



Birra artigianale e vino

## COME ABBINARE CORRETTAMENTE I VINI AL TARTUFO E AI FUNGHI

🕒 02/10/2020 ✍️ Giovanni Angelucci 🗨️ 2 📄 0 commenti

### INDICE

[Funghi, tartufi e vino: cose da sapere per un abbinamento perfetto](#)

[Vini da abbinare al tartufo e ai funghi: 6 etichette tricolore da provare](#)

[Vigna Cantanghel Pinot Nero – Vigna Cantanghel](#)

[Rosso Tullum – Feudo Antico](#)

[Tassinaià – Castello del Terriccio](#)

[Ortaia – Terracrua](#)

[Nawàri – Duca di Salapalutra](#)

[Essentiel – Piper-Heidsieck](#)

---

Ci troviamo nel cuore del periodo della raccolta dei funghi, e ne abbiamo già fatto scorpacciate con alcune [ricette di grandi cuochi italiani](#). Tra poco, inoltre, comincerà anche la stagione di raccolta e vendita dell'amato tartufo (finora abbiamo assaggiato l'estivo e lo scorzone), quindi teniamoci pronti per esaltarlo e **valorizzarlo** al massimo. Come? Sicuramente con le numerose ricette della nostra buona cucina nazionale, ma anche e soprattutto abbinandolo a un buon vino. Oggi vi forniremo i nostri consigli su quali etichette di **vini italiani da abbinare al tartufo e ai funghi!**

## FUNGHI, TARTUFI E VINO: COSE DA SAPERE PER UN ABBINAMENTO PERFETTO



*grafvision/shutterstock.com*

Si sa, a ogni cena o pranzo si cerca sempre di scegliere giusto vino. Forse non esiste il migliore (c'è sempre il gusto di mezzo e dunque la soggettività), ma riuscire ad avere un *food pairing* di livello non è mai scontato e richiede prove, conoscenza del vino, soprattutto in relazione alla ricetta. Sempre da considerare, anche, la [tipologia di tartufo](#) con cui abbiamo a che fare perché **tra il bianco e il nero le cose cambiano**.

Il primo con i vini bianchi e il secondo con i rossi? Non è una regola, specialmente perché l'abbinamento gioca con la ricetta **nel suo insieme** e non soltanto con il tartufo che serve ad arricchire e completare il nostro piatto. Quindi, per esempio, si tengano in considerazione un paio di norme: con i tartufi bianchi è consigliato scegliere **vini morbidi** e profumati che non ne soffochino l'aroma leggiadro (Pinot Nero, Dolcetto e fino al Barolo con qualche annetto sulle spalle), con il nero, che invece è spesso usato in cottura, si prediligono **vini con una spalla acida** e strutturale importante come il **Montepulciano d'Abruzzo**, il Sagrantino di Montefalco o i bianchi Verdicchio dei Castelli di Jesi o Muller Thurgau.

E lo stesso vale per i **funghi**, alimento gustoso ma delicato, molto **aromatico** e che spesso può presentare una sensazione dettata **dall'amaro**, simile alle verdure. Per questo motivo vanno bene vini **sia bianchi che rossi**, di corpo medio e **mai eccessivamente strutturati**, di tannicità contenuta nel caso dei rossi. Tendenzialmente per i **funghi crudi** si può optare per un vino bianco morbido e fresco, mentre per quelli **grigliati** è meglio un rosso di media struttura che faccia da buona spalla, come un Cannonau non eccessivamente invecchiato.

## VINI DA ABBINARE AL TARTUFO E AI FUNGHI: 6 ETICHETTE TRICOLORE DA PROVARE

Ora che avete alcune nozioni di cui far tesoro per le vostre cene, procediamo con i nomi di buone etichette da abbinare ai **funghi** e ai tartufi.

### VIGNA CANTANGHEL PINOT NERO – VIGNA CANTANGHEL



[masocantanghel/facebook.com](https://www.facebook.com/masocantanghel/)

Dalla patria italiana del Pinot Nero, il Trentino Alto Adige, arriva questa speciale etichetta che racchiude **elegante potenza e alta bevibilità**. Firmato Maso Cantanghel, si esalta con sensazioni di frutto bosco, spezie ed erbe balsamiche che emergono all'olfatto. Il gusto è profondo e corposo, di **grande equilibrio** e dai tannini di tessitura bilanciata. La permanenza di un anno in piccole barrique contribuisce a dare sostanza e complessità, dove però l'anima del Pinot Nero non viene mai meno. Un grande vino perfetto con **piatti in cui il tartufo non è usato in eccesso**, un ovetto o un tagliolino in cui è impiegato in lamelle sarebbero sublimi.

## TASSINAIA – CASTELLO DEL TERRICCIO



*castellodelterriccio/facebook.com*

A Castellina Marittima, in provincia di **Pisa**, il taglio bordolese, cioè uso di uve Merlot e Cabernet Sauvignon, si desta in eccellenti risultati. Il Tassinai è caratterizzato da un bouquet che si esprime **con piccoli frutti a bacca scura**, amarena, ma anche **note speziate** e leggermente tostate provenienti dall'affinamento in legno. Il sorso è gradevole, profondo, così come la struttura che risulta importante. Il **tannino è presente** e tenue, persistente ed equilibrato. Perfetto **con carni preparate insieme a tartufi e funghi trifolati**. Un abbinamento sacro è con un succulento filetto coperto da una larga cappella di porcino.