Expo Wine List: salumi e vino, binomio perfetto

schermata-2015-06-17-a-153012-ceb10b08

L’Italia è indubbiamente tra i più ricchi ‘giacimenti’ di salumi. E anche l'ultima edizione di Tuttofood lo ha dimostrato.

Il gusto dei salumi varia moltissimo, dalla delicata dolcezza dei prosciutti crudi di S. Daniele e Parma, all’estrema intensità della salama da sugo ferrarese, al piccante della soppressata calabrese. Vi sono tuttavia due sensazioni gustative fondamentali che accomunano tutti i salumi: il salato e la tendenza al dolce della componente grassa. L’abbinamento con il vino si basa sull’esigenza di avere un tenore alcolico adeguato.

Se la percezione dolce prevale su quella salata, è meglio abbinare un vino rosso giovane, fresco di acidità, morbido, moderatamente tannico, con un bouquet dagli intensi aromi di frutta (Bonarda Oltrepo pavese o Gutturnio Colli piacentini). I salumi stagionati piuttosto salati (es. prosciutto toscano), si abbinano sia a un vino bianco che un rosso. Con un bianco giovane, fresco di acidità, ma soprattutto morbido, con un bouquet ricco di aromi di frutta fresca e di fiori, come il Friulano, è ideale il S. Daniele; mentre con un vino rosso giovane, di medio corpo, fresco di acidità, di corpo, poco tannico, con un bouquet di aromi erbacei e fruttati come S. Maddalena Alto Adige, con un Parma stagionato due anni. Infine con salumi piccanti, come la salsiccia calabra o i salami pepati dell’ Umbria o Toscana, un vino rosso, di giusta sapidità, con pochi tannini e un intenso bouquet di frutta e spezie come un Rosso di Montalcino o un Solopaca Aglianico. Per dare valore alle aziende che investono in produzioni DOP, IGP e Bio, Tuttofood ha promosso il concorso dedicato alla Qualità Certitificata in collaborazione con Qualivita Fondazione per la protezione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità, con l’obiettivo di sottolineare l’importanza del modello delle Indicazioni Geografiche (IG) specialmente sotto gli aspetti della tracciabilità e della sicurezza.