finale ovvero la qualità del prodotto «secondo» l'assaggiatore

Non si confonda assaggio/degustazione con **analisi sensoriale**. L'analisi sensoriale è scienza ed è codificata attraverso norme ISO. Nel caso dell'analisi sensoriale ci si avvicina ad un concetto di qualità assoluta

## Esame visivo

Valutazione di aspetti visivi di un prodotto (aspetto, colore, forma, consistenza)

## Esame olfattivo

Valutazione di odori di un prodotto (intensità, famiglie, sottofamiglie e note specifiche, complessità, franchezza)

## Esame gustativo (gusto olfattivo)

Valutazione di sapore, aroma, sensazioni tattili, persistenza, struttura, equilibrio, stato evolutivo di un prodotto (intensità, tipologia, persistenza, franchezza)

## Esame uditivo

Valutazione di suoni di un prodotto (intensità, tipologia)

## Equilibrio

Rapporto tra percezioni gustative di durezza e di morbidezza di un prodotto

## Stato evolutivo

Punto della curva di trasformazione di un prodotto valutato nel momento dell'assaggio.  
Potenziale di miglioramento qualitativo nel tempo (sinonimi: maturità, stagionatura, affinamento, elevazione)

## Armonia

Coerenza dei risultati degli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo associata al livello di **qualità** del prodotto

## Difetto

Anomalia o carenza di un prodotto (visiva, olfattiva, gustativa) identificata durante l'assaggio rispetto ad una determinata proprietà

## Odore

Caratteristica olfattiva di un prodotto percepita mediante il naso (via orthonasale)

## Intensità

Forza della sensazione percepita (colore, odore, sapore, aroma, sensazione tattile, etc.)

## Complessità

Numero di famiglie/note olfattive percepite

## Sapore

Caratteristica fondamentale di un prodotto esprimibile nella combinazione di dolce, acido, salato, amaro. Per alcuni sinonimo di **gusto**

## Aroma

Caratteristica olfattiva di un prodotto rilevata mediante la bocca (via retronasale o indiretta). Pur veicolato dall'**azione mediatrice della bocca** è percepito nell'area alta della cavità nasale (pertanto è **comunque uno stimolo olfattivo**)

## Struttura

L'insieme dei componenti che costituiscono il prodotto esclusi acqua e sostanze volatili.

Anche corpo

## Gusto

Insieme di sensazioni saporifere, tattili e aromatiche. In altri contesti l'organo corrispondente (cavità orale)

## Flavour

Combinazione complessa di sensazioni olfattive, gustative e trigeminali percepite durante l'assaggio influenzate da effetti tattili, termici, dolorifici e cinestetici. Per alcuni sinonimo di gusto

## Persistenza

Durata della percezione gusto-olfattiva dopo la deglutizione del prodotto

## Retrolfatto (retro-gusto)

Aromi percepiti dopo la deglutizione. Per talune scuole: solo **nuove note** ovvero non percepite come odori nel precedente esame olfattivo (via diretta)

## Consistenza (tattile o gustativa)

Se solido: grado di resistenza agli sforzi. Se liquido: densità

## Sensazioni tattili/trigeminali

Freschezza, astringenza, pungenza, piccantezza, succulenza, morbidezza, pseudo-calore, effetto termico, consistenza, metallico, durezza, coesione, viscosità, elasticità, adesività, friabilità, masticabilità, compattezza, gommosità, granulosità, grumosità, fibrosità, umidità, oleosità, pastosità, untuosità, solubilità, aderenza, secchezza, ...

NB

- 1) Le tecniche di assaggio dei vari prodotti prevedono o una scala numerica o descrittori qualitativi equivalenti per ciascuna delle sensazioni tattili. Le definizioni si equivalgono e sono di ordine meccanico o chimico.
- 2) Tutti i termini visti sopra possono avere sinonimi o sfumature semantiche: morbidezza => rotondità, durezza => rigidità, gommosità => plasticità, secchezza => disidratazione, ... In alcuni casi alcuni termini sono dei livelli di altri principali: plasticità => livello basso di elasticità, rigidità => livelli alto di durezza, etc.

## Tessitura (texture)

Insieme di proprietà reologiche (deformabilità) di un prodotto percepibili da recettori meccanici, tattili, visivi e uditivi. In alcuni casi, valutazione solo visiva (es. nel caffè: il grado di finezza e spessore della trama della crema)

## Saporosità

Sensazione aromatica del glutammato di sodio (**umami**). Per alcuni (scuola contemporanea e autori asiatici) è un sapore non un aroma (scuola tradizionale occidentale). Non coincide con sapidità che è legata al cloruro di sodio o sostanze minerali. Alcuni distinguono salato da sapidità e, in questi casi, sapidità è sinonimo di saporosità

## Profumo

Odore piacevole

## Bouquet

Gamma di odori di un prodotto che include tutte le tipologie di genesi (odori primari, secondari e terziari) e quindi è complesso, raffinato e percepibile come profilo unitario (fusione)

## 2. STORIA DELL'ABBINAMENTO

1. IV sec a.C. Archestato => «Gastronomia»
2. Romani => nasce l'abbinamento in senso proprio (sumeri/babilonesi, egiziani, greci, etruschi bevevano birra/vino non come complemento al cibo ma come bevanda rituale o dissetante)
3. 1559 bottigliere di Paolo III => trattato su abbinamenti cibo vino
4. Enogastronomia inglese => non ci sono schemi predefiniti di abbinamento
5. Enogastronomia francese => prevale l'esperienza personale empirica e l'aspetto artistico della gastronomia
6. Italia => Luigi Veronelli «Il vino giusto»
7. Pietro Mercadini => metodo AIS abbinamento cibo-vino
8. Le difficoltà di abbinamento della cucina destrutturata e molecolare

### 3. LA TECNICA DELL'ABBINAMENTO

## Abbinamento

Insieme di tecniche e metodologie mediante le quali si accompagna un determinato prodotto con altre **matrici alimentari**.

L'elemento centrale (da abbinare) può essere un prodotto agroalimentare o un prodotto agricolo non alimentare<sup>1</sup> oppure una preparazione

Lo scopo può essere di degustazione oppure alimentazione

## Scopo

Ottenere un risultato complessivo di **soddisfacimento** sensoriale ed edonistico maggiore rispetto al soddisfacimento dei prodotti valutati singolarmente

## Mezzo

Disvelare ed enfatizzare le caratteristiche di ciascuno dei prodotti in senso positivo e mutualmente sinergico

## Tipologie di abbinamento

Per tipologia di abbinamento s'intende il principio ispiratore (codificato) di un determinato abbinamento

### Tradizione

È l'abbinamento che si è sviluppato e affermato nel tempo in una determinata zona (**tipicità**). Spesso, ha cause storico-geografiche (clima, dominazioni, elementi naturali, etc.) oppure è legato a situazioni sociali o economiche. È l'abbinamento del **terroir** per eccellenza. In molti casi è stato confermato anche in termini scientifici

### Valorizzazione

È l'abbinamento che intende **esaltare** uno dei due prodotti. Quello in accompagnamento ha una funzione meramente comprimaria in quanto deve unicamente valorizzare il prodotto principe. Usi: sperimentazione di un nuovo prodotto oppure prodotto eccezionale

## Stagionalità

È l'abbinamento dettato dalla naturale disponibilità di prodotti secondo il **periodo dell'anno**. Si basa sulla freschezza, autenticità ed economicità del prodotto

## Tematico

È l'abbinamento secondo un **tema** ovvero uno specifico argomento/aspetto:

- 1) territorio
- 2) tipologia particolare prodotto (caratteristiche, periodo di produzione/conservazione, produttore)
- 3) fascia di mercato (prezzo)
- 4) partecipanti/fruitori
- 5) determinata occasione/situazione
- 6) altri temi

## Psicologico

È quello legato a ragioni di carattere affettivo, sentimentale, sociale, culturale, professionale. È l'abbinamento dettato dal **contesto emotivo**

## Scientifico

È l'abbinamento che si fonda su principi **razionali**, oggettivabili e ripetitivi. Formulato o perfezionato mediante la ricerca scientifica. Supportato da un approccio rigoroso, si fonda su un modello teorico articolato e organoletticamente convalidato

Qualsiasi sia la tipologia di abbinamento, la componente **soggettiva (edonica) è un fattore rilevante**

Alcune scuole di pensiero estremizzano il concetto: devono essere unicamente il gusto personale e il piacere individuale a guidare la scelta. Pertanto, propongono **abbinamenti bizzarri e contro corrente**

## 4. CONTRAPPOSIZIONE E CONCORDANZA

## Approccio per contrapposizione (o contrasto) e concordanza (o analogia)

Si tratta della tecnica di abbinamento scientifico (o comunque razionale) per antonomasia

### Contrapposizione

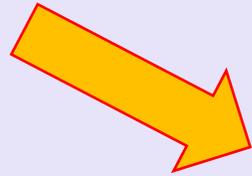
Talune caratteristiche del prodotto A generano sensazioni<sup>1</sup> che si accostano (associano) a sensazioni generate da talune caratteristiche del prodotto B in quanto **opposte**.

In pratica si fonda su **bilanciamento per contrasto di sensazioni**

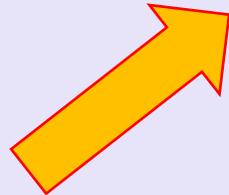
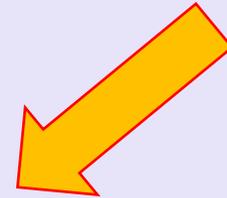
### Concordanza

Talune caratteristiche del prodotto A generano sensazioni che si accostano (associano) a sensazioni generate da talune caratteristiche del prodotto B in quanto **affini**.

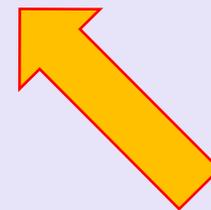
In pratica si fonda su **bilanciamento per analogia di sensazioni**



Contrapposizione  
Nero su bianco  
OK!



Concordanza  
Nero su nero  
OK!



# Approccio per contrapposizione (o contrasto) e concordanza (o analogia)

Finalità

## 1. Equilibrio (armonia)



Sensazioni di **segno opposto** nel caso della contrapposizione

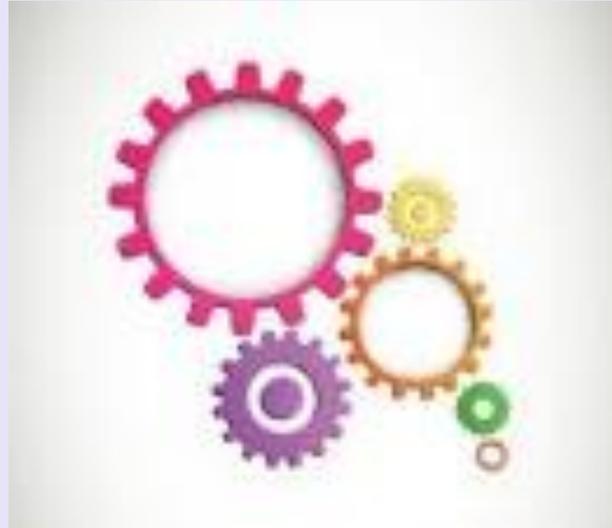
Sensazioni di **segno uguale** nel caso della concordanza

(sui piatti della bilancia ovviamente vanno senza segno!)

# Approccio per contrapposizione (o contrasto) e concordanza (o analogia)

Finalità

## 2. Reciproca enfattizzazione

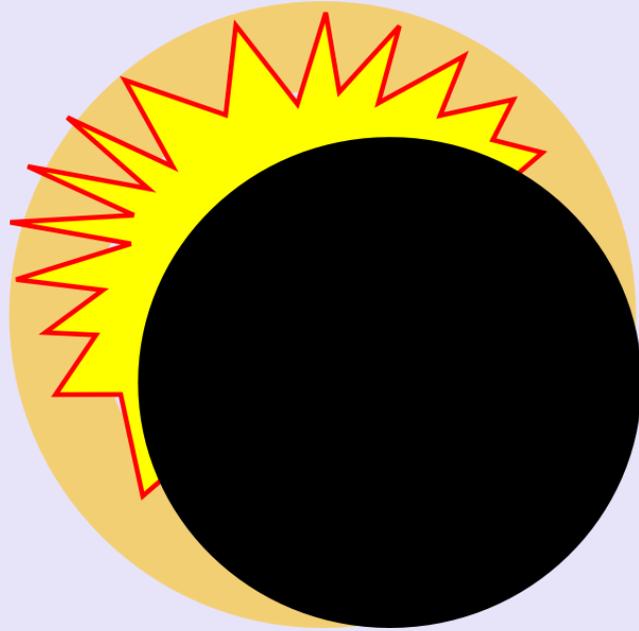


Alcune caratteristiche del prodotto A sono **disvelate-esaltate** da altre del prodotto B. Eventualmente anche viceversa

## Approccio per contrapposizione (o contrasto) e concordanza (o analogia)

Finalità

### 3. Reciproca attenuazione



Alcune caratteristiche del prodotto A sono **annulate-ridotte** da altre del prodotto B.  
Eventualmente anche viceversa

## Approccio per contrapposizione (o contrasto) e concordanza (o analogia)

Finalità

### 4. Sperimentazione/innovazione



Nuovo prodotto A: si prova ad abbinarlo a diversi prodotti (B, C, ...) per impostare lo **schema ottimale**

## 2 approcci

### Immediato/sintetico

È quello «non ragionato» ovvero che si utilizza all'infuori di contesti di degustazione specialistica. Si basa sul principio contrapposizione/concordanza ma si accetta (anche inconsapevolmente) un certo grado di approssimazione/superficialità (a volte banalità)

### Strutturato/analitico

È quello rigoroso, aderente alla metodica. Supportato da indagine organolettica e relativa valutazione (a volte misurazione). Spesso documentato attraverso uno strumento di rappresentazione, quantificazione e comprensione.

## Il modello

### Procedimento

1. Le proprietà organolettiche **specifiche** del prodotto A sono accostate a quelle del prodotto B secondo il principio **contrapposizione**
2. Le proprietà organolettiche **specifiche** del prodotto A sono accostate a quelle del prodotto B secondo il principio **concordanza**
3. Il risultato è una ripartizione di proprietà (**2 classi: contrasto e analogia**) che diventa lo **schema** da utilizzare per le operazioni successive
4. **Un prodotto del tipo A** è valutato secondo le solite fasi (esami visivo, olfattivo, gusto olfattivo, finale)
5. I risultati dell'operazione 1 sono **quantificati** secondo **determinati criteri**
6. Si ripete l'operazione 4 e 5 per un **prodotto del tipo B**
7. Si esegue l'accostamento dei risultati secondo lo schema definito (operazione 3)

## Il modello

### Procedimento

In pratica le operazioni da 1 a 3 si eseguono sulla tipologia prodotto e quindi non devono essere più ripetute. Il risultato è lo schema di abbinamento (**fase preliminare**).

Per tipologia di prodotto s'intende una determinata matrice alimentare: salume, vino, formaggio, birra, olio, caffè, pane, distillato, miele, etc.) o non alimentare (sigaro)

Pertanto, dato un prodotto di tipo A (es. salume) si otterranno diversi schemi per l'abbinamento: salume-vino, salume-birra, salume-pane, etc.

Le operazioni da 4 in poi, invece, si applicano per determinati prodotti del tipo A e determinati prodotti di tipo B (con linguaggio merceologico: referenze). **Fase esecutiva**.

## Il modello

### Procedimento

Esempio operazioni 4 e 6: abbinamento salume-birra

Prosciutto di Parma produttore X, lotto abc, stagionatura N mesi con una Bock etichetta Y.  
Luogo L e data D di abbinamento<sup>1</sup>

## Il modello

### Procedimento

8. Facoltativo: si riportano i risultati (oltre che sulla tabella dei punteggi corrispondente allo schema) anche su un **grafico radar** (diagramma di Kiviat)
9. In funzione dei risultati delle operazioni precedenti (4-8) si esegue una valutazione e si esprime un **giudizio complessivo** sull'**efficacia** dell'abbinamento in termini di livelli di **armonia**. **Fase finale.**

L'operazione di visualizzare i risultati anche graficamente in realtà è estremamente efficace in quanto consente, a colpo d'occhio, di soppesare il livello di armonia dell'abbinamento

## Il modello

### Procedimento

Solitamente, lo schema di abbinamento (accostamento proprietà prodotto A e proprietà B per contrapposizione e concordanza) si basa sull'**esame gusto-olfattivo**, tralasciando le proprietà degli esami visivo e olfattivo

L'abbinamento visivo e olfattivo, quando eseguiti, sono solitamente per **concordanza**

#### NOTA BENE

Non pensare, superficialmente, che le proprietà di accostamento siano solo quelle di tipo aromatico o saporifere: gli aspetti tattili, l'**intensità** e la **persistenza** sono rilevanti ai fini dell'abbinamento

## Il modello

### Morbidezze e durezza

È utile classificare le caratteristiche tattili e saporifere in 2 gruppi

La classificazione è per tipo di sensazione

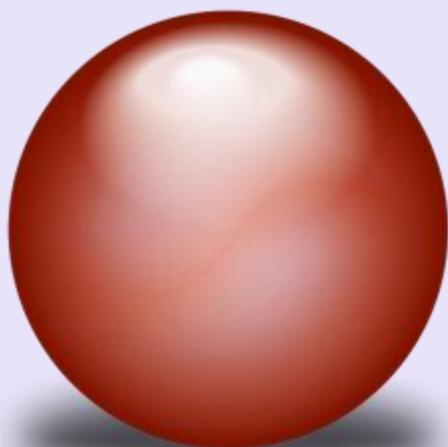
Sensazioni di **morbidezza**

Sono quelle che forniscono un senso di **carezzevolezza, flessuosità**

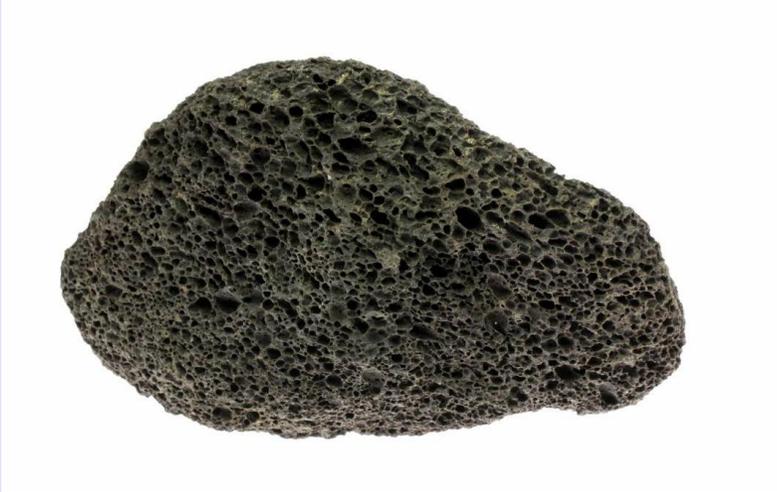
Sensazioni di **durezza**

Sono quelle che forniscono un senso di **ruvidezza, resistenza**

## Morbidezza



## Durezza



## Il modello

| MORBIDEZZE                             | DUREZZE                        |
|--|--------------------------------|
| GRASSEZZA                              | SAPIDITÀ                       |
| DOLCEZZA                               | TENDENZA ACIDA (cruda o cotta) |
| TENDENZA DOLCE                         | TENDENZA AMAROGNOLA            |
| SUCCULENZA (intrinseca, indotta)       | PICCANTEZZA                    |
| UNTUOSITÀ <sup>1</sup> (cruda o cotta) | ASTRINGENZA                    |
| ALCOLICITÀ                             | EFFERVESCENZA                  |
|  | PUNGENZA                       |
|  | ALCOLICITÀ                     |

## Il modello

Il termine **tendenza** va spiegato.

Nel caso della dolcezza si dice «tendenza dolce» per distinguere il dolce da presenza di zucchero semplice (saccarosio, lattosio, fruttosio, etc.)-e quindi caratteristica immediata e prevalente (dessert, latte, banana)-dal dolce inteso come caratteristica di **livello «leggero» e «indiretto»** di una determinata sostanza (il pane, il formaggio, il salume, etc.: tendenza dolce).

Negli altri casi, si utilizza il termine tendenza per riferirsi a livelli di intensità «leggera» dei corrispondenti sapori (acido, amaro). In pratica, un significato simile a quello del caso dolce/tendenza dolce.

È una **distinzione di comodo** in quanto sempre di sapore amaro, dolce, acido si tratta, pertanto potrebbe anche essere omesso il termine «tendenza» e parlare direttamente di dolce, acido, amaro, salato cioè utilizzare i termini dei 4 sapori fondamentali, ciascuno con livelli di intensità diversi (da impercettibile a molto intenso, da 0 a 10)

# Il modello

## **Aromaticità**

Il profilo aromatico tipico di una sostanza o alimento. La corrispondente proprietà: **essere dotato di aroma.**

Ovviamente, tutti i prodotti sono dotati di aromaticità, a diversi livelli di intensità e personalità.

## **Speziatura**

È l'aromaticità delle **spezie**. Per la sua peculiarità la si distingue dall'aromaticità come caratteristica generale. In alcuni casi per comodità si fa rientrare nella speziatura anche quella fornita da essenze che non sono rigorosamente spezie bensì erbe aromatiche (aglio, rosmarino, salvia, ...)

## **Aromaticità + speziatura**

Logico che alimenti già dotati di aromaticità naturale (cioè quella intrinseca per la materia prima relativa) se accompagnati o preparati con spezie, l'impatto gusto olfattivo è rilevante => piacentino ennese, speck, zabaione, zuppa di pesce, ...

## Il modello

Alcuni inseriscono la **speziatura** tra le **durezze** di un cibo ma appare un azzardo. Semmai è la **piccantezza** che alcune spezie forniscono a provocare una sensazione di durezza. Idem la **pungenza** di alcune erbe aromatiche (aglio) o del latte di capra (odore/aroma ircino) o la carne di animali selvatici (es. violino di camoscio).

Per quanto riguarda l'**aromaticità**, se considerata ai fini dell'equilibrio morbidezze-durezze, non può a priori essere inserita in uno dei 2 gruppi. Infatti:

1. l'aromaticità della banana matura può ricordare un'immagine di morbidezza
2. l'aromaticità del limone verde può ricordare un'immagine di durezza

Nel caso del salume:

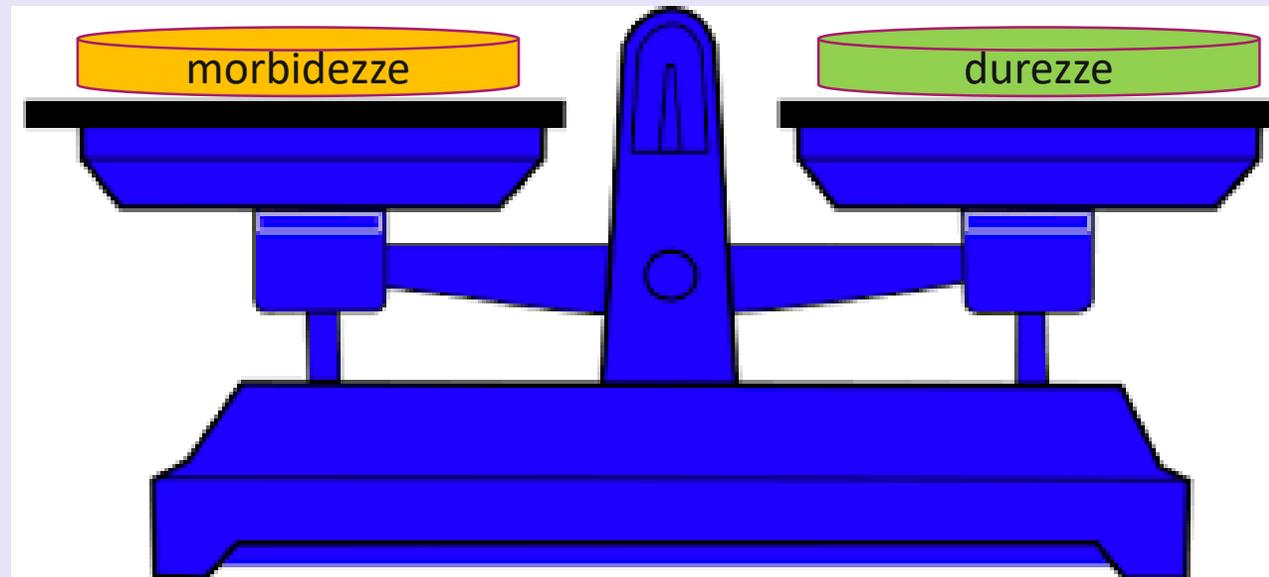
- 1) l'aromaticità dello speck ricorda una durezza (affumicato)
- 2) l'aromaticità del prosciutto cotto ricorda una morbidezza (brodo)

Pertanto, l'aromaticità è da considerarsi principalmente per **sinestesia** nel rapporto durezza-morbidezza. Tuttavia, nella maggior parte dei casi aromaticità e speziatura possono essere classificate come **durezze** ai fini pratici (speziatura => erbe aromatiche cotte e spezie; aromaticità erbe aromatiche crude e aromi particolari, tendenzialmente pungenti o a tendenza amara/acida)

## Il modello

### Morbidezze e durezza

È un fatto intuitivo che il rapporto morbidezze-durezza gioca un ruolo fondamentale nel principio per **contrapposizione**



## 5. LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL SALUME

# Le principali caratteristiche dei salumi

Schematizzando in termine di **salume generico**

1. Grassezza
2. Sapidità<sup>1</sup> (sapore salato, presenza di sale)
3. Speziatura
4. Aromaticità
5. Tendenza dolce
6. Persistenza gusto olfattiva
7. Intensità gusto olfattiva
8. Succulenza (indotta)
9. Struttura/consistenza
10. Morbidezza
11. Piccantezza
12. Untuosità

## Le caratteristiche dei salumi

Sensazione da accostare (per contrapposizione o concordanza)

1. Grassezza => **sapidità, effervescenza<sup>1</sup>**
2. Sapidità (sapore salato, presenza di sale) => **tendenza dolce, alcolicità<sup>2</sup>, dolcezza**
3. Speziatura «dura» => **tendenza dolce, intensità e persistenza gusto olfattiva**
4. Speziatura «morbida» => **sapidità, intensità e persistenza gusto olfattiva**
5. Aromaticità => **aromaticità, intensità e persistenza gusto olfattiva**
6. Tendenza dolce => **acidità, sapidità, effervescenza**
7. Persistenza gusto olfattiva => **persistenza gusto olfattiva (aromatica intensa)**
8. Intensità gusto olfattiva => **intensità gusto olfattiva**

1. L'effervescenza (acqua gassata, vino frizzante, spumante, birra) dà sensazione di pungenza e freschezza (durezza). Inoltre, contrasta i grassi grazie all'azione emulsionante
2. L'etanolo è una sostanza con sapore dolce. Quando in abbinamento non c'è una bevanda alcolica allora occorre sostituire/integrare con matrice alimentare dotata di tendenza dolce adeguata

## Le caratteristiche dei salumi

Sensazione da accostare (per contrapposizione o concordanza)

9. Succulenza (indotta) => **astringenza**<sup>1</sup>, **secchezza**<sup>2</sup>

1. Nel caso di alcune bevande alcoliche (vino, alcune tipologia di birra, alcuni liquori/amari) l'astringenza è fornita dalla **tannicità** (polifenoli)
2. Nel caso delle bevande alcoliche l'effetto **disidratante** è fornito dall'etanolo (alcolicità). inoltre, l'alcol etilico ha un odore pungente e un gusto bruciante. Pertanto, nel caso di bevande alcoliche **secchezza = alcolicità**. In taluni casi anche l'astringenza, specie se acuta, fornisce una sensazione di secchezza (es. vino rosso tannico giovane)

## Le principali caratteristiche dei salumi

Schematizzando in termine di **salume generico**

10. Struttura/consistenza => **struttura/consistenza**
11. Morbidezza => **sapidità, tendenza amarognola, tendenza acida, effervescenza**
12. Piccantezza => tendenza dolce, morbidezza, aromaticità
13. Untuosità => **astringenza, secchezza**
13. Umidità => **astringenza, secchezza**
14. Fibrosità => **morbidezza**
15. Secchezza => **freschezza (acidità), effervescenza**
16. Tendenza acida => **alcolicità, astringenza, morbidezza**
17. Tendenza amarognola => **tendenza dolce, dolcezza, morbidezza**
18. Altre sensazioni => ...

## Il modello

### Nota bene

Ragionando in generale (all'infuori dai salumi) il **dolce va abbinato sempre al dolce**. Questo si applica ai dessert o alla frutta che richiedono **sempre** bevande dolci (niente vini/birre secche con i dolci!)

# Appendice

| <b>Sequenza</b>   | <b>Temperatura</b> |
|---|--------------------|
| <b>spumanti secchi</b>  | <b>4 – 6 °C</b>    |
| <b>spumanti dolci e vini frizzanti</b>  | <b>6 – 8 °C</b>    |
| <b>vini bianchi giovani e vini rosati</b>   | <b>8 – 10 °C</b>   |
| <b>vini bianchi strutturati ed evoluti</b>  | <b>10 – 12 °C</b>  |
| <b>vini passiti e liquorosi bianchi</b>   |                    |
| <b>vini rosati strutturati, rossi delicati e poco tannici</b>   | <b>12 – 14 °C</b>  |
| <b>vini bianche maturi e molto strutturati</b>  | <b>14 – 16 °C</b>  |
| <b>vini rossi di media struttura e tannicità</b>  |                    |
| <b>vini passiti e liquorosi rossi</b>   |                    |
| <b>vini rossi evoluti, di grande struttura e tannicità</b>  | <b>16 – 18 °C</b>  |
| <b>Le temperature di servizio dei vini vanno dai 4-6 °C degli spumanti ai 16-18 °C dei vini rossi</b> |                    |

## 6. SALUMI E VINO

## Premessa

### **L'abbinamento cibo-vino di AIS**

Sviluppato nel 1979, come modello proprietario, da AIS (Associazione Italiana Sommelier), soprattutto a opera di Pietro Mercadini

Si basa sul principio contrapposizione-concordanza

È stato uno dei primi metodi italiani su base razionale

È supportato da uno strumento grafico che è essenziale ai fini del giudizio sull'armonia dell'abbinamento

Nel tempo si è sostituito il vino con altre bevande alcoliche, birra in primis (anche a opera di AIS)

## Premessa

### **L'abbinamento cibo-vino di AIS**

Ci sono altri metodi abbinamento cibo-vino ma sono scarsamente utilizzati (Piccinardi, Sicheri) sempre su base => scomposizione caratteristiche, punteggio, scheda grafica, valutazione risultato complessivo

## L'abbinamento cibo-vino di AIS

### Le caratteristiche principali del vino

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| ACIDITÀ<br>SAPIDITÀ<br>EFFERVESCENZA | Sensazioni di freschezza e pulizia. L'effervescenza è un carattere rafforzativo dell'acidità (effetto pungenza)                             |
| ALCOL<br>TANNINO                     | Disidratazione e astringenza. Il tannino impatta anche sulla struttura del vino. Ambo sono rilevanti ai fini dell'intensità gusto olfattiva |
| MORBIDEZZA<br>PROFUMI<br>AROMI       | Piacevolezza del vino   |

## L'abbinamento cibo-vino di AIS

### Le morbidezze del cibo

|                   |   |
|-------------------|---|
| GRASSEZZA         | Presenza di grassi solidi.<br>Burro, lardo, cioccolato, carni, salumi, formaggi   |
| TENDENZA<br>DOLCE | Dolce di intensità bassa. Se dessert allora si parla di dolcezza<br>Amidi, carboidrati, carni succulente, pane, formaggi freschi, latte, patate, frutta, pesce  |
| SUCCULENZA        | La succulenza è la presenza di liquido in bocca.<br>Succulenza <b>intrinseca</b> : presenza liquido nella preparazione<br>Brodo, piatto con salse liquide, ostriche, i bolliti, i brasati<br>Succulenza <b>indotta</b> : sostanze che favoriscono la masticazione che genera salivazione,<br>Fiorentina, lo spezzatino di cinghiale, il pane , i formaggi stagionati.<br>Acquolina in bocca (effetto psicologico) |
| UNTUOSITÀ         | Grasso liquido<br>Olio, grassi liquefatti (burro fuso, lardo fuso)  |

## L'abbinamento cibo-vino di AIS

### Le durezze del cibo

|                     |   |
|---------------------|---|
| SAPIDITÀ            | Presenza di sale da cucina (nel vino sostanza minerali)   |
| TENDENZA AMAROGNOLA | Intrinseca (il radicchio, i carciofi, il fegato, il tartufo, il pompelmo, gli affumicati) oppure è caratteristica dei piatti cucinati alla griglia o alla brace per la formazione di sostanze carbonizzate.<br>Presenza rilevante di erbe aromatiche (aglio nel salame) |
| TENDENZA ACIDA      | Latte, panna, aceto, limone, aceto balsamico, salsa di pomodoro, formaggi freschi, salame poco stagionato   |
| SPEZIATURA          | Spezie o erbe aromatiche cotte. A volte sensazione percepita anche in assenza di spezie aggiunte (formaggi stagionati, caffè).<br>Questa sensazione è a volte accompagnata dalla piccantezza.<br>Salumi, risotto alla milanese, brodetto di pesce, strudel.             |
| AROMATICITÀ         | Erbe aromatiche a crudo oppure aromi intrinseci (pesce, formaggio, etc.).<br>Salumi, caprese, trofie al pesto,  |

## L'abbinamento cibo-vino di AIS

### Dalla descrizione qualitativa a quella quantitativa (punteggio)

| Fascia di valutazione | Definizione (livello di intensità percettiva)   |
|-----------------------|---|
| 0-1-2                 | IMPERCETTIBILE<br>praticamente non valutabile perché appena accennata oppure addirittura non presente             |
| 2-3-4                 | POCO PERCETTIBILE<br>quando la sensazione si comincia ad avvertire in sottofondo                                  |
| 4-5-6                 | ABBASTANZA PERCETTIBILE<br>se la sensazione è percepita in maniera sufficiente tale da poterla identificare       |
| 6-7-8                 | PERCETTIBILE<br>se la sensazione è netta, ben identificata e spiccata, lo stimolo risulta ben definito            |
| 8-9-10                | MOLTO PERCETTIBILE<br>sensazione assolutamente predominante, che caratterizza quasi in modo esclusivo quel piatto |

## L'abbinamento cibo-vino di AIS

### Tabella descrittori caratteristiche-fascia punteggio vino

| Fascia       | INTENSITA' OLFATTIVA | P.A.I.              | EFFERESCENZA             | ACIDITA'       | SAPIDITA'      | ALCOLICITA'   | TANNICITA'      | MORBIDEZZA      | DOLCEZZA    |
|--------------|----------------------|---------------------|--------------------------|----------------|----------------|---------------|-----------------|-----------------|-------------|
| 0<br>1<br>2  | CARENTE              | CORTO               | FERMO                    | PIATTO         | SCIPITO        | LEGGERO       | MOLLE           | SPIGOLOSO       | SECCO       |
| 2<br>3<br>4  | POCO INTENSO         | POCO PERSISTENTE    | POCO EFFERVESCENTE       | POCO FRESCO    | POCO SAPIDO    | POCO CALDO    | POCO TANNICO    | POCO MORBIDO    | ABBOCCATO   |
| 4<br>5<br>6  | ABBAST. INTENSO      | ABBAST. PERSISTENTE | ABBASTANZA EFFERVESCENTE | ABBAST. FRESCO | ABBAST. SAPIDO | ABBAST. CALDO | ABBAST. TANNICO | ABBAST. MORBIDO | AMABILE     |
| 6<br>7<br>8  | INTENSO              | PERSISTENTE         | EFFERVESCENTE            | FRESCO         | SAPIDO         | CALDO         | TANNICO         | MORBIDO         | DOLCE       |
| 8<br>9<br>10 | MOLTO INTENSO        | MOLTO PERSISTENTE   | MOLTO EFFERVESCENTE      | ACIDULO        | SALATO         | ALCOLICO      | ASTRINGENTE     | PASTOSO         | STUCCHEVOLE |

## L'abbinamento cibo-vino di AIS

### Abbinamento per contrapposizione (contrasto)

| SENSAZIONI MORBIDE DEL CIBO |       | SENSAZIONI DURE DEL VINO          |
|-----------------------------|-------|-----------------------------------|
| GRASSEZZA                   |       | SAPIDITÀ, ACIDITÀ, EFFERVESCENZA, |
| TENDENZA DOLCE              |       | ACIDITÀ , SAPIDITÀ, EFFERVESCENZA |
| SUCCULENZA                  |       | TANNICITÀ, ALCOLICITÀ             |
| UNTUOSITÀ                   | COTTA | TANNICITÀ                         |
|                             | CRUDA | ALCOLICITÀ                        |

| SENSAZIONI DURE DEL CIBO |       | SENSAZIONI MORBIDE DEL VINO |
|--------------------------|-------|-----------------------------|
| SAPIDITÀ                 |       | ALCOLICITÀ                  |
| TENDENZA ACIDA           | COTTA | ALCOLICITÀ                  |
|                          | CRUDA | MORBIDEZZA                  |
| TENDENZA AMAROGNOLA      |       | ALCOLICITÀ<br>DOLCEZZA      |

## L'abbinamento cibo-vino di AIS

### Abbinamento per concordanza (analogia)

| CARATTERI DEL CIBO          | CARATTERI DEL VINO   |
|-----------------------------|--|
| DOLCEZZA                    | DOLCEZZA   |
| STRUTTURA                   | CORPO  |
| PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA | PERSISTENZA AROMATICA INTENSA (PAI)                              |
| AROMATICITÀ                 | INTENSITÀ GUSTO OLFATTIVA<br>PERSISTENZA AROMATICA INTENSA (PAI) |
| SPEZIATURA                  | INTENSITÀ GUSTO OLFATTIVA<br>PERSISTENZA AROMATICA INTENSA (PAI) |

## **L'abbinamento cibo-vino di AIS**

### **La scheda grafica di abbinamento**

AIS - Associazione Italiana Sommelier  
 SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO®

Cibo/Preparazione \_\_\_\_\_ Denominazione vino \_\_\_\_\_  
 Piatto caldo  Piatto freddo  Annata \_\_\_\_\_ Temperatura \_\_\_\_\_ °C

Data \_\_\_\_\_ Ora \_\_\_\_\_ Luogo \_\_\_\_\_ Degustatore \_\_\_\_\_

Struttura del cibo  Poco strutturato  Abbastanza strutturato  Strutturato  
 CORPO DEL VINO  Debole  Di corpo  Robusto

Osservazioni \_\_\_\_\_

ABBINAMENTO  Poco armonico  Abbastanza armonico  Armonico

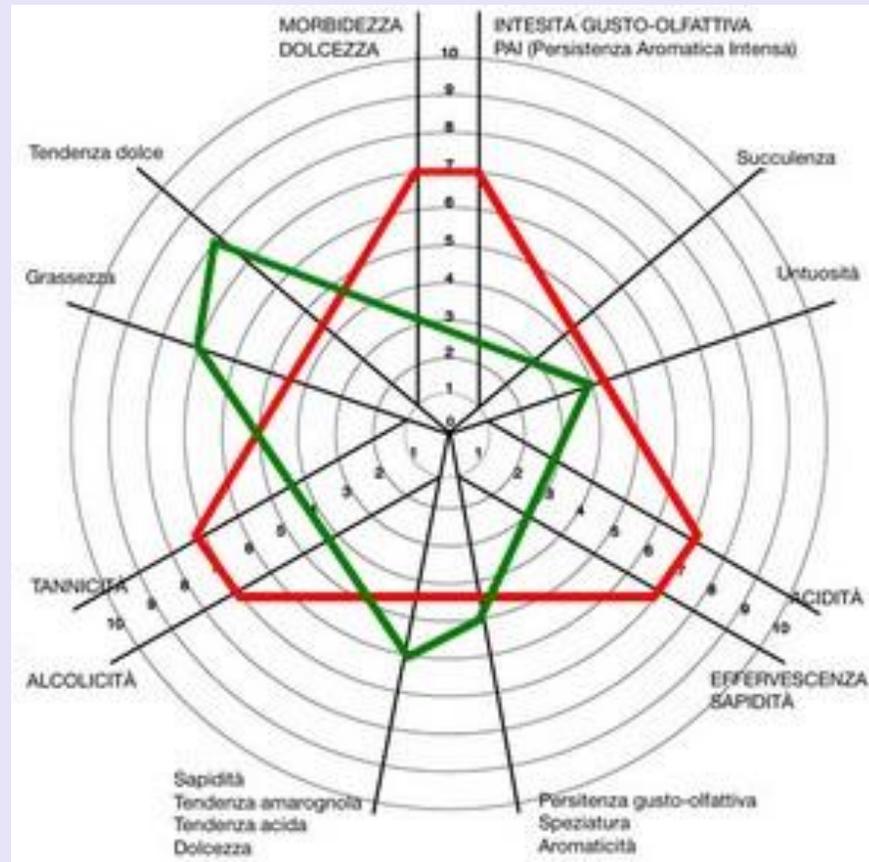
| Risultato finale abbinamento cibo-vino | Punteggio |
|--|-----------|
| Poco armonico                          | 1-4       |
| Abbastanza armonico                    | 4-7       |
| Armonico                               | 7-10      |

# L'abbinamento cibo-vino di AIS

Esempio

Cibo —————

Vino —————



# L'abbinamento cibo-vino di AIS

## Chiavi di interpretazione grafica



1. Più grande è l'area del poligono maggiore è la potenza (intensità, personalità, struttura) del cibo/vino (idem per vertici pronunciati)
2. Maggiore è la differenza di forma e, soprattutto, di area (estensione) dei 2 poligoni, maggiore è la prevalenza dell'uno sull'altro
3. Maggiori sono le differenze (in termini di cerchio toccato) dei 2 poligoni nei vertici opposti, maggiore è la non abbinabilità (per quelle date caratteristiche di contrasto/analogia)
4. Poligono cibo con pochi vertici o poco pronunciati => semplice, poco strutturato

## **L'abbinamento cibo-vino di AIS**

**Esempio utilizzo salume-vino**



# Proposta di abbinamento salume-vino

| num | salumi                        | abbinamenti   | vini   | in particolare                          |
|-----|-------------------------------|---|--|---|
| 1   | BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP | Abbinata con olio extravergine d'oliva e poche scaglie di Parmigiano Reggiano DOP o Grana Padano DOP; oppure a formaggi tipici della zona, come il Bitto DOP e la Valtellina Casera DOP, oppure ancora con la piemontese Robiola di Roccaverano o con della ricotta   | Rosso di Valtellina DOC oppure Valtellina Superiore Inferno DOCG oppure Castel del Monte Uva di Troia DOC        | Valtellina Superiore Inferno            |
| 2   | CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA   | Abbinato con Pane di Altamura, Cipolle al Vincotto, Caciocavallo, Carciofi Candini e Pomodori Secchi  | Salice Salentino Rosato DOC, Primitivo di Manduria DOC, Cirò DOC   |   |
| 3   | COPPA                         | Il pane perfetto da abbinare è la rosetta. Questo tipo di pane ripieno di coppa è uno spuntino semplice e amato soprattutto nel Centro Italia, ma la coppa va d'accordo anche con il pane integrale. Se quest'ultimo è ricoperto di sesamo, il risultato sarà ancora migliore. La coppa si sposa molto bene anche con il Gorgonzola DOP e tutti gli altri formaggi erborinati | Malvasia Colli di Parma DOC, Colli Piacentini Malvasia DOC, Colli Piacentini Bonarda DOC, Prosecco frizzante DOC |   |
| 4   | CULATELLO DI ZIBELLO DOP      | Ottimo in accompagnamento ad una fetta di pane casereccio. Meglio scegliere un pane a pasta bianca, non troppo acido e nemmeno sciapo, ad esempio una pagnotta rustica. Oppure anche abbrustolire il pane e condirlo con un fiocchetto di burro   | Spumante metodo classico (meglio rosè)   | Franciacorta riserva, Oltrepò Pavese MC |

|   |                                |   |   |                    |
|---|--------------------------------|---|---|--------------------|
| 5 | FINOCCHIONA TOSCANA            | L'abbinamento per eccellenza è il pane toscano: un pane "sciocco", quasi privo di sale insieme ai formaggi freschi o stagionati della Toscana e a verdure sottolio o sottaceto  | Chianti Classico DOCG   |                    |
| 6 | FIOCCO                         | L'abbinamento ideale è con una fetta di pane casereccio e un ricciolo di burro  | Lambrusco, Bonarda, Gutturnio oppure Colli di Parma Rosso Frizzante. Ad esempio Lambrusco Reggiano Corrigia Ruberrimum // Lini - Correggio (Reggio Emilia)  | Lambrusco Reggiano |
| 7 | GUANCIALE                      | Gustato da solo si abbina preferibilmente al pane caldo e tostato. Un tempo si faceva scaldare in padella solo cotto con salvia e aceto   | Merlot Friuli-Grave, Lambrusco di Sorbara o Chianti di Moltalbano Montepulciano d'Abruzzo   |                    |
| 8 | JAMBON DE BOSSES VALLE D'AOSTA | Abbinato a una fetta di pane tipico di segale, è ottimo soprattutto l'accostamento con i formaggi locali, in particolare la Fontina DOP   | Valle d'Aosta Chardonnay DOC, Loazzolo DOC  | Loazzolo Brut Rosé |
| 9 | LARDO DI COLONNATA IGP         | Abbinato ad una fetta di pane rustico, come il Pane di Altamura o di Matera, fragrante e saporito; si sposa molto bene con la Cipolla Rossa di Tropea DOP, dolce e profumata, oppure con dei Pomodori di Pachino IGP maturi | Colli Piacentini Malvasia DOC nella versione frizzante ed aromatica, Candia dei Colli Apuani DOC nella variante secca piuttosto che amabile, Castel del Monte Pinot Nero DOC, Colli Piacentini Pinot Nero DOC nella versione secca e vivace |                    |

|    |   |  |                                     |                     |
|----|---|--|-------------------------------------|---------------------|
| 10 | MOCETTA DI CAMOSCIO                             | Il sapore deciso e completo e il profumo intenso fanno sì che preferisca gustarla senza alcun tipo di condimento, ma si può accompagnarla all'olio di noce per un abbinamento ricercato  | Alto Adige Cabernet-Merlot DOC      | Zona sud Alto Adige |
| 11 | MORTADELLA BOLOGNA IGP                          | Pane e mortadella è un'accoppiata talmente perfetta che non bisognerebbe aggiungere nulla, tuttavia ci sono gli abbinamenti del territorio: il parmigiano reggiano, la piadina e l'aceto balsamico che ne esaltano le qualità                            | Lambrusco di Sorbara DOC            |                     |
| 12 | MORTADELLA DI CAMPOTOSTO (COGLIONI DI MULO) IGP |  | Cerasuolo e Montepulciano d'Abruzzo |                     |
| 13 | MORTADELLA DI PRATO                             | Si accompagna bene con i crostini ai fegatini e con tutti gli altri antipasti tipici della Toscana; l'abbinamento ideale è con i fichi e il pane pratese   | Carmignano DOCG                     |                     |
| 14 | NDUJA   | Viene spalmata su una fetta di pane tostato caldo o usata come condimento per la pasta o sulla pizza. Può essere base per il soffritto del ragù o del sugo di pomodoro oppure spalmata su fettine di formaggi semi-stagionati o per insaporire frittate. | Cirò Rosso Doc                      |                     |

|    |   |   |  |                                    |
|----|---|---|--|------------------------------------|
| 15 | PANCETTA AFFUMICATA                                   | Da abbinare con pani croccanti – uno dei più indicati è il pane carasau, originario della Sardegna – o con pane morbido, casereccio o integrale, scegliendo se procedere per contrasto o per somiglianza              | Alto Adige Gewürztraminer DOC, Alto Adige Pinot nero DOC o Lagrein DOC   |                                    |
| 16 | PANCETTA ARROTOLATA                                   | Viene impiegata per la confezione di ripieni o per avvolgere carni magre - come la selvaggina - prima della cottura.  | Gutturnio dei Colli Piacentini DOC   |                                    |
| 17 | PANCETTA COPPATA                                      | Viene servita a fette su un crostino, su una bruschetta o su di un vassoio per poi essere avvolta su di un grissino   | Albana di Romagna DOCG, Sangiovese di Romagna DOC  |                                    |
| 18 | PANCETTA DI CALABRIA DOP e la PANCETTA PIACENTINA DOP | La Calabria va accompagnata da una fetta di pane salato cotto a legna. Utilizzata anche per realizzare delle bruschette di pane o polenta, la Piacentina è perfetta con verdure e legumie con il Pecorino Romano DOP, | Vini bianchi di buona morbidezza, eventualmente frizzanti oppure Reggiano Lambrusco DOC, Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC o Barbera DOC |                                    |
| 19 | PROSCIUTTO BAZZONE DELLA GARFAGNANA                   | Si abbina egregiamente al pane di patate tipico della Garfagnana  | Vernaccia di San Gimignano DOCG  | Vernaccia di San Gimignano Riserva |

|    |                                  |   |  |  |
|----|----------------------------------|---|--|--|
| 20 | PROSCIUTTO COTTO PRAGA           | Viene servito con contorno di senape, salsa cren (crema piccante a base di rafano) e cetrioli in agrodolce  | Birra Staropramen o Pilsener Urquell, Falanghina del Taburno DOC,, Vernaccia di San Gimignano DOCG |  |
| 21 | PROSCIUTTO COTTO                 | Il pane migliore da abbinare al prosciutto cotto è quello di tipo ciabatta. Un classico uso è con il pane bianco per tramezzini per farne un toast goloso con formaggio e funghi.   | Alezio DOC, Cirò Rosato DOC oppure un Rosato del Salento   |  |
| 22 | PROSCIUTTO CRUDO DEL MONTEFELTRO | In cucina si usa consumarlo al naturale. Molto gustoso con le albicocche di collina   | Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC  | Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore riserva |
| 23 | PROSCIUTTO DELLA VAL D'OSSOLA    | Il prosciutto è lavato con vino e un mix "segreto" di erbe aromatiche di montagna e spezie (cannella, chiodi di garofano, noce moscata), poi affumicato con ginepro e altre erbe locali, si usa quindi abbinarlo solo a pane casereccio | Langhe Nebbiolo DOC, Barbaresco DOCG   | Langhe Nebbiolo da crù                                     |
| 24 | PROSCIUTTO DI CINTA SENESE       | da abbinare con pane toscano insipido, crescita di Gubbio o focacce. Ottimo anche in abbinamento a insalate e frutta (in particolare fichi)   | Chianti Classico DOCG  | Chianti Classico Riserva                                   |

|    |                               |   |  |   |
|----|-------------------------------|---|--|---|
| 25 | PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP | In abbinamento a fichi o al melone, ma anche mangiato solo con del pane bianco è ottimo | Colli Torinesi DOC   |   |
| 26 | PROSCIUTTO DI MODENA          |   | Bonarda e Gutturnio oppure bianchi effervescenti   |   |
| 27 | PROSCIUTTO DI NORCIA          |   | Sagrantino di Montefalco   |   |
| 28 | PROSCIUTTO DI PARMA           |   | Malvasia dei Colli di Parma, possibilmente effervescente. Spumante Metodo Classico   | Champagne Brut Rosé                             |
| 29 | PROSCIUTTO DI SAN DANIELE     |   | Malvasia Istriana, Colli Orientali del Friuli Sauvignon, Collio Pinot Grigio, Alto Adige Chardonnay, Verdicchio dei castelli di Jesi |   |
| 30 | PROSCIUTTO DI SAURIS          |   | Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla, Colli Berici Sauvignon, Friuli Grave Pinot Bianco, Prosecco Superiore                     | Prosecco Superiore di Cartizze<br>Valdobbiadene |
| 31 | PROSCIUTTO D'OCA              |   | Sauternes, Bordeaux chateau  |   |
| 32 | PROSCIUTTO TOSCANO            |   | Chianti  | Chianti Classico                                |

|    |                          |   |   |  |
|----|--------------------------|---|---|--|
| 33 | PROSCIUTTO VAL SUSA      |   | Ghemme  |  |
| 34 | PROSCIUTTO VALLE VIGEZZO |   | Alsace Riesling                                 | Alsace Riesling Grand Cru                  |
| 35 | SALAMA DA SUGO           | L'abbinamento tipico previsto per la salama da sugo è quello con un purè di patate cremoso oppure con una delicata crema di zucca | Sangiovese di Romagna , Bosco Eliceo, Lambrusco |  |
| 36 | SALAME DI CINGHIALE      |   | Chianti   | Trento rosè millesimato riserva            |
| 37 | SANGUINACCIO             | Abbinato a purè di patate, polenta oppure cotto in padella con abbondante cipolla   | Valle d'Aosta                                   | Valle d'Aosta DOC sottozona Enfer d'Arvier |
| 38 | SOPPRESSA CALABRA        |   | Cirò Rosso                                      |  |

|    |  |  |  |                                      |
|----|--|--|--|--------------------------------------|
| 39 | SOPPRESSA VENETA<br>OPPURE TREVIGIANA          |  | Valpolicella   |                                      |
| 40 | SOPPRESSATA DI GIOI                            |  | Cilento  | Cilento DOC rosato                   |
| 41 | SPECK DELL'ALTO ADIGE                          |  | Lagrein, Pinot Nero dell'Alto Adige,<br>Alto Adige Gewurztraminer      |                                      |
| 42 | VALLE D'AOSTA LARD<br>D'ARNAD                  |  | Spumanti metodo classico   |                                      |
| 43 | VIOLINO DI CAPRA                               |  | Valtellina Superiore   | Valtellina Superiore<br>Valgella     |
| 44 | VIOLINO DI CAPRA DEL<br>MONREGALESE            |  | Dolcetto   | Dolcetto di Dogliani<br>superiore    |
| 45 | ZAMPONE DI MODENA ed<br>il COTECHINO DI MODENA |  | Lambrusco, Bonarda, Gutturnio<br>oppure Colli di Parma Rosso Frizzante | Lambrusco Salamino di<br>Santa Croce |

## 7. SALUMI E ALTRE BEVANDE

# Salumi e birra

## Caratteristiche della birra

1. Effervescenza (frizzantezza)
2. Amarezza
3. Alcolità/struttura normalmente più basse del vino
4. Aromaticità
5. Rilevante distinzione produttiva => bassa fermentazione e alta fermentazione
6. Molti stili/sotto-stili

## Salumi e birra

### Modalità abbinamento

1. Alcuni (anche AIS) adattano la scheda solita pure per abbinare il cibo alla birra
2. Tenere a mente che è la birra la bevanda alcolica più bevuta al mondo (Italia e Francia non sono il mondo!)
3. La frizzantezza della birra agevola l'abbinamento con il salume ma esistono tante tipologie di birra e tanti tipi di salumi => attenzione al grado di amaro in quanto si sommano 2 durezza nella birra e la grassezza del salume potrebbe essere non così rilevante

# Salumi e birra

## Proposte di abbinamento

| num. | tipo birra         | caratteristiche   | salume              |
|------|--------------------|---|---------------------|
| 1    | Bitter ale         | Alta aromaticità, bassa gradazione, luppolatura medio-alta, carbonatazione bassa                        | Speck               |
| 2    | Blanche            | Fresca, speziata, carbonatazione evidente   | Coppa<br>Lardo      |
| 3    | Barley             | Alta gradazione, intensa e strutturata, morbida, aromaticità spiccata                                   | Soppressata calabra |
| 4    | Weizen             | Speziata, alta carbonatazione, media struttura, alcolicità tendenzialmente medio-bassa                  | Salame              |
| 5    | Bock               | Aromi maltati spiccati, luppolatura lieve, struttura e grado alcolico importanti                        | Mortadella          |
| 6    | Stout              | Colore scuro, spesso leggera e di buona carbonatazione  | Prosciutto cotto    |
| 7    | IPA                | Spiccata amarezza, aromatica (molto riconoscibile), generalmente di struttura e di buon tenore alcolico | Prosciutto crudo    |
| 8    | Pilsner            | Forte luppolatura, intensa amarezza, discretamente morbida, schiuma abbondante, rinfrescante            | Violino di capra    |
| 9    | Strong belgian ale | Corpo poderoso, alta alcolicità, luppolatura e amarezza basse, aromi maltati intensi                    | Wurstel             |

## Salumi e distillati

### Caratteristiche dei distillati

1. Componente alcolica importante
2. Effetto pseudo-calorico rilevante
3. In alcuni casi aromi coprenti (whisky, grappa barricata, gin, etc.)

### Caratteristiche dei liquori e amari

1. Componente aromatica coprente
2. Effetto pseudo-calorico rilevante

Risultati => l'abbinamento (tranne casi rari) appare non raccomandabile e, alla prova empirica, si è rivelato (nei casi migliori) **poco armonico**

## Salumi e cocktail/aperitivi

1. Sebbene in taluni casi l'abbinamento è gradevole e valido, tuttavia si conferma la maggior efficacia con vino e birra
2. In molti casi il salume è sovrastato dalla bevanda (salumi delicati e raffinati), in altri-opposti-il salume «uccide» la bevanda (aperitivi leggeri, stile spritz)

## 8. SALUMI E ALTRE MATRICI ALIMENTARI

# Salumi e altre matrici alimentari

## Altri prodotti da abbinare

1. Amidacei => pane, cracker, grissino, piada
2. Verdura
3. Frutta
4. Miele e confetture
5. Aceto balsamico
6. Formaggio
7. Pietanze

# Salumi altre matrici alimentari

## Amidacei

Pane e salume: abbinamento per antonomasia, ma quale pane?

- pane sciocco => prosciutto crudo toscano, porchetta, salumi particolarmente sapidi o speziati
- michetta croccante => mortadella
- sfilatino => salame
- baguette => pancetta
- Schüttelbrot o Vinschger<sup>1</sup> => speck
- Pane di Altamura DOP => salsiccia di Calabria DOP
- mantovana => coppa piacentina

1. Il brezel è molto più diffuso in Baviera (abbinato al weißwurst), seppure consumato anche in AA.

## Salumi e altre matrici alimentari

### Amidacei

Pani aromatizzati => salume idoneo (dipende dall'aromatizzante: olive, cipolle, ...)

Grissini, cracker => salumi con umidità medio-alta (pancetta poco stagionata, prosciutto cotto, spalla). Con i cracker «molto» salati attenzione al grado di sapidità del salume

Abbinamento di grande storia e livello

Piadina romagnola IGP => prosciutto crudo<sup>1</sup>

1. Per essere completamente aderenti alla tradizione è piadina con crudo, squacquerone (di Romagna DOP) e rucola. Ovviamente, abbinato a Romagna DOC sangiovese

## Salumi e altre matrici alimentari

### Verdura

Verdura cruda => freschezza, umidità, spesso croccantezza

Verdura cotta => morbidezza, aromaticità

- cotechino => lenticchie, spinaci, purè
- salame cotto => spinaci, polenta di mais
- salame crudo => radicchio e cipolle o cicoria
- bresaola => rucola
- prosciutto crudo => valeriana

## Salumi e altre matrici alimentari

### Frutta

Tipicamente abbinamento per contrasto: la dolcezza della frutta si contrappone alla sapidità del salume

- speck => fichi
- prosciutto crudo => melone

## Salumi e altre matrici alimentari

### **Miele e confetture**

Miele => salume speziato, sapido

Attenzione al mese di castagna => tendenza amarognola rilevante (salume molto affumicato a volte non abbinabile)

Confettura => salume con struttura medio-elevata (o gommosità un po' accentuata)

Confettura senapata => salume intenso, strutturato, ma non speziato

## Salumi e altre matrici alimentari

### **Aceto balsamico**

Se possibile aceto balsamico tradizionale DOP (è diffuso l'IGP-molto meno costoso ma anche più banale)

Abbinamento storico, estremamente raffinato, nonché particolarmente «caro»:

Culatello di Zibello DOP => aceto balsamico tradizionale di Modena (o di Reggio Emilia) DOP

## Salumi e altre matrici alimentari

### Formaggio

Salume e formaggio: i due prodotti, frutto di trasformazione di materie prime animali, più antichi e consumati dall'uomo.

- prosciutto crudo => mozzarella
- prosciutto cotto => fontina
- bresaola => caprino fresco
- salame => provolone
- mortadella => grana
- salumi di cinghiale => pecorino

## Salumi e altre matrici alimentari

### Preparazioni

Per preparazione s'intende una pietanza di cucina, un piatto/ricetta, un'elaborazione culinaria.

Ovviamente, la lista è pressoché sterminata (salamelle con fagioli, valdostana, saltimbocca e altre centinaia)

Principalmente:

- lardo, pancetta, pancetta affumicata => soffritto
- guanciale => spaghetti all'amatriciana, spaghetti all'amatriciana
- speck => uova al tegamino/crespelle
- prosciutto crudo => ripieno
- prosciutto cotto => involtini, paté, toast
- salame fresco => ragù
- qualsiasi salume => pizza/piadina

## Salumi e altre matrici alimentari

### **Altra matrice alimentare combinata**

Quando, insieme alla bevanda, si abbina un altro prodotto (tipicamente il pane), occorre considerare come «preparazione» la coppia salume-altra matrice in correlazione alla bevanda.

Questo per la valutazione rigorosa mediante la scheda.

Esempio:

Michetta con salame Varzi abbinata ad una birra Dunkel

La michetta con il salame si considera un tutt'uno ovvero una preparazione