

CUCINARE CON IL VINO

LE 5 REGOLE BASE

Prima regola

*Come nel bere, anche nel cucinare, il vino deve essere “buono”, di **qualità**. Se cuciniamo un piatto con vino scadente il piatto sarà scadente. Non si scappa da questa regola semplice. E’ ora di abbandonare per sempre la classica frase riferita ad un vino non propriamente fantastico “vabbè ma questo lo uso per cucinare”, così come è da abbandonare la regola secondo la quale il vino “per cucinare” resista in frigo anche un mese modello Highlander, “tanto è per cucinare”.*

Seconda regola

Se possibile, utilizzare per cucinare il medesimo vino che poi userete per accompagnare quel piatto; il “se possibile” è riferito al fatto che a volte il vino può essere molto costoso ed utilizzarne una parte in cucina comunque ne fa perdere molte caratteristiche che invece verrebbero apprezzate nel calice. Insomma è un peccato!

Terza regola

Degustare il vino che poi useremo per cucinare, non tanto per abbinarlo alla cipolla quanto almeno per capire se il vino ha dei problemi. Se un vino, per esempio, sa di tappo poi lo ritroveremo nel piatto, inevitabilmente.

Quarta regola

Il vino è un ingrediente del piatto, con pari dignità rispetto agli altri. Non è un imbucato.

Quinta regola

Non aggiungere vino nelle fasi finali della cottura: il rischio è che la componente alcolica rimanga troppo percettibile nel piatto.

Bene.

Stabilite le leggi fondamentali del vino in cucina resta la domanda delle domande...

QUALE VINO UTILIZZARE BIANCO O ROSSO ?

Diciamo subito che non è questione di gusti ma di piatti.

Quando usare il vino Bianco

Sicuramente con piatti di pesce, risotti (zafferano, asparagi, funghi, etc), frutti di mare, per salse di colore chiaro ma anche per alcuni dolci come biscotti e ciambelle.

Per le carni bianche come pollo, tacchino o coniglio il bianco è preferibile (ma un rosso giovane e con poco tannino non è da escludere). Per sfumare le lumache meglio un vino piuttosto aromatico, oppure una bollicina non troppo semplice.

Quando usare il vino Rosso

Il vino rosso per la carne rossa in primis, risotti (radicchio ad esempio)

Il vino per il brasato, che si tratti di stufati di carne o di selvaggina, è il **rosso**, che ha la proprietà di sgrassare il sapore della carne. Per fare salse che devono risultare più colorate.

Il Rosato

Più trasversale, potete divertirvi ad usarlo sia per sostituire i rossi che i bianchi, lo consigliamo con un bel risotto ai frutti di mare.

Ok ma quando lo devo usare?

La risposta potrebbe sembrare vaga ma non lo è: dipende!

Se utilizzate il vino per un soffritto va utilizzato all'inizio.

Se state facendo una marinatura di carne andrà usato prima della vera cottura.

Se volete solo "profumare" il piatto con una sfumatura utilizzerete il vino alla fine

In generale, il vino utilizzato nei piatti di carne ha lo scopo di sgrassare la carne stessa e rendere il piatto meno "pesante" e più aromatico.

L'alcol e l'acidità

Nel vino l'alcol evapora a circa 70 gradi (l'acqua bolle a 100 gradi), quindi nessuna paura, non vi ubriacherete, sarà un profumato ricordo nel piatto. Ovviamente se mettete mezzo litro di vino un minuto prima di spegnere la fiamma le cose cambiano...occhio!

Valutate sempre l'acidità del vino che usate, non evapora, rimane nel piatto e va ad aggiungersi a quella eventualmente già presente. Ari-occhio!