

ANALISI SENSORIALE DEL FORMAGGIO E RELATIVO ABBINAMENTO CON IL VINO

Prima di addentrarci a studiare il migliore vino da abbinare ad un determinato formaggio, è bene chiarire cosa si intende per analisi sensoriale.

La valutazione sensoriale di un cibo altro non è che quella disciplina usata per misurare, analizzare ed interpretare le caratteristiche di prodotti così come vengono percepite dai sensi della vista, gusto, olfatto, tatto ed udito. La percezione sensoriale si basa dunque sull'informazione che si riceve attraverso i sensi di fronte ad un alimento dopo aver percepito queste informazioni nel sistema nervoso centrale. Una delle finalità dell'analisi sensoriale è la cognizione della qualità che, associata all'esperienza personale, fattori sociali o culturali, dà un quadro completo di quel determinato cibo come valutazione "soggettiva", cioè di chi interpreta questa analisi.

Una volta conosciuto organoletticamente il formaggio, si passerà a valutare le caratteristiche del vino che più si adatterà. C'è però da dire che è il formaggio che esalta il sapore del vino (più che viceversa), inducendo la formazione di nuovi composti odorosi. Il formaggio con il suo gusto pieno e corposo è tale da far accettare quasi tutti i tipi di vino; tuttavia la sfumatura dei suoi aromi, consiglia di scegliere un abbinamento accurato, in modo da attuare la massima concordanza ed armonia tra il bouquet del vino ed il sapore ed il profumo del formaggio. Innanzitutto bisognerà evitare le stonature troppo violente, poi cercare l'abbinamento dove il gusto non è mai alterato, dove nessun elemento prevalga, dove cioè l'armonia e l'equilibrio sono tutt'uno. Da tenere in mente, però, che il gusto personale è quello che conta sempre di più, anche se molti esperti o pseudo tali, insistono a proporre le loro opinioni, opinabili e molto spesso contrastanti. L'importante è evitare contrasti evidenti tra formaggio e vino.

Per alcune regole di alimentazione moderna, il formaggio non va inserito nel menù di un pasto dove compare la carne e molti grassi; è compatibile con cibi di natura amidacea, verdure e legumi. In questo caso la scelta di un vino non sarà difficoltosa; lo sarà quando, per erronea tradizione, si presenterà il formaggio poco prima del dessert, quale riempitivo: in questo caso non sarà il vino a doversi scegliere, ma il formaggio, abbinabile al vino che è stato servito con il piatto precedente.

Il formaggio va sempre accompagnato con il pane, qualsiasi tipo, l'importante è che non sia speziato o con aggiunta di ingredienti come le olive; è tollerabile, anzi ci guadagna, il pane alle noci o con l'uvetta.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Al formaggio che viene presentato in tavola non si deve mai togliere la crosta, e bisogna fare in modo di servirlo porzionato in modo tale da far corrispondere, il più possibile, sia la parte centrale che il sottocrosta.

Quando il pranzo o la cena è solo a base di formaggi, prima si serviranno i formaggi dolci, delicati a pasta molle, poi sempre quelli a pasta morbida ma più saporiti, aromatici e anche piccanti, infine si passerà ai formaggi a pasta dura.

Un esempio di abbinamento (accostamento) tra formaggi e vini può essere il seguente:

Formaggi freschi, delicati: vino con caratteristiche olfattive tenue e moderatamente alcolico sia bianco che rosato (anche leggermente amabile).

Formaggi a pasta molle stagionati: vini rosati con più corpo o bianchi dotati di forte personalità, o rossi giovani dal sapore pieno.

Formaggi erborinati: vini rossi robusti con intenso profumo (impegnativi), o per contrasto con vini passiti strutturati.

Formaggi a pasta dura: vini rossi di pregio non molto invecchiati.