Le caratteristiche organolettiche per l'abbinamento cibo vino sono determinate dai **quattro sapori fondamentali (dolce,acido,salato,amaro).**La percezione di queste caratteristiche è naturalmente diversa e dipende alla composizioni degli alimenti o dalle varie preparazioni.In base ai **liquidi di cottura,**dei **condimenti** e dalla **struttura** del piatto si analizzeranno diverse sensazioni gusto-olfattive.
La **Sapidità,** la **Tendenza amarognola,** la **Tendenza acida,** la **Dolcezza,** la **Tendenza dolce,** la **Speziatura,** l'**Aromaticità** oltre che sensazioni tattili come l'**Untuosità,** la **Succulenza** e la **Grassezza.**

Come già detto i principi su cui si basa l'abbinamento sono quelli della CONTRAPPOSIZIONE e della CONCORDANZA.
Iniziamo ad analizzare le sensazioni per la quale il principio è quello della CONTRAPPOSIZIONE

SAPIDITA' Il sapore fondamentale al quale si riferisce il termine sapidità è il salato ed è quindi facile ricondurre la percettibilità di questa sensazione alla presenza di sale sia negli alimenti che nelle preparazioni.Pensando agli alimenti che si possono definire "salati" pensiamo ai salumi in genere (Coppa, Lardo, Pancetta, Salame, Carne salata) oppure ai formaggi soprattutto stagionati (Grana, Pecorino, Parmigiano).Altri alimenti naturalmente salati sono alcuni pesci (Aringa, Baccalà, Stoccafisso) Naturalmente poi il sale nelle diverse tipologie è aggiunto nelle preparazioni culinarie.

TENDENZA AMAROGNOLA Si parla solo di tendenza amarognola e non di sensazione amara perché altrimenti risulterebbe sgradevole una sensazione veramente amara.La tendenza amarognola è caratteristica di tutte le preparazioni cotte alla griglia siano esse a base di carni, pesci,formaggi e ortaggi poichè questo tipo di cottura provoca la formazione di sostanze leggermente carbonizzate responsabili di questa sensazione.Oltre a questo anche una eccessiva addizione di spezie aromatiche può determinare questa sensazione. Ci sono anche alimenti che forniscono sensazioni di tendenza amarognola per le proprie qualità intrinseche. Alcuni ortaggi (Radicchio, Carciofo, Cicoria, Spinaci crudi) alimenti di origine animale(fegato) e ancora preparazioni dolciarie a base di cioccolato fondente.

TENDENZA ACIDA Anche in questo caso si deve parlare di tendenza acida e non di acidità vera e propria caratteristica che non consentirebbe nessun abbinamento armonico con il vino. Questo succede con gli agrumi, le insalate condite con troppo aceto o l'aggiunta indiscriminata di succo di limone.
Alimenti o preparazioni che presentano questa tendenza acida sono soprattutto quelle a base di salsa di pomodoro e quelli che hanno subito una marinatura in aceto o limone. L'unico aceto che il vino può tollerare è l'Aceto Balsamico che presenta una acidità inferiore e delle sensazioni dolci.

Queste tre possono essere considerate sensazioni di durezza e la percezione di esse può manifestarsi con note di aggressività più o meno accentuata. Il vino scelto in abbinamento deve avere caratteristiche opposte di morbidezza in grado di attenuare e smorzare queste sensazioni. Se il vino in abbinamento dovesse presentare caratteristiche di acidità/sapidità o un'accentuata nota amarognola si verrebbe a verificare uno sgradevole rafforzamento delle sensazioni percepite. In questo caso si avrebbe quindi un abbinamento non armonico.

TENDENZA DOLCE Questa sensazione è più sfumata e delicata rispetto la dolcezza vera e propria. La troviamo in prodotti di origine vegetali o animali. Negli ortaggi (carote, zucca)in alimenti a base di amido (riso,pasta.pane) legumi (piselli,fagioli) e ancora nelle patate.Tra gli alimenti di origine animale che sprigionano questa sensazione possiamo ricordare i crostacei,la carne equina e alcuni insaccati come la salsiccia e il prosciutto cotto.E' una sensazione di morbidezza del cibo che viene percepita in modo piacevole e alla quale devono far riscontro caratteristiche di acidità quindi di freschezza ed eventuale sapidità o effervescenza del vino proposto in abbinamento.Deve determinare salivazione o leggera

pungenza che contrasti la vellutata morbidezza di questa sensazione.Di contro i vini con una spiccata morbidezza o addirittura amabili o dolci provocherebbero un rafforzamento non gradevole della sensazione tendente al dolce e quindi poco armonica.

UNTUOSITA' è una sensazione tattile che viene percepita con un senso di scivolosità in tutta la cavità orale ed è determinata in particolare dagli oli Considerando le preparazioni si può parlare di insalate di mare o di bruschette.Nella prima l'untuosità si percepisce in maniera minore dato che l'olio rimane nel piatto mentre evidentemente la bruschetta sarà impregnata d'olio quindi l'untuosità sarà una sensazione molto accentuata.Nelle diverse preparazioni una aggiunta di un ingrediente può cambiare la percezione, per esempio spaghetti aglio e olio con aggiunta o meno di parmigiano.
.In questo caso il vino dovrà quindi presentare delle caratteristiche con cui contrapporsi e dovrà avere una buona tannicità. I tannini sono infatti dei componenti del vino in grado di determinare una certa ruvidità in bocca bloccando la salivazione e quindi contrapponendosi alla sensazione di untuosità. Se la preparazione si presenta anche strutturata ottenuta da carni rosse ci si orienterà su un vino rosso più o meno invecchiato in base al livello di untuosità percepito. Ci si può trovare anche a dover abbinare un vino ad un piatto non molto strutturato che presenta comunque una buona dose di untuosità. Parliamo per esempio di una insalata di mare impreziosita da un profumato olio extravergine. In questo caso anziché con i tannini l'untuosità va contrastata con l'alcolicità. Quindi con un bianco dotato di una buona gradazione alcolica. Anche l'untuosità al pari della succulenza determina la presenza di un liquido/fluido in bocca seppur decisamente diversa dalla succulenza.

SUCCULENZA è una sensazione tattile avvertita in seguito alla presenza di liquidi o succhi presenti nella cavità orale. Si può parlare di succulenza intrinseca dell'alimento/preparazione dovuta alla presenza di succhi che si liberano con la masticazione. In una carne cotta al sangue mangiata calda la succulenza sarà molto più percettibile rispetto ad una fetta di roast-beef. La succulenza è anche dovuta all'aggiunta di liquidi nelle preparazioni. I brasati, gli spezzatini,le zuppe di pesce ecc. hanno una succulenza dovuta al vino,al pomodoro,al brodo ecc.Ed infine la succulenza indotta è invece determinata da alimenti o preparazioni che provocano salivazione durante la masticazione o anche dopo.Poniamo sempre il caso di alimenti che hanno liquidi al loro interno oppure no. Per esempio frutta nel primo caso oppure grissini nel secondo. Sempre per il principio della contrapposizione il vino in abbinamento deve presentare caratteristiche che tendano a disidratare e asciugare il liquido presente. L'alcol del vino è quello che principalmente manifesta la proprietà disidratante. Ad un cibo quindi che presenta una buona succulenza va quindi abbinato un vino con un buon titolo alcolometrico. Anche in questo caso però anziché con la gradazione alcolica la succulenza si può contrastare con i tannini.

GRASSEZZA è una sensazione tattile non percepita come sensazione gustativa ma a livello di tutta la mucosa come una specie di patinosità sulla lingua Questa sensazione è dovuta alla presenza di grassi solidi quindi soprattutto di origine animale come il lardo ,i salumi,molti formaggi o nel tuorlo d'uovo.La percettibilità della sensazione di grassezza nelle preparazioni è naturalmente data dalla quantità presente nella stessa.Le preparazioni che presentano le caratteristiche di grassezza procurano sensazioni di morbidezza con una leggera tendenza al dolce.Anche in questo caso quindi il principio della contrapposizione dovrà avere caratteristiche di durezza quali acidità sapidità ed effervescenza. L'acidità/sapidità del vino causano un effetto di salivazione e quindi tendono ad emulsionare parzialmente i grassi determinando una specie di dispersione e quindi diluizione degli stessi. Anche l'effervescenza con la sua caratteristica pungenza presenta una certa proprietà sgrassante in grado di ripulire la superficie della lingua e la cavità orale. L'anidride carbonica determina anche un rafforzamento delle sensazioni di acidità/sapidità del vino in funzione della tipica pungenza e leggera amarezza.Se l'abbinamento di una preparazione richiede un grande vino rosso invecchiato non si potrà

contare nè sull'effervescenza e neppure sulla freschezza .In questo caso si deve quindi puntare solamente sulla sapidità per contrapporre la sensazione di grassezza presente nella preparazione equilibrando le componenti di morbidezza con quelle di durezza del vino.Va sottolineato che mentre l'effervescenza e l'acidità si riconoscono facilmente tra acidità e sapidità si può presentare un'azione mascherante e più difficile da individuare.

Analizziamo adesso le sensazioni per cui il principio da seguire è quello della CONCORDANZA

DOLCEZZA La percezione di questa sensazione è sicuramente la più facilmente percepibile. La troviamo a livelli differenti nelle preparazioni dolciarie e quindi in tutti i dessert. Naturalmente oltre alla quantità di zucchero usato nelle preparazioni la sensazione diversa la daranno i vari alimenti usati (Marmellata, Cacao,Miele)Negli alimenti è determinata da zuccheri semplici fruttosio (frutta) e glucosio oppure da saccarosio che è il normale zucchero utilizzato o il lattosio presente nel latte.Anche i dolcificanti quali saccarina e aspartame danno una sensazione di dolcezza.In questo caso il principio della contrapposizione non può essere applicato.Il vino avrà caratteristiche di dolcezza. Per arrivare a questa affermazione si è provato con varie preparazioni e il risultato consiglia sempre un abbinamento di concordanza. Nel caso delle preparazioni dolciarie la scelta dell'abbinamento del vino è condizionato non solo dalla dolcezza ma anche dalla consistenza e dalla diversa presenza di sostanze grasse,di frutta secca o di spezie.
Nell'abbinamento Vin Santo Cantucci si tiene conto dell'abbinamento per tradizione ma altri vini anche più ricchi di zuccheri potrebbero dare dei buoni risultati.

SPEZIATURA In questo caso la sensazione è facilmente riconoscibile ed è caratterizzata dall'utilizzo di spezie usate singolarmente o combinate.In alcuni casi questa sensazione è accompagnata da un sapore piccante più o meno accentuato che può anche sfumare in una tendenza amarognola dato dal tipo di cottura e dalla quantità di spezie impiegate.Alimenti caratterizzati da questa sensazione sono alcuni salumi (speck,pancetta,mortadella,salame toscano e calabrese) alcuni formaggi stagionati con l'addizione di spezie per la stagionatura.Per quanto riguarda le preparazioni tutti i piatti che hanno l'aggiunta di spezie.Risotto allo zafferano,preparazioni al curry,filetto al pepe,selvaggina in salmi,fino ai dolci strudel o panforte.

AROMATICITA' Anche questa sensazione è facilmente riconoscibile ed è data dall'aggiunta nelle preparazioni di erbe aromatiche. E' sicuramente meno intensa rispetto alla speziatura ma in base alle quantità è variabile. Anche in questo caso alcuni salumi come lo speck ed altri affumicati, il salame mantovano all'aglio e alla finocchiona toscana. Formaggi erborinati (gorgonzola o pecorini stagionati)
Le erbe aromatiche vengono aggiunte in molte preparazioni. Fra le più usate l'origano, l'erba cipollina, il basilico, il prezzemolo, l'alloro ecc. ecc. Fra i dolci presentano aromaticità le preparazioni con il caffè oppure di liquori.

Tutti e due queste sensazioni vengono percepite oltre che a livello gustativo anche a livello gusto-olfattivo
E' quindi opportuno che il vino in abbinamento sia dotato di una buona intensità olfattiva secondo il principio di concordanza affinché i profumi che si liberano dal piatto e dal bicchiere possano essere reciprocamente valorizzati.