



GLI ANTIPASTI

Corso di III livello per aspiranti sommelier



LA LEZIONE DI OGGI

Antipasti nella Storia

Viaggio storico degli antipasti: dai banchetti delle antiche civiltà alle tavole dei giorni nostri.



A cura di Luca Porzio



LA LEZIONE DI OGGI

Abbinamenti

Come applicare le
regole dell'abbinamento
agli antipasti.



A cura di Luca Porzio



LA LEZIONE DI OGGI

Tipologie

Analizziamo le varie tipologie di antipasti per capire a quali vini possono essere correttamente abbinati.



LA LEZIONE DI OGGI

Degustazione

La scheda di degustazione
e l'abbinamento

Antipasti – Vino
nella pratica.



A cura di Luca Porzio

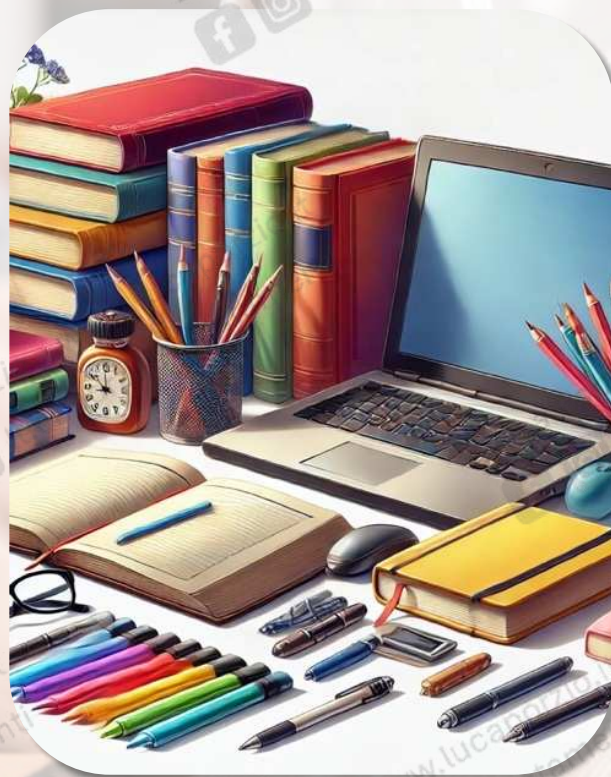


LA LEZIONE DI OGGI

Materiale per lo studio

Il materiale di queste slide lo potete scaricare direttamente sul sito

www.lucaporzio.it



A cura di Luca Porzio

GLI ANTIPASTI NELLA STORIA



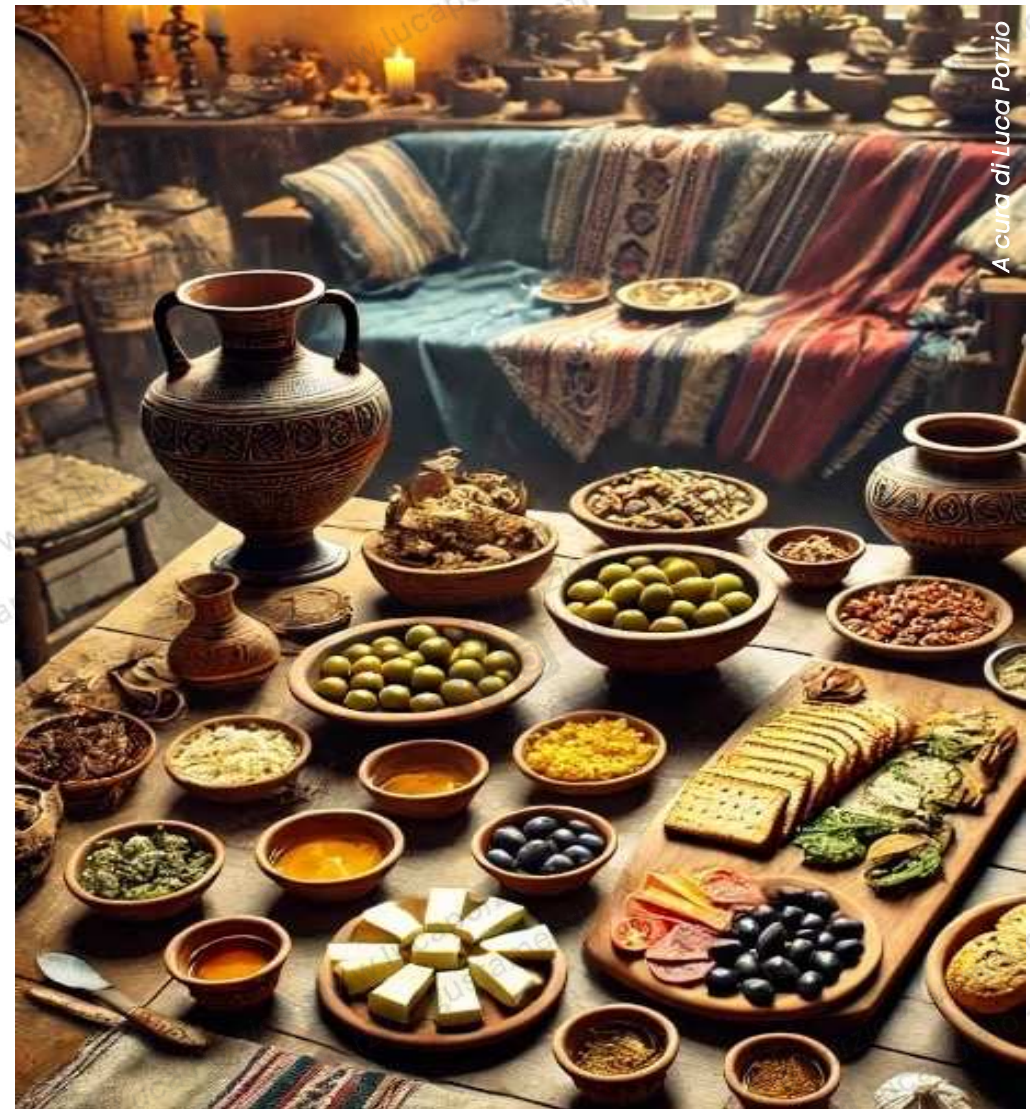
GLI ANTIPASTI NELLA STORIA

Grecia Antica

(circa 500 a.C. – 300 a.C.)

Gli antichi Greci introdussero la pratica degli "**OREKTIKA**", piccoli piatti serviti per stimolare l'appetito.

Questi includevano olive, formaggi, pane e varie salse.



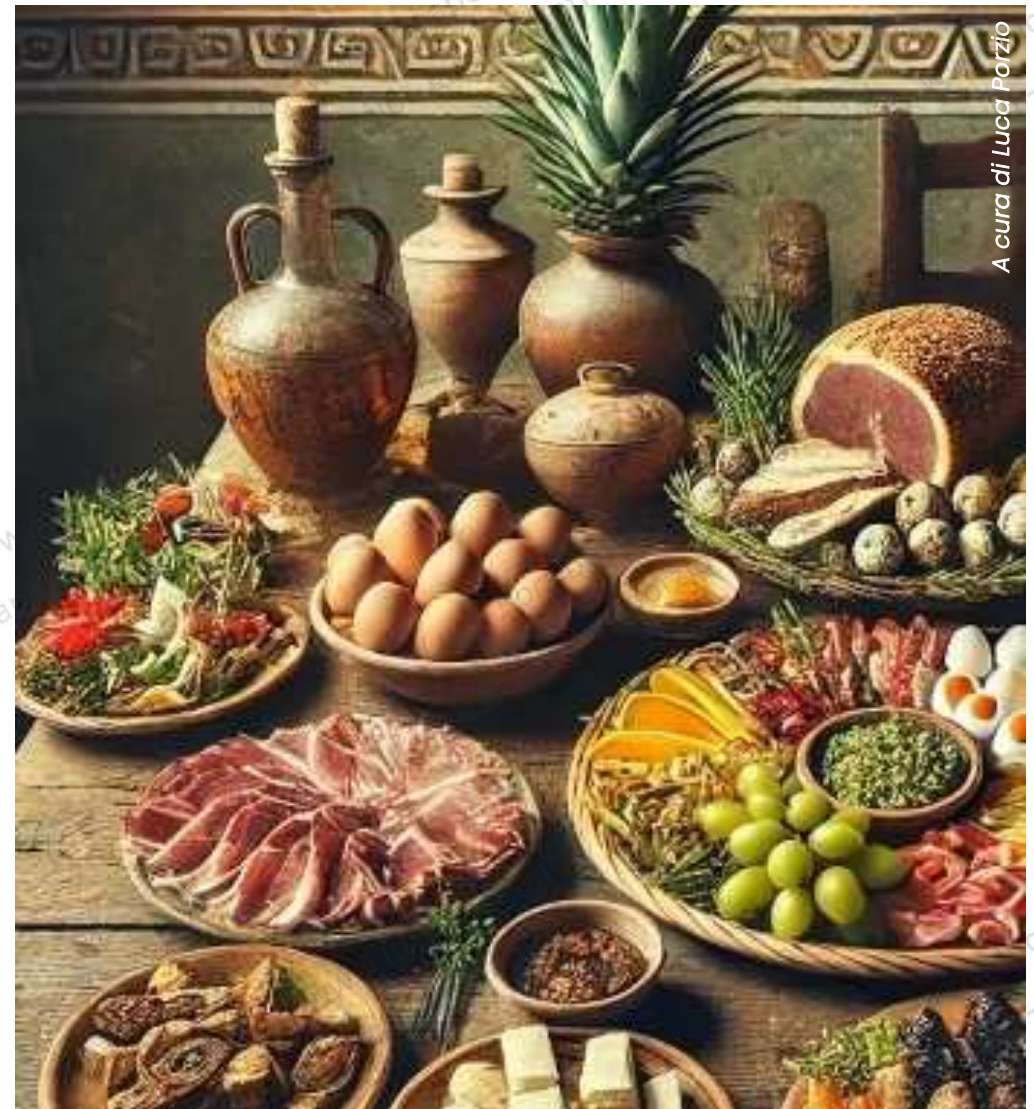
A cura di Luca Porzio

GLI ANTIPASTI NELLA STORIA

Antichi Romani

(circa 100 a.C. – 300 d.C.)

I Romani perfezionarono l'idea con il "**GUSTATIO**", servito prima del piatto principale: includeva uova, ostriche, verdure in salamoia, olive, formaggi e piccoli pezzi di carne, spesso accompagnati da vini speziati o mielati.



A cura di Luca Porzio

GLI ANTIPASTI NELLA STORIA

Medioevo

(circa 300 d.C. – 1492 d.C.)

Le usanze alimentari cambiano a causa dell'influenza delle popolazioni barbare, anche per le limitate risorse alimentari: **l'antipasto quasi sparisce**. Solo durante i maestosi banchetti nelle corti aristocratiche si serve un **leggero piatto di apertura**.



A cura di Luca Porzio

GLI ANTIPASTI NELLA STORIA

Rinascimento

(1492 d.C. – 1810 d.C.)

Si adotta lo sfarzoso "Servizio alla francese". Ricompaiono gli antipasti. **Zuppe e Potages** vengono già fatte trovare in tavola, a cui seguono numerosi **Entrées** (pasticci e torte salate e dolci, vol-au-vent, soufflè,...).



A cura di Luca Porzio

GLI ANTIPASTI NELLA STORIA

Età Moderna

(1810 d.C. – fine XX secolo)

Con il "Servizio alla russa" gli antipasti diventano un elemento cruciale del pasto. Sono più **leggeri** e diversificati, con ovvie variazioni regionali (salumi, formaggi, pesce, carne, ...).



A cura di Luca Porzio

GLI ANTIPASTI NELLA STORIA

Giorni nostri

(fine XX secolo - oggi)

Gli antipasti sono sempre più elaborati e rappresentano l'estro e le qualità dello chef.

Risentono della cultura locale, ma sono influenzati anche da quella estera. Vengono serviti in funzione della tipologia di pasto.



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

Alcuni antipasti sono DIFFICILMENTE ABBINABILI:



Pinzimonio

La marcata acidità e i tannini presenti nelle verdure crude rendono questo piatto non correttamente abbinabile.

Insalata

Troppo delicato per essere abbinato in maniera ottimale.



Carciofo

La presenza di cinarina lo rende estremamente amaro, a contatto con le papille gustative altera la percezione favorendo il gusto metallico.



L'ABBINAMENTO

Quando più antipasti sono inseriti in un menù bisogna anche considerare le progressioni:

Per tipologia

Per struttura e
temperatura

Per grado alcolico
o 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~~



**Il vino per l'antipasto è "introduttivo" e
non può essere troppo impegnativo**

LE TIPOLOGIE



LE TIPOLOGIE

Gli antipasti possono essere divisi in due tipologie a seconda della temperatura di servizio

CALDI

- Torte salate con pasta sfoglia, brisé, Vol-au-vent, ...
- Sformati e crespelle
- Fritti e frittate
- Potage e zuppe
- Salumi cotti (in alcune regioni italiane)
- ...

FREDDI

- Crudités di carne o pesce
- Tartine con salse
- Mousse, Bavaresi, Gelatine
- Uova
- ***Antipasto all'italiana:*** formaggi e salumi misti
- ...

LE TIPOLOGIE

ANTIPASTI CALDI: considerazioni

Quando dobbiamo abbinare dei vini con degli antipasti caldi, dobbiamo considerare che:

- Il cibo caldo tende ad avere una **maggiore struttura e complessità** (Maillard e caramellizzazione);
- Anche le note **aromatiche** diventano più **intense e articolate**;
- La **persistenza** gustativa è **prolungata**

di conseguenza:

i vini in abbinamento devono essere più strutturati, persistenti e aromatici
(abbinamento per analogia)

LE TIPOLOGIE

**Una differente classificazione può essere effettuata
in funzione della materia prima**

PESCE



CARNE



VERDURE



ALTRE



LE TIPOLOGIE - PESCE

Ostriche

Ostriche fresche servite crude, in abbinamento con limone (a volte vengono accompagnate anche con salse acide).

Hanno un sapore marino **molto pronunciato** che porta un'estrema **mineralità** e forte **sapidità**.

Presente la nota **salmastra** e metallica.

Hanno una struttura **tendente al grasso**.



LE TIPOLOGIE – PESCE

Ostriche

- Salato (Mineralità)



Acidità

- Grassezza



+ effervescenza

- Succulenza



Media alcolicità

- Media Struttura



Media struttura

- Aromaticità



Buona Aromaticità

Spumanti metodo classico, profumati anche aromatici oppure bianchi fermi dalla buona acidità e struttura.

- Champagne AOC (**storico**)
- Muscadet AOC (**storico** e **regionalità**)
- Franciacorta DOCG, Trento DOC
- Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli DOC

LE TIPOLOGIE - PESCE

Frutti di mare

Solitamente Capesante e vongole sono presentate spesso gratinate o cotti al vapore e griglia. A volte è presente aglio e prezzemolo.

Hanno una naturale **tendenza dolce** pur mantenendo una leggera nota **sapida**.

Possono risultare anche **leggermente speziati**.

A seconda delle modalità di cottura e dei condimenti la struttura può variare.



LE TIPOLOGIE – PESCE

Frutti di mare

- Tend. dolce



Acidità

- Leggera
grassezza



Acidità

- Discreta
Succulenza



Media alcolicità

- Struttura



Bianco di struttura

- Aromaticità



Buona Aromaticità

Vini bianchi fermi di buona acidità per contrastare la tendenza al dolce. Necessitano di aromaticità.

- Etna bianco DOC
- Fiano di Avellino DOCG
- Albariño – Rias Baixas DOP
- Chablis AOC



LE TIPOLOGIE - PESCE

Salmone e pesci affumicati

Oltre al salmone sono consueti: storione, tonno, pesce spada e aringa.

Hanno sapori **intensi** e **persistenti**.

La grassezza è un elemento importante del piatto, così come **l'aromaticità**.



LE TIPOLOGIE – PESCE

Salmone e pesci affumicati

Abbinamento **difficile**, visto la complessità degli elementi:

- Grassezza



Acidità,
effervescenza

- Struttura



Buona struttura

- Forte Aromaticità
(affumicatura!)



Profumi intensi

- Persistenza



Molto persistente

Metodo Classico oppure un vino bianco fermo, con un possibile affinamento in legno e molto aromatico. (affumicatura!)

- Metodo Classico, Champagne AOC
- Chardonnay Collio DOC (barricato)
- Gewürztraminer alsaziano
- Vini leggermente maderizzati, Orange Wine



ANTIPASTO!

SAR

LE TIPOLOGIE - PESCE

Pesci sott'olio (o sotto sale)

In genere si tratta di sardine, tonno, aringhe, acciughe, sgombri.

Presentano un'elevata **untuosità** o **sapidità**.

Presente anche a volte la nota **speziata**.



A cura di Luca Porzio

LE TIPOLOGIE – PESCE



Pesci sott'olio (o sotto sale)

• Sapidità



Acidità

• Untuosità



Acidità

• Struttura



Media struttura

• Aromaticità



Buona Aromaticità

Bianchi fermi dalla generosa acidità necessaria per "ripulire" il palato e con una aromaticità e struttura sufficienti a sostenere il piatto.

- Manzoni bianco – Piave DOC
- Greco di Tufo DOCG
- Sauvignon Alto Adige DOC
- Chardonnay Trentino DOC



LE TIPOLOGIE - PESCE

Insalata di polpo

Di norma composte da polpo lessato (a volte anche pressato e affettato come carpaccio) per farlo diventare tenero, condito con olio e prezzemolo ed accompagnato da patate lessate.

Presenta una **leggera untuosità**, la presenza di patate favorisce **la tendenza al dolce**.

Il prezzemolo esalta **l'aromaticità**.



LE TIPOLOGIE – PESCE



Insalata di polpo

- Tend. dolce



Acidità

- Leggermente untuoso



Acidità

- Struttura medio-leggera



Struttura Leggera

- Aromaticità



Buona Aromaticità

Bianco fermo, con buona acidità e altrettanta aromaticità. Non troppo strutturato per non sovrastare il piatto.

- Vermentino Colli di Luni DOC
- Falanghina del Sannio DOC
- Verdeca Puglia IGT
- Verdicchio Castelli di Jesi Riserva DOCG

LE TIPOLOGIE - PESCE

Caviale, uova di pesce e Bottarga

Con caviale si intendono le uova di storione salate. Altre tipologie di uova di pesce possono essere di salmone e di trota e la bottarga.

Sono tutti elementi **molto saporiti e intensi** (il caviale viene servito storicamente freddo accompagnato da ghiaccio per anestetizzare in parte le percezioni olfattive e gustative).

Sono elementi naturalmente **grassi e oleosi** con una notevole **salinità**.



A cura di Luca Porzio

LE TIPOLOGIE – PESCE



Caviale, uova di pesce e Bottarga

- Salato



Acidità

- Grasso



+ effervescenza

- Struttura elevata



Molta struttura

- Estremamente Aromatico



Elevata Aromaticità

Difficile abbinare un vino con queste caratteristiche estreme. Le elevate intensità tendono ad annullare il sapore del vino.

- Vodka (storica, ma difficile in aperitivo)
- Metodo Classico Riserva di grande struttura.



LE TIPOLOGIE - PESCE

Baccalà Mantecato

Il baccalà mantecato è un piatto tradizionale della cucina veneta, cremoso e saporito, perfetto per essere gustato da solo o accompagnato con polenta o crostini.

Ha una consistenza vellutata dovuta alla **sapidità** del baccalà e **dall'untuosità** dell'olio d'oliva.

L'intensità dei **sapori è medio intensa** e di buona eleganza.



LE TIPOLOGIE – PESCE

Baccalà Mantecato

- Salato



Acidità

- Untuosità



Acidità

- Struttura leggera



Struttura leggera

- Aromatico



Buona Aromaticità

Vino bianco dalla buona acidità e aromaticità necessari per bilanciare le caratteristiche del piatto.

- Müller Thurgau – Alto Adige DOC
- Durello – Monte Lessini DOC (**Regionalità**)
- Vespaiole – Breganze DOC (**Regionalità**)



FISAR

LE TIPOLOGIE - CARNE

Salumi e Insaccati

Sono un'ampia categoria alimentare a base di carne, Lo stesso termine "salume" identifica il trattamento e la conservazione per mezzo di sale (*apposita lezione*).

I sapori possono variare molto in funzione della tipologia, degli ingredienti, del processo produttivo e della stagionatura.

Per questo esempio consideriamo un **"Cacciatorino"**
(Salamini Italiani alla Cacciatora DOP)

Materie prime: carne di suino

Stagionatura: circa 4 settimane

Sapore: **Delicato**, con un aroma speziato ma non troppo pronunciato.

Note gustative: **salato** con presenza di **grasso** e leggera acidità e **tendenza al dolce**



LE TIPOLOGIE – CARNE

Salumi e Insaccati

- Salato



Acidità

- Grassezza



+ effervescenza
+ tannini

- Tend. dolce



Acidità

- Buona
struttura



Strutturato

- Aromaticità



Buona Aromaticità

Spumanti metodo classico e Spumanti rossi (Lambruschi), **Vini rossi con una buona acidità** (Barbera, rossi della zona dell'Oltrepò Pavese) oppure un **Bianco Aromatico molto strutturato** (Sauvignon Collio DOC).



ANTIPASTO! F I S A R

LE TIPOLOGIE - CARNE

Foie Gras (e Paté di Fegato)

Il foie gras è il fegato ingrassato dell'oca o dell'anatra, mentre il paté di fegato è un prodotto a base di fegato macinato e mescolato con spezie e grasso animale.

Presentano **intensità** olfatti e gustative. Sono sicuramente alimenti **grassi**, la cui **dolcezza** naturale è accompagnata da spezie delicate.



LE TIPOLOGIE – CARNE

Foie Gras (e Paté di Fegato)

- Tend. Dolce



Acidità

- Grassezza



+ effervescenza

- Molta Struttura



Elevata struttura

- Elevata Aromaticità



Alta Aromaticità

Spumante metodo classico, oppure un bianco fermo acido e/o aromatico. Possibili anche i vini passiti dolci.

- Metodo Classico
- Gewurztraminer Alto Adige DOC
- Viognier – Condrieu AOC (Valle Rodano)
- Sauternes AOC, Tokaj DOP



ANTIPASTO!



LE TIPOLOGIE - CARNE

Vitello Tonnato

Il vitello viene cotto a bassa temperatura nel brodo fino a diventare tenero. Una volta raffreddato, viene affettato sottilmente. La salsa è preparata emulsionando tonno, acciughe, capperi, olio d'oliva, succo di limone e un po' di brodo, fino a ottenere una consistenza cremosa.

Offre un equilibrio tra sapori **delicati** e una **leggera sapidità**. La salsa e i capperi aggiungono una discreta grassezza in contrasto con la delicatezza della carne, e anche una piacevole **intensità aromatica**.



LE TIPOLOGIE - CARNE



Vitello Tonnato

• Tend. Dolce



Acidità

• Untuosità



Acidità

• Media
Struttura



Media struttura

• Aromaticità



Buona Aromaticità

Vino bianco fermo di buona acidità, dalla struttura bilanciata che non sovrasti il cibo.

- Gavi DOCG (**regionalità**)
- Roero Arneis DOCG (**regionalità**)
- Grüner Veltliner Austria
- Pinot Bianco Trentino DOC



LE TIPOLOGIE - VERDURE

Torta salata alla verdure (spinaci)

Piatto versatile anche in funzione delle diverse tipologie di verdure che si possono usare. La base è di pasta frolla o brisée ripiena di verdure, formaggio (ad esempio ricotta), uova e spezie.

Gli spinaci hanno una **tendenza al dolce**, sensazione esaltata per via della cottura e dell'unione con il formaggio. Le spezie enfatizzano la **nota aromatica**.

Può essere considerata **leggermente grassa** nonostante mantenga una sua delicatezza e struttura leggera



LE TIPOLOGIE - VERDURE



Torta salata alla verdure (spinaci)

- Tend. Dolce



Acidità

- Leggera
Grassezza



Acidità

- Leggermente
Strutturato



Poco Strutturato

- Aromaticità



Buona Aromaticità

**Vino bianco di buona acidità, non
eccessivamente strutturato.**

Deve possedere anche una buona aromaticità.

- Ribolla Gialla Collio DOC
- Pinot Grigio Alto Adige DOC
- Ortrugo DOC
- Vinho Verde DOP (Portogallo)

LE TIPOLOGIE – VERDURE

Insalata russa

A base di verdure lessate (solitamente patate, piselli e carote) unite a maionese, uova sode e anche cetriolini sott'aceto. Alcune varianti prevedono l'aggiunta di tonno ma non la versione italiana.

L'insalata russa ha un sapore ricco e cremoso dovuto alla maionese che attribuisce al piatto anche una

discreta grassezza. Le verdure **tendono al dolce** ma

non eccessivamente perché bilanciate dai cetriolini.

La presenza della maionese conferisce **una leggera struttura, ma non eccessiva.**



LE TIPOLOGIE - VERDURE



Insalata russa

• Tend. Dolce



Acidità

• Grassezza



+ Effervescenza

• Strutturato



Non eccessiva
struttura

**Vino spumante che aiuti a ripulire la leggera
grassezza del piatto oppure vino bianco fermo
ma di buona acidità.**

- Conegliano Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG
- Asolo Prosecco DOCG
- Blanc De Morgex et de La Salle – fermo –
Valle d'Aosta DOC



FISAR

LE TIPOLOGIE

Uova Sode

Piatto semplice e versatile. Le uova sono bollite fino alla cottura completa del tuorlo.

Hanno un sapore **delicato**, hanno una **leggera dolcezza** e **risultano molto leggere** (struttura).



LE TIPOLOGIE

Uova Sode

- Tend. Dolce



Acidità

- Struttura
Leggera



Struttura leggera

- Aromaticità



Leggera aromaticità

Vino bianco leggero e poco alcolico.

- Prosecco tranquillo – Treviso DOC
- Bianchetta – Golfo Tigullio DOC
- Verdiso – Colli Trevigiani IGT



FISAR

LE TIPOLOGIE

Fritti

Gli antipasti fritti sono una deliziosa e croccante introduzione a qualsiasi pasto, particolarmente apprezzati per la loro texture e il sapore ricco.

Ne esistono differenti varietà, in funzione della materia prima che viene cotta.

Possono essere accompagnati da salse come maionese, ketchup o salse allo yogurt, per esaltare ulteriormente i sapori.



LE TIPOLOGIE



Fritti

- Grassezza



Acidità
Effervescenza

- Struttura



Valutare la struttura

L'abbinamento è con vino spumante necessario per ripulire la bocca dalla grassezza. Valutare la tipologia in funzione della struttura del piatto.

- Elemento leggero → Metodo Charmat
- Elemento strutturato → Metodo Classico

Nel caso di un pasto con un doppio aperitivo fritto, il suggerimento è proprio quello di alternare le due tipologie di spumante.

LE TIPOLOGIE

Lumache al burro

Le lumache sono una prelibatezza gastronomica apprezzata in molte cucine. Vengono preparate principalmente al burro, con aglio e prezzemolo (in base alla zona, la ricetta può integrare altri ingredienti).

Il sapore delle lumache è **delicato** e leggermente **minerale**. L'aggiunta di burro gli conferisce **un'elevata untuosità**; e insieme all'aglio e al prezzemolo conferiscono maggiore **nota aromatica**.



LE TIPOLOGIE

Lumache al burro

• Tend. Dolce



Acidità

• Untuosità



Acidità

• Succulenza



Alcolicità

• Struttura



Bianco di struttura

• Aromaticità



Buona Aromaticità

Vino bianco di struttura dalla buona acidità e tenore alcolico. E' corretto ricercare vini con limitata componente retro olfattiva tendente all'amaro per mantenere la delicatezza del piatto.

- Gavi DOCG (**Regionalità**)
- Aligotè Bourgogne AOC (**Regionalità**)
- Macabeo - Aragona DOP (**Regionalità**)

UN SUGGERIMENTO

Createvi una vostra lista vini

A cura di Luca Porzio

1. Inserite i vini che più vi piacciono e che meglio conoscete, divisi per categorie (spumanti, bianchi leggeri, bianchi strutturati, rosati, rossi, ...)
2. Ricordatevi di annotarvi il nome, il vitigno, la denominazione e le tipologie.
3. Ad ogni lezione capite con quali portate potete abbinarli e se è necessario integrare la stessa lista con altre denominazioni.



Grazie per l'attenzione

Luca Porzio

