

## Il vino per i formaggi

**In Italia e nel mondo esiste una grande varietà di formaggi; i vini proposti in abbinamento seguono il loro profilo sensoriale.**

Grassezza, succulenza, tendenza acida e dolce, aromaticità, intensità e persistenza sono tutte sensazioni gusto-olfattive che possiamo trovare sui vari formaggi. L'abbinamento del vino si deve quindi adattare a queste particolarità. Spesso, il formaggio è proposto dopo il secondo piatto, anche se questo lo delega a comprimario, parte spesso inadeguata alla grande personalità di molti formaggi. Tuttavia, se questo accade dopo un secondo piatto strutturato servito in abbinamento con un vino complesso ed evoluto, è bene proseguire con un formaggio che si addica allo stesso vino o, se proprio si vuole cambiare, che richieda un vino ancora più importante.



Formaggi a pasta molle e con delicati aromi di latte, a volte un po' di tendenza acida, come fior di latte, crescenza, quartirolo lombardo o primo sale, robiolone morbide e non stagionate, tomini e squacquerone, si possono abbinare con vini bianchi freschi, delicatamente morbidi e sapidi, anche vivacizzati da qualche bollicina, come alcuni Chardonnay o Pinot bianco, Roero Arneis, Locorotondo o Ischia Bianco. Vini che si adattano anche ad accompagnare la mozzarella di bufala campana, degustata al naturale o in insalata caprese con pomodoro e basilico, cosparsa con un po' di origano e qualche goccia di olio extravergine di oliva, o su una pizza, uno dei simboli della splendida cucina mediterranea. I caprini, morbidi e poco stagionati, possono essere arricchiti da un passaggio sott'olio con erbe aromatiche o spezie, decorati con erbe o cenere, possono essere ben accompagnati da un Verdicchio di Matelica o un Offida Pecorino. Per i formaggi a crosta fiorita come camembert, brie, columniers, ecc., stagionati fino a due mesi, possono essere abbinati, oltre che a bianchi importanti, anche a vini rossi di discreta struttura e media evoluzione, come un Sangiovese di Romagna o un Dolcetto del Monferrato.

I formaggi a crosta lavata, come taleggio, livarot, reblochon, alcune robiolone e tome, cremosi e morbidi a tal punto che sono perfino difficili da tagliare, hanno sapidità e sapori così intensi che richiedono una grande morbidezza nel vino, ma anche sapidità e freschezza, per equilibrare la grassezza e la tendenza dolce del formaggio: Colli Orientali del Friuli e Gewurztraminer sono l'ideale, ma si possono anche proporre vini rossi piuttosto strutturati e con buona persistenza aromatica, come un Dolcetto di Dogliani o un Rosso Piceno Superiore.



Formaggi a media maturazione e in genere a pasta semidura, come caciocavallo, provolone, fontina e vari pecorini , come il sardo, il toscano e l'umbro, asiago, Emmental e beaufort, a volte anche pressato, possono essere proposti con vini bianchi morbidi e con un ottimo spessore gusto-olfattivo, come una Vernaccia di San Gimignano o un Collio Sauvignon, vini bianchi che possono esaltare anche le doti di scamorza e provolone affumicati. Ottime alternative per l'ampia gamma di formaggi a media stagionatura possono essere vini rossi di discreta evoluzione, sempre morbidi e caldi, ma con un tannino levigato e gentile, come un Oltrepò Pavese Pinot nero o un Lison-Pramaggiore Merlot. Una maturazione di alcuni mesi regala al formaggio intensità, maggiore sapidità e aromaticità e una persistenza gusto-affettiva più importante che richiedono doti di grande struttura anche nel vino. Fontina, bra, raschera, toma piemontese, bitto, formaggio di fossa, pecorino toscano e romano, canestrato pugliese, fiore serdo, grana padano, pur con diverse intensità e persistenze, richiedono in genere viri di corpo, con alcuni anni di maturazione in botte e poi in bottiglia, caldi e morbidi, sapidi e persistenti.

E si arriva al parmigiano reggiano, il re dei formaggi italiani, valorizzato da diverse tipologie di vino a seconda dello stadio di maturazione, che gli fa preferire l'eleganza di un grande metodo classico o di un Franciacorta brut, oppure la personalità di un rosso come il Brunello di Montalcino, il Barolo o l'Amarone della Valpolicella. Ma tutti formaggi di grande struttura citati, e molti altri ancora, riescono a esprimersi al meglio con i vini rossi come Valle d'Aosta Petit Rouge, Barbera o Dolcetto d'Alba, Valtellina Superiore, Alto Adige Cabernet sauvignon e Lagrein, Sangiovese di Romagna, fino ad arrivare, per quelli stagionati molti anni, all'Amarone della Valpolicella e allo Sfürsat di Valtellina, ad alcuni Rioja, Priorat e Cornas.



Un mondo a parte è quello dei formaggi e erborinati, con profumi e aromi penetranti, forte aromaticità e sapidità, tendenza amarognola e lunghissima persistenza gusto olfattiva. Gorgonzola, roquefort, stilton, bleu de Gex sono solo alcuni di questi formaggi così ricchi di intensità, persistenze e, spesso, piccantezza. E il loro abbinamento non è semplice. Rossi di grande struttura e complessità come Barolo, Barbaresco, Amarone della Valpolicella, Brunello di Montalcino, possono valorizzare la personalità, almeno finché la tendenza amarognola non sia eccessiva. Ma se questa sensazione è predominante, ci si deve rivolgere alla vellutata morbidezza di vini passiti o liquorosi dolci, come alcuni Vin santi toscani, Cinque Terre Sciacchetrà, Passito di Pantelleria, Sauternes, Tokaji Aszu 5 puttonyons, che avvolgono il palato e stemperano la prorompente esuberanza del formaggio.



Abbiamo visto quindi che ad ogni tipo di formaggio bisogna proporre il vino più adatto. Supponiamo allora di essere ristoratori e allestire un carrello con le varie tipologie di formaggio e abbinarvi il vino. Quali formaggi e quali vini proporre? Partendo sempre dal presupposto che in un menù, sia di pietanze che di vini, vige la regola di iniziare sempre in un crescendo di sapori e intensità, si propongono almeno sei tipologie diverse, a partire da un caprino stagionato almeno un mese, seguito da un formaggio a crosta lavata. Su questi due formaggi si potrebbe proporre un vino bianco di media struttura, morbido e sapido, con buona persistenza aromatica, come un Montecarlo bianco, un Falanghina del Sannio o uno Chardonnay del Collio. Un pecorino di media stagionatura e un crosta lavata con un Bianca di Valguarnera, un Torgiano bianco o Terre Alte. Su un formaggio stagionato a pasta dura si può proporre un rosso sontuoso, come Gattinara, un Taurasi riserva o un Bricco dell'Uccellone, che potrebbero reggere il confronto anche con un erborinato, senza però con eccessiva tendenza amarognola. A questo formaggio, in chiusura, possiamo anche sposarlo con un grande liquoroso dolce, di grande impatto gusto-olfattivo, come in Banyuls o un Porto Vintage.

Alcuni formaggi sono protagonisti assoluti in molti piatti. Un gustoso soufflé al formaggio può essere abbinato con un Soave classico o un Regaleali bianco, adatti anche ad accompagnare una mozzarella in carrozza o dei crostini al formaggio funghi. Bigné al formaggio e gnocchi alla parigina, a base di gruyère, dotati anche di spiccata tendenza dolce, si possono accompagnare con un vino bianco di buona morbidezza e sapidità, fresco e discretamente persistente, come un Alto Adige Sauvignon oppure Rapitalà, mentre un risotto quattro formaggi, sapido e aromatico, con spiccata tendenza dolce e grassezza, richiede un vino bianco morbido, abbastanza fresco e sapido, come un Langhe bianco oppure non Trentino Pinot grigio, che si adattano bene anche con un piatto di mazzetti di asparagi su fonduta di provolone. Puntando sulla tradizione, un Valtellina Superiore sui spiccati sapori che il bitto offre a sciatt e pizzoccheri, un Sardegna Semidano superiore sulla suppa quatta, un Valle d'Aosta Petit arvine o Pinot nero sulla fonduta valdostana, e sulle robiole, scottate sulla piastra profumate con lamelle di tartufo bianco, un Barbaresco di media evoluzione. E infine, al momento del dessert, con le seadas, dolcetti sardi con formaggio e miele, abbiniamo una Malvasia di Bosa liquoroso e con i ravioli dolci al provolone, un Nasco Passito Isola dei Nuraghi.

**Autore:** Tommaso Anibaldi