Il vino giusto per ogni gelato: ecco gli abbinamenti suggeriti dall’Igi

vino-gelato1-9ac810ba

Anche l'alimento principe dell'estate, il gelato, ben si sposa con il nettare degli dei, il vino. Qualche esempio? Moscato e Passito con cioccolato e fragole; Vin Santo con il variegato al caffè, con nocciola, noce e pistacchio; Tokaji con zabaione e mandorle; Chianti classico riserva con gelato al cioccolato.

Sono alcuni degli abbinamenti tra gelato e vino suggeriti al sito dell’agenzia Ansa dall'Igi-Istituto del gelato italiano che mette però in guardia: l'accostamento non è così semplice ed immediato, ma richiede attenzione e competenza.

Innanzitutto - sottolinea l'Igi - occorre dire che è più facile creare abbinamenti con gelati sostanzialmente "morbidi": ideali, quindi, le creme e i semifreddi, ma anche, per esempio, il cioccolato fondente, che con il suo gusto deciso, poco dolce e a tratti pungente viene facilmente valorizzato da specifici vini.

Nel caso dei gelati alla frutta, invece, meglio scegliere un vino con un residuo zuccherino che richiami aromi e profumi della preparazione che si va a gustare.

Per scoprire le regole d’oro da seguire per valorizzare l’abbinamento tra gelato e vino, si può consultare il sito dell'Igi www.istitutodelgelato.it.