

RIEPILOGO LEZIONE N° 6



In esclusiva da Tibevo

Ultimo aggiornamento: Jun 4, 2024

Lezione "L'Abbinamento del Vino al Cibo"

1. Antichi Abbinamenti:

- **Antiche Civiltà:** Egizi, Greci e Romani accostavano vini a cibi specifici basandosi su intuito ed esperienza. Ateneo di Naucrati fu uno dei primi a codificare queste pratiche
- **Medioevo:** L'abbinamento era influenzato dai principi della medicina. Arnaldo da Villanova scrisse un trattato sull'abbinamento del vino basato sulle proprietà terapeutiche

2. Abbinamenti Regionali:

Francia: Bordeaux rossi con carni rosse e formaggi stagionati, bianchi della Borgogna con pesce e crostacei

Italia: Chianti con piatti toscani, Barolo con selvaggina e formaggi piemontesi

3. Equilibrio di Sapori

- Cibi grassi con vini acidi: es. formaggi cremosi con Chardonnay
- Cibi salati con vini dolci: es. formaggio blu con Porto
- Cibi piccanti con vini dolci o a bassa gradazione alcolica: es. piatti speziati con Riesling

4. Abbinamento per Contrasto

- Vini tannici con cibi succulenti: es. Cabernet Sauvignon con carni rosse
- Vini dolci con cibi piccanti: es. Moscato d'Asti con piatti asiatici speziati

5. Abbinamento per Somiglianza

- Vini fruttati con cibi fruttati: es. Merlot con piatti con salsa di frutti di bosco
- Vini minerali con frutti di mare: es. Albariño con frutti di mare

6. Considerazioni sulla Consistenza

- Vini leggeri con cibi delicati: es. Pinot Grigio con pesce delicato
- Vini corposi con cibi ricchi: es. Syrah con carne in salsa

7. Abbinamento per Colore

- Cibi chiari con vini bianchi: es. pesce bianco con Vermentino
- Cibi scuri con vini rossi: es. carni rosse con Barolo

Verifica la comprensione degli argomenti con i quiz interattivi. Per accedere ai quiz premi [qui!](#)

NON FERMARTI ORA, prosegui il percorso di formazione con la prossima lezione

Inizia a fare pratica

Degusta le bottiglie di vino selezionate per te.

Accedi alle nostre [degustazioni](#) e completa la tua formazione imparando a degustare comodamente da casa



*“Il vino dovrebbe essere mangiato, è troppo buono per essere solo bevuto.”
Jonathan Swift*

Tibevo è un marchio di MIC SAS di Galiano Matteo Marco

www.tibevo.it