



REALIZZARE UN MENÙ

Corso di III livello per aspiranti sommelier

- Preparazione all'esame -



REGOLE PER L'ABBINAMENTO



L'ABBINAMENTO

ABBINAMENTO PER CONTRASTO

ABBINAMENTO PER ANALOGIA

L'ABBINAMENTO

ABBINAMENTO PER CONTRASTO

Piatto

Vino

GRASSO E UNTUOSO



ACIDITÀ, EFFERVESCENZA, TANNINI

TENDENZA DOLCE



ACIDITÀ, EFFERVESCENZA

TENDENTE ALL'AMARO



MORBIDEZZA

SUCCULENTO



ALCOLICITÀ, TANNINI

PUNGENZA E ACIDITÀ



MORBIDEZZA

SALATO



ACIDITÀ, MORBIDEZZA

L'ABBINAMENTO

ABBINAMENTO PER ANALOGIA

Piatto

Vino

STRUTTURA



DI CORPO E STRUTTURATI

DOLCEZZA



RICCHI DI RESIDUO ZUCCHERINO

AROMATICITÀ



AROMATICITÀ

PERSISTENZA OLFATTIVA



PERSISTENZA AROMATICA

SPEZIATURA



VINI SPEZIATI

L'ABBINAMENTO

Altri elementi per ANALOGIA (ove possibile)

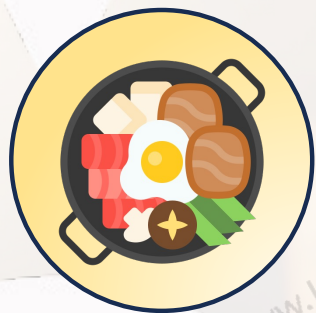
Territorialità

Tradizione

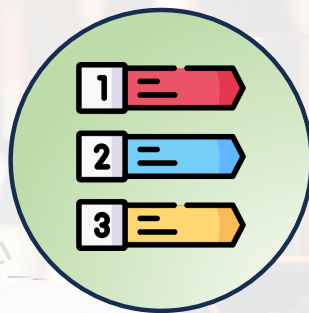
Contesto

L'ABBINAMENTO

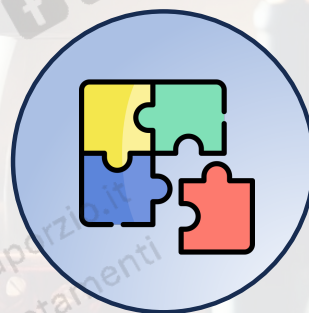
ABBINAMENTO DIRETTO



Valutare il piatto, gli ingredienti e le tecniche di preparazione



Definire le caratteristiche significative e principali del piatto



Determinare, attraverso le regole, **le caratteristiche del vino**



Selezionare il vino più affine tra quelli a nostra disposizione

L'ABBINAMENTO

ABBINAMENTO IN UN MENÚ

Tenendo conto dell'abbinamento diretto è necessario inoltre rispettare le progressioni:

Tipologia

Struttura e
temperatura

Grado alcolico
e millesimo

Spumanti



6°C – 8°C

Bianchi



8°C – 10°C
10°C – 12°C

Rosati



10°C – 12°C

Rossi



12°C – 14°C
14°C – 16°C
16°C – 18°C

Dolci



6°C – 8°C
10°C – 12°C

Fortificati



12°C – 14°C

CREARE UN MENÙ



IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
BOCCONCINI DI MOZZAREZZA	Mozzarella di bufala, pomodori Pachino, basilico			
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA	Orecchiette, cime di rapa, filetti d'acciuga, aglio, olio, sale.			
SPALLA DI AGNELLO ARROSTO	Spalla di agnello, odori, olio, sale, pepe.			
POLPETTE ALLE ERBE	Carne di manzo cotta e macinata, timo, rosmarino, salvia, sale, pepe, uova, pan grattato.			
FRITTELLE DI MELE	Mele, pastella, zucchero, olio per friggere.			

IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
BOCCONCINI DI MOZZAREZZA	Mozzarella di bufala, pomodori Pachino, basilico	SPUMANTE ASPRINIO AVERSA DOC	N. A.	6 – 8 °C
ORECCHIE CIME				
SPALLI ARRO				
POLP ERBE				
FRITTE				

Valutiamo le caratteristiche del piatto
(e degli ingredienti) per scegliere il vino:

CIBO

VINO

Poca Struttura

Poco Strutturato

Grassezza e
Tendenza Dolce

Buona acidità

+ abbinamento regionale

IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
BOCCONCINI DI MOZZAREZZA	Mozzarella di bufala, pomodori Pachino, basilico	SPUMANTE ASPRINIO AVERSA DOC	N. A.	6 – 8 °C
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA	Orecchiette, cime di rapa, filetti d'acciuga, aglio, olio, sale.	VERDECA LOCOROTONDO DOC	2024	8 – 10 °C
SPALLA DI ARROSTO				
POLPETTE ERBE				
FRITTELLE				



Ripetiamo le stesse valutazione per la seconda portata, considerando inoltre che il vino scelto rispetto al precedente deve avere **STRUTTURA SUPERIORE** o essere di una **TIPOLOGIA SUPERIORE**.

IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
BOCCONCINI DI MOZZAREZZA	Mozzarella di bufala, pomodori Pachino, basilico	SPUMANTE ASPRINIO AVERSA DOC	N. A.	6 – 8 °C
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA	Orecchiette, cime di rapa, filetti d'acciuga, aglio, olio, sale.	VERDECA LOCOROTONDO DOC	2024	8 – 10 °C
SPALLA DI AGNELLO ARROSTO	Spalla di agnello, odori, olio, sale, pepe.	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	2024	14 – 16 °C
POLPETTE ALLE ERBE	Carne di manzo cotta e macinata, timo, rosmarino, salvia, sale, pepe, uova, pan grattato.			
FRITTELLE DI MELE	Mele, pastella, zucchero, olio per friggere.			

Proseguiamo con il medesimo sistema per tutte le successive portate.

IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
BOCCONCINI DI MOZZAREZZA	Mozzarella di bufala, pomodori Pachino, basilico	 SPUMANTE ASPRINIO AVERSA DOC	N. A.	6 – 8 °C
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA	Orecchiette, cime di rapa, filetti d'acciuga, aglio, olio, sale.	 VERDECA LOCOROTONDO DOC	2024	8 – 10 °C
SPALLA DI AGNELLO ARROSTO	Spalla di agnello, olio d'oliva, sale, pepe.	 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	2024	14 – 16 °C
POLPETTE ALLE ERBE	Carne di manzo cotta, macinata, timo, rosmarino, salvia, sale, pepe, uva trita, grattato.	 VERIFICA: abbiamo rispettato le progressioni corrette, variando sempre la tipologia di vino.		
FRITTELLE DI MELE	Mele, pastella, zucchero, per friggere.			

IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
BOCCONCINI DI MOZZAREZZA	Mozzarella di bufala, pomodori Pachino, basilico	SPUMANTE ASPRINIO AVERSA DOC	N. A.	6 – 8 °C
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA	Orecchiette, cime di rapa, filetti d'acciuga, aglio, olio, sale.	VERDECA LOCOROTONDO DOC	2024	8 – 10 °C
SPALLA DI AGNELLO ARROSTO	Spalla di agnello, odori, olio, sale, pepe.	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	2024	14 – 16 °C
POLPETTE ALLE ERBE	Carne di manzo cotta e macinata, timo, rosmarino, salvia, sale, pepe, uova, pan grattato.	NIZZA DOCG	2022	16 – 18 °C
FRITTELLE DI MELE	Mele, pastella, zucchero, olio per friggere.			

IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
BOCCONCINI DI MOZZAREZZA	 VERIFICA: i due vini sono della medesima categoria, ma il secondo ha una STRUTTURA SUPERIORE . <u>Anche la temperatura di servizio è correttamente differente.</u>			
ORECCHIETTE C CIME DI RAPA				
SPALLA DI AGNELLO ARROSTO	Spalla di agnello, odori, olio sale, pepe.	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	2024	14 – 16 °C
POLPETTE ALLE ERBE	Carne di manzo cotta e macinata, timo, rosmarino, salvia, sale, pepe, uova, pangrattato.	NIZZA DOCG	2022	16 – 18 °C
FRITTELLE DI MELE	Mele, pastella, zucchero, olio per friggere.			

IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
BOCCONCINI DI MOZZAREZZA	Mozzarella di bufala, pomodori Pachino, basilico	SPUMANTE ASPRINIO AVERSA DOC	N. A.	6 – 8 °C
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA	Orecchiette, cime di rapa,			8 – 10 °C
SPALLA DI AGROSTO				14 – 16 °C
POLPETTE ALLE ERBE				16 – 18 °C
FRITTELLE DI MELE	Mele, pastella, zucchero, olio per friggere.	MOSCATO FIORI D'ARANCIO DOCG	N. A.	6 – 8 °C



Procediamo all'abbinamento per il dolce: in questo caso la struttura del vino non tiene in considerazione la successione degli abbinamenti precedenti.

IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
BOCCONCINI MOZZARELLA				6 – 8 °C
ORECCHIE CIME DI				10 °C
SPALLA ARROSTATA				16 °C
POLPETTA ERBE				18 °C
FRITTELLE	per friggere.	5° ANNATA 2008		6 – 8 °C



AGGIUNTA DELLA GRADAZIONE ALCOLICA

È possibile aggiungere la gradazione alcolica ad ogni vino per far capire meglio il concetto di progressione rispettata.

Non essendo un parametro richiesto, va inserito solamente se siete sicuri di quanto indicate!

IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
BOCCONCINI DI MOZZAREZZA	Mozzarella di bufala, pomodori Pachino, basilico	SPUMANTE ASPRINIO AVERSA DOC 11,0%	N. A.	6 – 8 °C
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA	Orecchiette, cime di rapa, filetti d'acciuga, aglio, olio, sale.	VERDECA LOCOROTONDO DOC 12,0%	2024	8 – 10 °C
SPALLA DI AGNELLO ARROSTO	Spalla di agnello, odori, olio, sale, pepe.	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 13,0%	2024	14 – 16 °C
POLPETTE ALLE ERBE	Carne di manzo cotta e macinata, timo, rosmarino, salvia, sale, pepe, uova, pan grattato.	NIZZA DOCG 14,5%	2022	16– 18 °C
FRITTELLE DI MELE	Mele, pastella, zucchero, olio per friggere.	MOSCATO FIORI D'ARANCIO DOCG 6,0%	N. A.	6 – 8 °C

IL MENÙ

ECCEZIONI PARTICOLARI e ABBINAMENTI OBBLIGATORI

Quando le pietanze, in funzione della tipologia dell'alimento, non sono abbinabili è necessario precisare **"NESSUN VINO"**.

ATTENZIONE: lasciare il campo vuoto è sinonimo di errore!

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
PINZIMONIO	Verdure cure, olio, sale, limone.	NESSUN VINO	-	-
INSALATA	Lattuga, olio, aceto, sale	NESSUN VINO	-	-
GELATO ALLA CREMA	Latte, panna, uova, zucchero	NESSUN VINO	-	-

IL MENÙ

ECCEZIONI PARTICOLARI e ABBINAMENTI OBBLIGATORI

Se tra gli ingredienti di una portata è indicato uno specifico vino, è necessario usare il medesimo anche nell'abbinamento. Qualora fosse indicata solo la tipologia si può procedere con una precisazione.

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
SEPIE ALLA PUGLIESE	Seppie, vino bianco pugliese , olio, aglio, prezzemolo.	CASTEL DEL MONTE BOMBINO BIANCO DOC	2024	8 - 10°C
RISOTTO AL VINO ROSSO	Riso Carnaroli, vino rosso secco , brodo, cipolla, Parmigiano Reggiano.	STESSO VINO ROSSO DELLA RICETTA	2024	14 - 16°C
BRASATO AL BAROLO	Manzo, Vino Barolo , Aromi e spezie, Olio, Burro.	BAROLO DOCG	2020	16 - 18°C

IL MENÙ

ECCEZIONI PARTICOLARI e ABBINAMENTI OBBLIGATORI

Se tra gli ingredienti è indicato un altro elemento con un grado alcolico superiore al vino e/o con una struttura sovrastante, è corretto precisarlo anche nell'abbinamento. Ammessa anche la dicitura "Nessun Vino".

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
FILETTO AL PEPE VERDE CON COGNAC	Filetto di Manzo, Burro, olio, Cognac , panna, Sale.	NESSUN VINO	-	-
CRÊPES SUZETTE	Crepes, Gran Marnier	GRAN MARNIER	-	-

IL MENÙ

Piatto	Ingredienti	Vino	Annata	Temp.
FRITTO ALLA PIEMONTESE <i>(versione antipasto)</i>	Verdure, Vitello, Mele, Semolino, Amaretti, Olio, Sale.	ALTA LANGA DOCG	2021	6 – 8 °C
SFORMATINO DI VERDURE CON TOMA PIEMONTESE	Verdure, Grana Padano, Toma Piemontese DOP, Burro, Sale, Pepe.	TIMORASSO DERTHONA DOC	2023	10 – 12 °C
GNOCCHI AL CASTELMAGNO	Patate, Castelmagno DOP, Latte, Burro, Sale	ALBAROSSA PIEMONTE DOC	2022	14 – 16 °C
BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE	Carne Mista, Brodo, Spezie, Sale e Salse (Bagnetto verde e rosso, Mostarda)	GHEMME DOCG	2021	16 – 18 °C
TORTA CORTEMILIA	Farina, Burro, Uova, Zucchero, Fecola, Lievito Nocciole Piemonte DOP	ASTI SPUMANTE DOCG	N. A.	6 – 8 °C

Grazie per l'attenzione

Luca Porzio

