

Tartufo Cibo e Vino: L'abbinamento (4) ©

PREMESSA: Le ragioni che stanno alla base dell'abbinamento cibo-vino risiedono nelle correlazioni esistenti tra le funzioni gastro-intestinali e il vino e la corrispondente funzione positiva della digestione. La correlazione può essere positiva o negativa secondo il tipo di alimentazione e il vino che abbiniamo. Una correlazione **positiva** indica che al crescere del valore della digeribilità del cibo con la variabile corrispondente del vino, cresce il valore dello stato di salute della persona. Una correlazione **negativa** indica invece, che quando una variabile cresce (la digeribilità del prodotto per effetto della qualità delle materie prime, per le perfette correlazioni alimentari e le giuste modalità di cottura) e l'alta variabile cala (quella del vino o viceversa), decrece il valore dello stato di salute della persona.

Infatti, gli effetti digestivi positivi tra il vino rosso con determinati cibi e gli effetti digestivi positivi tra il vino bianco con altri e differenti cibi, si differenziano per le componenti bio-chimiche esistenti nell'uva a bacca rossa con quelle a bacca bianca e la loro influenza gastro-intestinale sul cibo.

Tra il ruolo protettivo degli antiossidanti alimentari e la funzione dei polifenoli del vino, esiste una correlazione molto stretta, così come esiste una forte correlazione tra proteine degli alimenti ed i grassi contenuti negli alimenti, così tra gli zuccheri, il contenuto di ferro, sodio, ecc., e i polifenoli dei vini.

I polifenoli del vino a loro volta svolgono una funzione di protezione in modo differente a seconda se risiedono in vini provenienti da uve a bacca rossa o vini provenienti da uva a bacca bianca, proprio per la differenza biologica posseduta.

- Infatti “la presenza massiccia degli **Antociani e Resveratrolo nei vini Rossi**, ad esempio, **riportano in equilibrio l'eccesso di grassi** di determinati alimenti grassi, riducendo così l'azione dannosa dei perossidi* intestinali”. Sono inoltre dei potenti **anti-ossidanti** che combattono l'azione distruttiva dei radicali liberi, sono importanti stimolatori della digestione gastrica (perché ricchi di bitartrato di potassio), sono infine, ottimi incursori che svolgono funzioni di prevenzioni cardiovascolari.
- Così “la massiccia presenza di **Flavonoidi e Riblofavina nei vini bianchi**, **riportano in equilibrio l'eccesso di Sali di sodio e di potassio**, presente nelle carni bianche, nelle carni del pesce, ed altro”, riducendo così l'azione distruttiva dei perossidi* intestinali”. Sono inoltre, dei potenti **antinfiammatori**, che prevengono fenomeni allergici alimentari, sono infine, forti stimolatori del processo digestivo, in quanto ricchi di bitartrato di potassio, ed altro.
- Inoltre, i **vini a doppia fermentazione**, grazie ai composti organici posseduti, influiscono benevolmente sulla salute umana in modo più efficace e superiore rispetto ai vini di prima fermentazione (vini fermi).
Infatti le bollicine:
 - agiscono sulla secrezione salivare e gastrica, ovvero, stimolano fino al 97% della secrezione e la motilità gastrica - intestinale e digestiva;
 - grazie all'anidride carbonica e gli ioni di magnesio, favoriscono la digestione e combattono la ritenzione idrica;
 - effettuano un'azione simile alla dopamina, stimolando l'appetito e agisce come un antidepressivo .

***Perossidi:** è una sostanza instabile che danneggia i villi intestinali (la parte interna dell'intestino tenue), gli acidi grassi essenziali, scatenano alterazioni al metabolismo, ecc. Nb. * **Lipidi polinsaturi = acidi grassi**.

CONCLUSIONE:

Si capisce perché i vini rossi e di qualità, vanno abbinati con determinati cibi e di qualità, perché i vini bianchi e di qualità vanno abbinati con altri cibi ma sempre di qualità e perché le Bollicine di qualità vanno abbinare anche a tutto pasto e con cibi di qualità.

Tartufo & Vino: L'Abbinamento Possibile ©.

Premesso che ogni persona è libera di abbinare al cibo il vino che più gli piace, è utile però sapere che le pietanze che vedono la presenza del *Tartufo* e ancor di più il *Tartufo* in *purezza*, ovvero, a *crudo*, necessitano di una particolare attenzione per l'accoppiamento con il vino. Infatti la composizione biochimica del *Tartufo* (sia esso bianco o nero – estivo o autunnale) è tutta particolare, grazie alla presenza di:

- **aromatico sulfureo – dialline** - che fornisce al tartufo il caratteristico odore e sapore di aglio, di salvia striata, di fungo di bosco e di nocciola;
- **aromatico tio-eteri** che caratterizzano il tartufo con odori e sapori di formaggio grana, dell'aromatico alsaziano, dell'idrocarburo e di metano;

Siccome le quantità di questi composti rendono più o meno *gradevole* il tubero e la sua tipicità, l'abbinamento con il vino è importante, non solo per l'armonia del piatto, ma anche per la sua digeribilità.

Inoltre, per effettuare un equilibrato abbinamento cibo-vino necessita valutare la composizione biochimica del *singolo piatto* con quella del *Tartufo* ed abbinare un vino capace di equilibrare gli eccessi bio-chimici in essi contenuti, esaltare organoletticamente i profumi e i sapori del tartufo e dell'intera pietanza, pulire la bocca ed appagare la piacevolezza del cibo e del vino che si sta gustando.

L'abbinamento perciò deve:

1. "lisciviare" l'effetto del **dialline sulfureo** e del **tio-eteri** in bocca; (spazzolare)
2. essere il meno "tannico" possibile, (non ingerire amaro + astringente)
3. essere in grado di ridurre le note "iper-aromatiche" del tartufo (equilibrare)
4. sposarsi piacevolmente con l'intera pietanza sia in purezza (tartufo crudo) o in combinazione alimentare.

La regola consigliata è questa:

5. **i vini rossi** abbinabili sono quelli fruttati e giovani, per gli antipasti e stuzzichini; di medio corpo e medio giovani per i primi e secondi piatti; particolari e speciali per i dolci.
6. **i vini ideali sono quelli bianchi**, specie se a doppia fermentazione (**metodo classico**), capaci di smorzare gli eccessi aromatici del tartufo, grazie all'assenza dell'amaro dei tannini ed alla dolcezza dei flavonoidi. Le bollicine infine grazie all'anidride carbonica, innescano una funzione tipo "**spazzola lisciviare**" riportando il Ph della saliva con quello della pietanza; **Gli Spumanti metodo classico** sono consigliabili a tutto pasto.

IL MENU' TESTATO

con 110 commensali – Volta Mantovana – il 10 nov. 2007

Antipasto

abbinamento vino **NOVELLO** Azienda – Ricchi Stefanoni

Aperitivo al novello con tartine al tartufo:

Tortino ai funghi con crema al taleggio

Primi Piatti

abbinamento vino **SAUVIGNON** Azienda - Reale Boselli

Capunsei al tartufo:

Maltagliati alle castagne con ragù di cortile

Secondi Piatti

abbinamento vino **BRUT MILLESIMATO** Azienda – Cà Roma

Luccio in salsa con polenta e tartufo:

Arrosto di vitello alle prugne.

Dessert

abbinamento vino **ROSSO DEL CIANO** Azienda - Reale Boselli

Dolce di castagne al tartufo su crema ai kaki – Caldarroste.

Composizione chimica del **Tartufo** Tipico Italiano

quantità di energia fornita in Kcal per 100 grammi di alimento edibile

(Edibile = che si può mangiare, commestibile)

Acqua	76,30 g.
Proteine totali	6,00 g.
Lipidi totali	0,50 g.
Colesterolo	assente
Glucidi disponibili	0,70 g.
Fibra alimentare	8,50 g.
Alcol	assente
Ferro	3,50 mg.
Calcio	24,00 mg.
Sodio	55,00 mg.
Potassio	368,00 mg.
Fosforo	62,00 mg.
Zinco	3,80 mg.
Tiamina (Vit. B1)	0,05 mg.
Riblofavina (Vit. B2)	0,09 mg.
Niacina (Vit. B3 o PP)	2,00 mg.
Vitamina C	1,00 mg.
Vitamina B6	0,18 mg.
Acido Folico	44,00 ug.
Retinolo eq	assente
Vitamina E	0,12 mg.
Vitamina D	assente
<u>Energia</u>	<u>31 Kcal</u>

TARTUFO ODORI/SAPORI = SCHEDA

aromatico sulfureo: formula solfuro diallile = $C_6H_{10}S_2$

- **I solfuri organici dialline** - sali dell'idrogeno solforato - che contengono lo zolfo legato a residui alchilici o arilici. I più conosciuti è il solfuro diallile, cui si deve gran parte dell'aroma dell'aglio, (cipolla, porro, erba cipollina, scalogno, tartufo);
- Il Tartufo..... “Ha un caratteristico odore di aglio, di salvia striata, di fungo di bosco e di nocciola”;
- aromatico sulfureo-agliaceo

aromatico etereo: formula eteri = $C_nH_{(2n+2)}O$

- **tio-eteri: gli eteri** sono composti organici aventi formula bruta $C_nH_{(2n+2)}O$, in cui l'atomo di ossigeno ha legati a sé due gruppi alchilici o arilici a cui si deve gran parte dell'aroma di formaggio grana, dell'aromatico alsaziano, dell'idrocarburo, gas metano
- Il Tartufo..... “Ha un caratteristico odore di aglio, acque sulfuree, idrocarburi, gas metano”;
- agliaceo-sulfureo, simile a quello del gas.
- odore agliaceo-gassoso



Valutazione Qualità - Cibo - Tartufo & Vino: scheda abbinamento

data	Nome Ristorante	data	Via					
cap	Comune	Cap	Fax					
e-mail:	Via	e-mail:	Tipo di vino:					
Telefono	Tipo di piatto:	Telefono	Riferimento:					
materie prime		valore pizza	valore vino	valore abbinam.	componente salustistica			
1-parametro <i>tipologia delle materie prime (Farine) e prodotto finito (Tagliolini)</i>	farine	solo farine di grano tenero tipo "00" e superiori	11	10	10,5	rese/piante	basse rese di uva	11
		farine di grano tenero tipo "0" + parte di "00"					alte rese	7
		solo farine di risulta					rese eccessive	3
	prodotto	cottura perfetta	10	7	8,5	campagna	uve da agricoltura biologica	11
	finito	cottura mediocre					uve da agricoltura integrata ()	7
		fuori cottura					uve da agricoltura tradizionale ed eccessiva	3
	ambiente	perfettamente pulito/sano	11	11	11	cantina	alta tecnologica (inox + barr/botti) pulito/sano	11
		accettabile					tecnologia vecchia, ambiente non tutto pulito	7
		scarso/non idoneo					vecchissima, igiene al limite, resine e cemento	3
	TOTALE		32	28	30			
2-parametro <i>combinazioni alimentari (Tartufo nero, grana, burro) qualità prodotti tempi di cottura</i>	conbinazioni	prodotti di prima scelta/dop	11	8	9,5	processi	lieviti propri (indigeni)	11
	alimentari	prodotti di seconda scelta				vinificazione	lieviti selezionati	7
		prodotti scadenti/scaduti					lieviti	3
	quantità	equilibrate	10	10	10	processi	metodo classico, frizzante/fermo perfetti	11
		squilibrare				fermentativi	spumantizzati, analoghi o fermi: mediocri	7
		eccessive					frizzanti scorretti, squilibrati,	3
	tempi	alla perfezione (colore, profumi e gusto integri)	11	7	9	processi	mannoproteine, azoto, oppure, so2 minima	11
	di cottura	approssimativi (colore, profumi e gusto mediocri)				conservativi	anidride solforosa sotto i limiti prescritti	7
		sbagliati (colori, profumi e gusto ???!!)					anidride solforosa eccessiva	3
	TOTALE		32	25	28,5			
3-parametro	organolettica	colori uniformi, densi, brillanti	11	10	10,5	organolettica	colori, bollicina, densità, brillantezza perfetta	11

<i>risultato organolettico sensoriale</i>	(visiva)	squilibrati, cotti, poco brillanti colori freddi, spenti	11	10	10,5	(visiva)	colori, bollicina, densità, brillantezza mediocre	7
							vino tecnologico	3
Tagliolini + Tartufo nero+ grana, burro.	organolettica (olfattiva)	profumi uniformi, armoniosi, distinguibili le componenti squilibrati, sovrapposti, industriali profumi scarsi, non perfetti, dubbiosi	10	10	10	organolettica (olfattiva)	profumi (floreali/fruttati) intatti ed equilibrati profumi (floreali/fruttati) non intatti e squilibrati piatto, scialbo, impercibile	11 7 3
	organolettica (gustativa)	gusto armonioso, tipico, morbido, piacevole squilibrato, sovrapposto, impreciso piatto, muto, vecchio				organolettica (gustativa)	gusto pulito, integro/avvolgente/quasi perfetto gusto impreciso,mediame.integro,accettabile scontroso, non integro, imbevibile	11 7 3
VALORE			TOTALE	32	30	31		
			TOTALE	96	83	89,5	TOTALE	
						0,8	indice di digeribilità	
						90,3	TOTALE VALUTAZIONE + Jndice di DIGERIBILITA'	
			indice digeribilità			indice digeribilità		
(jndice = 1 oppure 0,6 oppure 0,2)								(jndice = 1 oppure 0,6 oppure 0,2)

ABBINAM

SCALA	INDICE DIGERIBILITA' (CIBO TARTUFO & VINC	j
99	1,0 = altissima digeribilità	1,0
94	0,9 = alta digeribilità	0,9
88	0,8 = facile digeribilità	0,8
82	0,7 = buona digeribilità	0,7
78	0,6 = mediocre digeribilità	0,6
68	0,5 = pesante digeribilità	0,5
60	0,4	0,4
50	0,3	0,3
40	0,2 = pessima digeribilità	0,2
30	0,1	0,1
20	0,0	0,0