



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Ospedaliera di Reggio Emilia

Arcispedale S. Maria Nuova

3^e Giornate Reggiane di Dietetica e Nutrizione Clinica

“Vino & Alcool: dagli Effetti Salutari a quelli Tossici”



Reggio Emilia, 03 Ottobre 2008

A cura di

William Giglioli - Salvatore Vaccaro

VINI E VIVANDE

Salvatore Vaccaro

Team Nutrizionale - Azienda Ospedaliera "Arcispedale Santa Maria Nuova" - RE

Ogni vino presenta caratteristiche proprie, varia la gamma dei colori, dei profumi, dei sapori, etc. e quando si deve abbinare un vino ad una vivanda è fondamentale evitare che i rispettivi sapori contrastino fra loro. Il vino non si abbina con i piatti contenenti abbondante aceto, con le salse a base di aceto (*vinaigrettes*), con le insalate condite con aceto e/o limone, con il pompelmo, con l'ananas, con l'arancia, con il limone o con altra frutta acida, con piatti troppo speziati e piaccanti; inoltre, i piatti tipici africani, sudamericani ed orientali si prestano poco o nulla ad abbinamenti con il vino. Fondamentale risulta essere la temperatura alla quale viene assunto il vino: solo grazie ad essa il vino è in grado di esprimere le sue massime virtù.

Se ci si trova nella condizione di dover scegliere dal menù più vini nell'ambito dello stesso pasto, bisogna tenere in considerazione una semplice "scala di valori":

- il vino leggero deve precedere quello più robusto;
- il vino giovane deve precedere quello più vecchio;
- il vino meno importante deve precedere quello più importante e/o pregiato.

Vengono di seguito schematizzati gli abbinamenti e le temperature ideali per varie categorie di vini:

- **Vini Bianchi Secchi:** particolarmente adatti per antipasti leggeri a base di pesce, uova, prosciutto, paté di fegato; minestre leggere; molluschi e crostacei; pesce in bianco con salse leggere; pasti con piatti leggeri in bianco. Vanno assunti ad una temperatura che varia tra gli 8°C ed i 12 °C.
- **Vini Bianchi Morbidi ed Aromatici:** particolarmente adatti per antipasti vari non troppo piccanti; minestre asciutte o in brodo non troppo salate; pesci arrostiti o alla griglia. Vanno assunti ad una temperatura che varia tra gli 8°C ed i 12 °C.
- **Vini Spumanti Bianchi:** particolarmente adatti per aperitivi, antipasti e dessert. Vanno assunti ad una temperatura compresa tra 6° ed 8°C.
- **Vini Rosati:** particolarmente adatti per antipasti a base di salumi, carni e formaggi; minestre asciutte con sughi di carne; pesci al cartoccio, in umido, con aromi forti; pollo, vitello e coniglio con salse leggere. Vanno assunti ad una temperatura fra 12°C e 14°C.
- **Vini Rossi Leggeri:** particolarmente adatti per piatti a base di pollo, coniglio, piccione, vitello, frattaglie; minestre asciutte con salse robuste. Vanno assunti ad una temperatura che può variare tra 15°C e 18°C.
- **Vini Rossi Corposi:** particolarmente adatti per piatti a base di carni di maiale, bolliti misti, umidi, cacciagione, selvaggina di piccola taglia. Vanno assunti ad una temperatura variabile tra 18°C e 20°C.
- **Vini Rossi Invecchiati:** particolarmente adatti per grandi arrostiti e grigliate miste; carni rosse in genere; selvaggina nobile. Vanno assunti ad una temperatura variabile tra 18°C e 20°C.