

Eleganza, Educazione e Stile... per essere PERFETTI

Quando i vini si sposano felicemente con il menu

di Liliana Terranova

Quante volte al momento di ospitare personaggi importanti, conoscenti, colleghi, amici o di invitare la nostra famiglia, ci siamo chiesti quale menu scegliere per rendere l'invito speciale e indimenticabile? E ancora, appena stabilito il programma culinario, quanto ci siamo dedicati al delicato e importante compito di selezione e scelta degli abbinamenti cosiddetti "cibo-vino"?

La parola menu, secondo quanto stabiliva il celebre gastronomo e scrittore francese Auguste Escoffier (1846 - 1925), che all'arte di comporre il menu dedicò un intero libro, ha due distinti significati: il primo indica l'insieme delle pietanze e delle bevande che entrano nella composizione di un pasto; il secondo si riferisce al cartoncino su cui il programma è riportato.

Secondo Escoffier, considerato il cuoco-simbolo e il riformatore della ristorazione in quel particolare periodo - così favorevole alla vita mondana e al turismo che va sotto il nome di Belle Epoque - un menu è composto da minimo tre portate fino ad un massimo di cinque.

Ma una particolare importanza assume la capacità e la padronanza nel saper abbinare le singole preparazioni, che si delineano in un menu, con il nettare divino. Vi sono alcune regole di base per non incorrere in errori negli accostamenti cibi-vini:

- una pietanza molto sapida si abbina bene a un vino dal tasso alcolico elevato,
- a un cibo molto grasso si accosta un vino con buona acidità e tannicità, meglio se frizzante,
- un sapore dolce si sposa a perfezione con un vino morbido ed altrettanto dolce,
- e per concludere in bellezza non dimentichiamo le sempre apprezzatissime bollicine, eleganti e dal potere digestivo.

L'arte dell'abbinamento, perché di arte vogliamo parlare, non consiste semplicemente nello scegliere un vino che possa andare bene con un certo piatto, quanto di creare un'armonia di gusti che conferisca un valore sia al cibo che al vino, dando vita a un'esperienza gastronomica memorabile.

E come insegniamo nei nostri corsi all'Accademia del Cerimoniale anche il saper ospitare è un'arte: scegliamo sempre menu ai quali possiamo accostare vini non troppo pesanti che rendano piacevole la permanenza alla nostra tavola e consentano ai nostri ospiti di serbare un piacevole ricordo del nostro invito.



When wines go happily with the menu

How many times when hosting important people, acquaintances, colleagues, friends or inviting our family, have we asked ourselves what menu to choose to make the invitation special and unforgettable? And again, as soon as the culinary programme was established, how much did we dedicate ourselves to the delicate and important task of selecting and choosing the so-called “food and wine” pairings?

The word “menu”, according to the famous French gastronome and writer Auguste Escoffier (1846- 1925), who dedicated an entire book to the art of composing a menu, has two distinct meanings: the first indicates the set of dishes and drinks that go into the composition of a meal; the second refers to the card on which the programme is printed.

According to Escoffier, considered the symbol-chef and reformer of catering in that particular period - so favourable to worldly life and tourism that goes by the name of Belle Epoque - a menu consists of a minimum of three courses up to a maximum of five.

But of particular importance is the ability and mastery in knowing how to combine the individual preparations, which are outlined in a menu, with the divine nectar. There are a few basic rules for not making mistakes in food and wine pairings:

- a very savoury dish goes well with a wine with a high alcohol content,
- a very fatty food goes well with a wine with good acidity and tannicity, preferably sparkling,
- a sweet flavour goes well with a soft and equally sweet wine,
- and to end on a high note, let's not forget the always appreciated bubbles, elegant and with digestive power.

The art of pairing, because we are talking about art, is not simply a matter of choosing a wine that goes well with a certain dish, but of creating a harmony of tastes that gives value to both food and wine, creating a memorable gastronomic experience.

And as we teach in our courses at the Accademia del Cerimoniale, hosting is also an art: we always choose menus to which we can match wines that are not too heavy, that make the stay at our table pleasant and allow our guests to keep a pleasant memory of our invitation.



Wenn der Wein zum Menü passt

Wie oft haben wir uns bei der Bewirtung von wichtigen Personen, Bekannten, Kollegen, Freunden oder bei der Einladung unserer Familie gefragt, welches Menü wir wählen sollen, um die Einladung besonders und unvergesslich zu machen? Und wie oft haben wir uns, sobald das kulinarische Programm feststand, der heiklen und wichtigen Aufgabe der Auswahl und Zusammenstellung der so genannten „Speisen- und Weinkombinationen“ gewidmet?

Das Wort „Menü“ hat nach dem berühmten französischen Gastronomen und Schriftsteller Auguste Escoffier (1846- 1925), der der Kunst des Zusammenstellens eines Menüs ein ganzes Buch gewidmet hat, zwei unterschiedliche Bedeutungen: Die erste bezeichnet die Zusammenstellung der Speisen und Getränke, die zur Komposition einer Mahlzeit gehören; die zweite bezieht sich auf die Karte, auf der das Programm gedruckt ist.

Nach Escoffier, der als Symbolkoch und Reformator der Gastronomie in jener Epoche gilt, die dem weltlichen Leben und dem Tourismus in der Belle Epoque so sehr zuträglich war, besteht ein Menü aus mindestens drei und höchstens fünf Gängen.

Von besonderer Bedeutung ist jedoch die Fähigkeit und Meisterschaft, die einzelnen Zubereitungen, die in einem Menü skizziert sind, mit dem göttlichen Nektar zu kombinieren. Um bei der Kombination von Speisen und Weinen keine Fehler zu machen, gibt es ein paar Grundregeln:

- ein sehr herzhaftes Gericht passt gut zu einem Wein mit hohem Alkoholgehalt,
- zu einem sehr fetthaltigen Gericht passt ein Wein mit guter Säure und Tannin, vorzugsweise Schaumwein,
- ein süßer Geschmack passt gut zu einem weichen und ebenso süßen Wein,
- und nicht zu vergessen die immer geschätzten Schaumweine, die elegant und verdauungsfördernd sind, um mit einem Höhepunkt zu enden.

Die Kunst des Pairings, denn wir sprechen hier von Kunst, besteht nicht nur darin, einen Wein auszuwählen, der zu einem bestimmten Gericht passt, sondern darin, eine Harmonie der Geschmäcker zu schaffen, die sowohl dem Essen als auch dem Wein einen Wert verleiht und ein unvergessliches gastronomisches Erlebnis schafft.

Und wie wir in unseren Kursen an der Accademia del Cerimoniale lehren, ist auch das Bewirten eine Kunst: Wir wählen immer Menüs aus, zu denen wir Weine kombinieren können, die nicht zu schwer sind, die den Aufenthalt an unserem Tisch angenehm machen und unseren Gästen eine schöne Erinnerung an unsere Einladung ermöglichen.

nobitib earciat est iliquat.
Ro bernaquis di incideribus
as ut quid qui volor atur?
Um fuga. Genduntis di sin-
ventem fugitem qui abor-
rem et everuptatem et am,
iurehendusae quossitas



Liliana Terranova
Socio Fondatore e Docente

Accademia
del Cerimoniale
Protocol Academy

www.accademiadelcerimoniale.com