



Articoli tradotti in lingua straniera

Grazie alla collaborazione di insoSOStenibile con la società di traduzioni ViceVersaGroup - Translations & Multilingual services, ogni mese un articolo a tema, con la traduzione a fronte in lingua originale.



www.viceversagroup.it



Elogio del gusto: concordanza o contrapposizione?

L'importanza dell'abbinamento cibo vino per esaltarne i sapori

L'insieme delle sensazioni percepite in un cibo, legato agli ingredienti e alla loro intensità, si definisce struttura. L'abbinamento della struttura di un cibo con il vino segue il principio della concordanza: più un cibo è strutturato, più la bevanda deve essere ricca di corpo. Analogo il discorso per la dolcezza dei dessert: la scelta deve sempre cadere su un vino dolce con struttura adeguata. Se un piatto è molto speziato perché sono stati aggiunti chiodi di garofano, pepe, cannella, peperoncino, zafferano, oppure di aromaticità per la presenza di aglio, cipolla, origano, basilico, prezzemolo e maggiorana, è dotato di una buona intensità olfattiva e per concordanza anche il vino deve avere un profumo intenso.

Oltre alla concordanza un altro principio su cui si basa l'abbinamento cibo-bevanda, discorso che vale soprattutto per il vino ma non solo, si basa sulla contrapposizione: la bevanda deve ricercare la sensazione opposta, quindi se un cibo è sapido, la bevanda per contrapposizione deve equilibrarlo con la sua morbidezza. La sapidità è la sensazione gustativa legata alla presenza di sale nei cibi ed è

“L'abbinamento della struttura di un cibo con il vino segue il principio della concordanza e della contrapposizione a seconda dei casi”

ben percettibile nei formaggi, nei salumi e in tutte le preparazioni dove è presente il sale. La tendenza acida è una sensazione gustativa legata a poche gocce di aceto o limone, oppure dovuta alla presenza di pomodoro, mentre quella amarognola dipende da fattori come la presenza di radicchio, fegato, cacao, spezie ed erbe aromatiche cotte a lungo, ma si trova anche in formaggi erborinati e preparazioni alla piastra. A queste sensazioni di durezza, la bevanda deve opporre la propria morbidezza.

Il gusto che tende al dolce è legato alla presenza di amido che si trova in riso, pasta, legumi e patate, ma anche in crostacei, pesci, formaggi, carni e salumi. La



grassezza è invece una sensazione tattile percepita come pastosità, dovuta al contenuto di grassi allo stato solido come in salumi e formaggi. Entrambe sono sensazioni di morbidezza che la bevanda deve ravvivare con la propria acidità, sapidità ed eventualmente effervescenza. Un cibo ricco di untuosità, sensazione tattile data dalla scivolosità determinata da oli o grassi solidi cotti, oppure di succulenza, legata alla salivazione o alla presenza di acqua o liquidi nei cibi, richiede una bevanda che abbia una buona componente tannica o alcolica per equilibrare queste sensazioni.

■ Alice Motti



Praise of taste Concordance or contrast?

The importance of pairing food and wine in order to exalt their taste

ple on which food and beverage pairing is based, is contrast. The beverage must give the opposite sensation; therefore, if food is savoury, the drink must balance it with its softness. Savouriness is the taste sensation due to the presence of salt in food and it is well perceived in cheeses, cured meats, and all the preparations where salt is present. The sour note is due to the presence of vinegar, lemon, or tomato, while the bitter one depends on the presence of some elements such as radicchio, liver, cocoa, spices, and aromatic herbs cooked for long time, but it can be found also in herbed cheese and grilled preparations. These harsh taste sensations must be contrasted with the softness of the drink.

The sweet note of some food such as rice, pasta, legumes, and potatoes, but also in crustaceans, fish, cheeses, meats, and cured meats is due to the presence of starch. Greasiness is instead a sensation perceived as pastiness and due to the presence of solid fats as in cured meats and cheeses. Both are sensations of softness, and therefore, they require a drink characterised by sourness, savouriness,

“The pairing of food texture with wine follows the principle of concordance and contrast according to the cases”

The complex of sensations perceived in food, due to the ingredients and their intensity, is defined texture. The pairing of food texture with wine follows the principle of concordance and contrast; the body of the beverage must be directly proportional to the food texture. The same principle is valid for dessert: it always requires a sweet wine with adequate body. If a dish is very rich in spices, because of the presence of cloves, pepper, cinnamon, chilli pepper, saffron, or in aroma because of garlic, onion, oregano, basil, parsley, and marjoram, it is characterised by an intense aroma, and therefore it must be paired with a wine with an intense bouquet. Apart from concordance, another princi-

and effervescence. Oily food, sensation given by the content of oils or cooked fats, or succulence, due to salivation, or presence of water or liquids in food, requires a drink with a good tannic or alcoholic component in order to balance these sensations. ■