

ANTEPRIME TOSCANE MILLE ASSAGGI IN OTTO GIORNI, ECCO I MIGLIORI E GLI OUTSIDER

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

ENEZIA

Filari sulle isole della Laguna

LOIRA

Itinerari sublimi tra i Cabernet

PECCATI DI GOLA

Matrimonio perfetto con il gorgonzola

GORGONA

Rifarsi una vita con la vite



Paolo Pizzarotti
Sulle note del Nabucco

Sinfonia di Barbera e Merlot per il rosso di Monte delle Vigne made in Parma



www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 12 N.67 Aprile/Maggio 2015 - € 6,00

DE 12,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 12,50 CH - PTE cont. 8,00€



50067>

Sua unicità il gorgonzola

Difficilmente imitabile, lo stracchino a due paste, così era chiamato in origine, si è prestato sia dolce sia piccante a insoliti matrimoni. Per la gioia del palato



di Elio Ghisalberti foto di Paolo Chiodini

LOMBARDIA (INCONTRI EXTRAVAGANTI)



Terzo formaggio italiano a denominazione di origine protetta Dop per quantitativo prodotto, il gorgonzola è senza dubbio uno dei prodotti caseari più noti al mondo. E rispetto ai due grana che lo precedono sul podio, il Padano e il Parmigiano, l'erborinato per eccellenza dell'arte nostrana della lavorazione del latte, vanta caratteristiche che lo rendono unico e, soprattutto, difficilmente imitabile. Per questo motivo, dicono gli analisti, la produzione già consolidata di oltre 4 milioni di forme l'anno è destinata nel prossimo biennio ad aumentare ulteriormente. Lo «stracchino a due paste», che nei secoli ha preso il nome del comune a una ventina di chilometri da Milano dove anticamente si era concentrata la produzione, sembra dunque destinato ad affermarsi sempre più sul mercato nazionale e internazionale nonostante quelle «due paste» non esistano ormai più, sostituite dalle raffinate tecniche casearie moderne.

Il casaro distratto che, stratificando la cagliata fresca con quella dimenticata il giorno prima, si narra abbia dato casualmente origine a quello stracchino anomalo divenuto nei secoli il gorgonzola, ha trovato nella

ricerca scientifica l'avvaloramento delle esperienze tramandate di generazione in generazione. Gli studi sull'insorgere e lo sviluppo delle muffe che determinano l'erborinatura (da erborin, prezzemolo in francese e in dialetto milanese) hanno infatti consentito di mettere a punto metodologie produttive che garantiscono risultati costanti in piena sicurezza alimentare. I bergamini, mandriani appiedati che prendevano il nome dalle valli bergamasche dove si compiva la transumanza, che trovavano nei pascoli della Bassa il foraggio fresco per alimentare le loro vacche «stracche» durante la transumanza, e che usavano sentire empiricamente i momenti topici con l'esperienza e l'intuizione usando come termometro il gomito, sono stati sostituiti da laboratori dotati di macchinari sofisticatissimi in grado di gestire in automatico con tempi e dosaggi perfetti ogni passaggio. Si parte da latte intero raccolto nelle stalle comprese nel territorio storicamente vocato che, fin dalla prima stesura del 1955 (allora Doc, trasformato in Dop nel 1996), è stato individuato nel disciplinare di produzione, praticamente tutta la Lombardia e le province piemontesi

In alto, le etichette abbinata al gorgonzola dolce e piccante (a fianco): da sinistra, Colline del Milanese Igt Aureum Banino 2009 Antonio Panigada, Moscato di Scanzo Docg Don Quijote 2007 Monzio Compagnoni, Pinodisé Contadi Castaldi, Pommeau de Normandie Aoc Léon Desfriches et Fils Le Peré Jules, Sole di Dario Vdt 2007 Cantrina e Birra Xyauyù Riserva Teo Musso 2006 Baladin.



di Novara e Vercelli. Al latte pastorizzato, più precisamente termizzato come da dizione tecnica appropriata, vengono aggiunti fermenti lattici, caglio e spore di penicilli. A coagulazione avvenuta, attorno ai 36 gradi, la caldaia viene spenta (il gorgonzola appartiene quindi ai formaggi a pasta cruda) e la cagliata viene rotta grossolanamente e depositata sugli spersori per lasciare fuoriuscire il siero. Dopo alcuni minuti viene sistemata per stratificazione nelle fascere in quantità di circa 14-15 chilogrammi per ogni forma. Durante il rivoltamento delle forme nelle fascere avviene la marchiatura che contraddistingue il produttore attraverso un numero seriale. Dopo un ulteriore riposo, le forme vengono estratte dalle fascere e prendono la strada del «purgatorio» per la fase delle stufatura in celle a 20-22 gradi di temperatura con oltre 90% di umidità. In questa fase, assai delicata, la cui gestione determina in maniera fondamentale anche la tipologia finale, avviene la salatura manuale a secco sia sulle facce sia sullo scalzo della forma che viene quindi rivestita dalle fascette di legno che ne seguiranno la stagionatura. Trascorsi alcuni giorni il gorgonzola viene trasferito nelle celle di stagionatura dove la temperatura è molto bassa, pochi gradi sopra lo zero, mentre l'umidità rimane elevatissima. Dopo una sosta di 3-4 settimane si procede alla foratura della forme. Grossi aghi metallici le penetrano consentendo all'aria impregnata dei microrganismi che popolano le celle di affinamento di entrare nella pasta, favorendo lo sviluppo delle colture già innestate nella cagliata. Nascono così le caratteristiche venature blu-verdi che dai tubuli d'innescio si propagano più o meno consistentemente secondo tipologia.

La «marmorizzazione» è molto più consistente e distribuita nella tipologia piccante che prevede normalmente una stagionatura ben più lunga dei 60 giorni minimi previsti dal disciplinare, mentre nel tipo dolce è più contenuta e attraversa il gorgonzola in senso longitudinale seguendo le linee di foratura. Negli ultimi anni è quest'ultimo che ha avuto i favori del mercato, arrivando a costituire oltre il 90% della produzione annuale. Dolcezza, cremosità, spalmabilità (vi è anche la variante detta

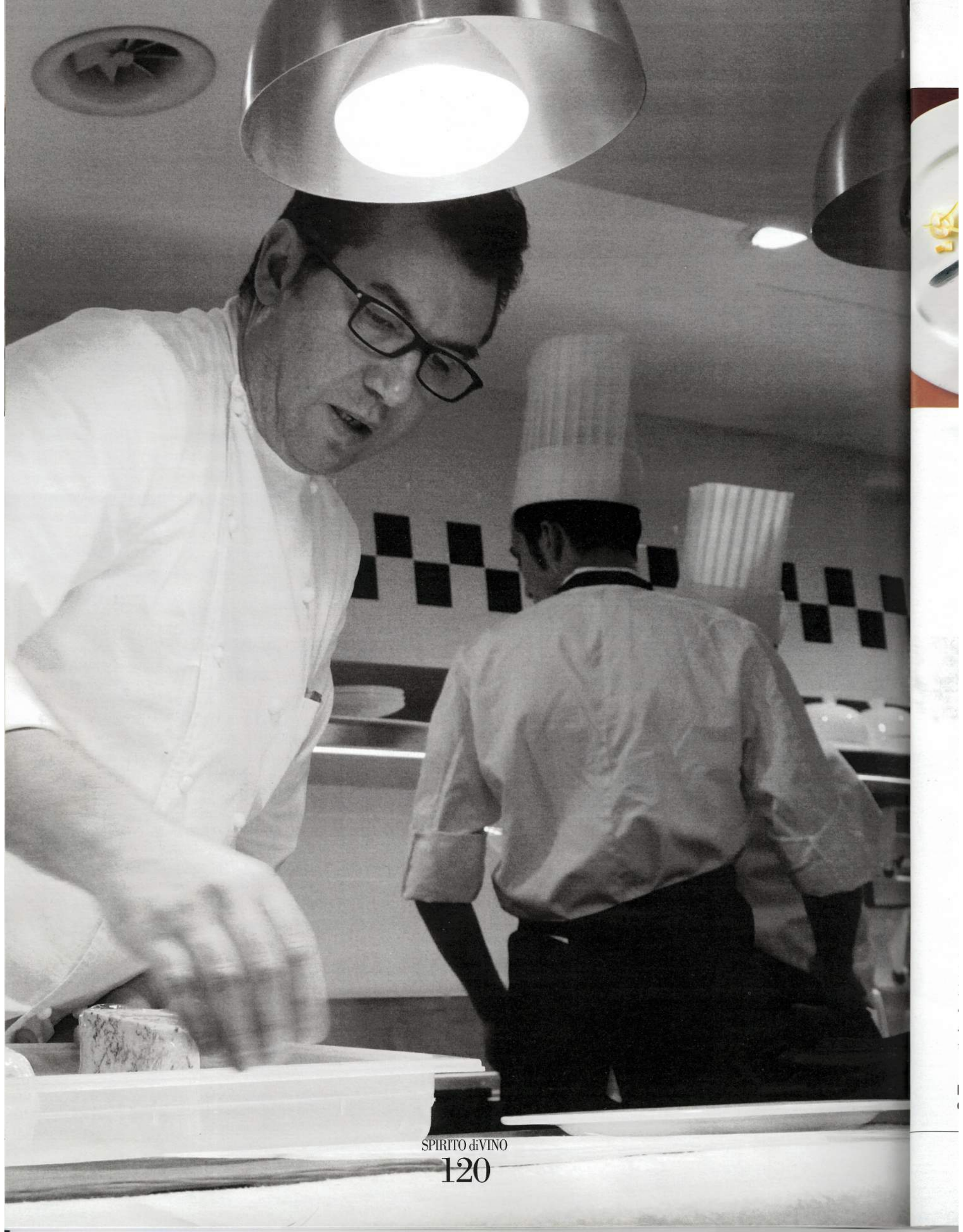
«al cucchiaio» per quanto è morbida e colante) sono i fattori vincenti che incontrano il palato. Ma è il piccante, anche detto naturale, ad avere un legame storico con la tradizione: compatto e dal gusto deciso, è straordinario soprattutto quando assume quella consistenza burrosa che al palato consente di sprigionare, esaltandolo, tutto il potenziale organolettico. E qui sta il punto dolente perché, ahinoi, questa tipologia è diventata sempre più rara anche a causa del fatto che il dolce, oltre a ricevere l'apprezzamento del mercato, è più remunerativo per i produttori. Se da un lato la costanza qualitativa è da leggere come un segnale positivo per la soddisfazione e la tutela del consumatore, dall'altro è innegabile che la concentrazione di produzione in pochi caseifici hi-tech ha portato a una standardizzazione del profilo organolettico. Con ogni probabilità la carta vincente per ottenere ulteriori successi passerà attraverso la produzione di gorgonzola dalla spiccata e originale personalità.

AL PECK DA VIGOTTI: I PIATTI SECONDO MATTEO

Si dice Peck e si pensa immediatamente al Bengodi del gusto, all'apoteosi della gola all'ombra della Madonnina. Naturalmente non ci si sbaglia perché nel centralissimo negozio di via Spadari si può trovare davvero tutto quanto può far felice anche il palato più esigente. Una selezione che recentemente si è ulteriormente raffinata grazie all'entrata in scena di Luca Monica, fine gourmet e conoscitore come pochi del mondo della produzione agroalimentare artigianale. Ma il tempio della gastronomia milanese degli Stoppani, la famiglia d'origine bresciana che dai primi anni 70 del secolo scorso porta avanti la tradizione iniziata nel 1883 dal salumiere di origine cecca Francesco Peck, si avvale da alcuni anni di una firma importante anche nel ristorante posto al primo piano. Dopo i successi ottenuti in proprio con il Novecento di Meina (Novara), Matteo Vigotti è approdato da Peck con tutto il suo bagaglio di esperienza. Di certo non per stravolgere la proposta, che rimane centrata sui grandi classici della cucina italiana (la milanesità ha comunque un ruolo importante) e internazionale, ma per completarla e, laddove necessario, attualizzarla.

In alto, backstage della degustazione: da sinistra, Elio Ghisalberti, autore del servizio, durante la preparazione delle bottiglie che assaggerà con Andrea Grignaffini (in centro), tra appunti di degustazione, fasi di apertura e primo contatto attraverso i tappi. A fianco, i calici pronti: selezionate, per coerenza territoriale, etichette di Passiti o liquorosi lombardi più due inaspettati outsider.







Non è tutto. Da qualche tempo, in sordina, la proprietà ha messo a disposizione di Matteo Vigotti uno spazio dove può dare compiutamente sfogo al suo ideale di cucina. Una sala interna al ristorante ma racchiusa da una vetrata dove una dozzina di commensali può farsi accompagnare in un percorso creativo ma misurato, senza eccessi, delicato. Uno stile che si è palesato in modo limpido e molto piacevole nei piatti liberamente elaborati partendo dai gorgonzola dolce e piccante. Senza uno schema preordinato è spontaneamente scaturito un menù di cinque portate che ha evidenziato la straordinaria duttilità di questo formaggio che, come pochi, è adatto a essere lavorato in mille modi eppure al tempo stesso capace (soprattutto il piccante) di mantenere nel gioco degli accostamenti a propria personalità: antipasto con delicatissimi, piccoli cannelloni di gelée di pera con spuma di gorgonzola dolce; primo con prorompenti crocchette di gorgonzola piccante fondente in crosta di riso venere e crema di barbabietola; main course la morbida ricchezza di gusto delle lumache al Pernod, gnocchetti di mais e gorgonzola dolce; fonduta fredda di gorgonzola piccante con melograno come fresco e grintoso sfizio propedeutico al piatto dolce-non-dolce che chiude il menù, la tarte tatin di scorzonera con spuma di gorgonzola piccante e mascarpone alla vaniglia.

GLI ABBINAMENTI AL CALICE CHE NON TI ASPETTI

I peccati di gola con il gorgonzola possono essere ulteriormente intriganti quando si crea il binomio con il vino o un'altra bevanda, uscendo dai consueti schemi. Il risultato consiste in matrimoni di gusto meno didattici, a volte sorprendenti, a volte non perfetti. Giocando con le due tipologie di gorgonzola Dop normalmente presenti nella fornitissima selezione dei formaggi stabilmente in vendita da Peck, il dolce e il piccante a firma Igor (è l'azienda leader, da sola copre circa il 50% della produzione totale), la selezione è caduta, per coerenza territoriale, su etichette di Passiti o liquorosi prodotti in Lombardia. Per puro divertimento, poi, sono stati aggiunti una birra molto particolare e un Pommeau de Normandie, non un sidro ma una bevanda alcolica ricavata dall'unione del succo di mele

(2/3) con il Calvados a grado pieno (1/3). Il risultato degli abbinamenti è stato al tempo stesso prevedibile e sorprendente. Prevedibile perché i migliori abbinamenti sono risultati appannaggio di due passiti, rispettivamente il Don Quijote Moscato di Scanzo Docg per il gorgonzola dolce e l'Aureum Collina del Milanese Igt per il tipo piccante. Sorprendente perché i due vini sopracitati sulla carta avrebbero dovuto trovare abbinamenti più efficaci a formaggi invertiti e perché hanno prevalso nella riuscita dell'abbinamento sul vino che, assaggiato singolarmente, è risultato il migliore del lotto, il Sole di Dario prodotto da Cantrina.

Moscato di Scanzo Docg Don Quijote 2007 | Azienda Agricola Monzio Compagnoni, Adro (Brescia) | www.monziocompagnoni.it

Dal vitigno autoctono omonimo, un Moscato a bacca rossa unico e assai caratteristico, nasce il Moscato di Scanzo, la più piccola Docg d'Italia (una trentina di ettari per altrettanti produttori). Le uve, raccolte e deposte in cassette, vengono lasciate in fruttai per circa due mesi. Segue vinificazione con rese molto basse, fermentazione in acciaio e affinamento di alcuni mesi in barrique. Ne deriva un passito di consistente gradazione alcolica (15°) e un residuo zuccherino invece non troppo elevato (sotto i 100 grammi/litro). Al colore si presenta rosso granato con leggera venatura mattone; il bouquet, molto caratteristico, si connota oltre che per le più usuali sensazioni di piccoli frutti rossi e di rosa, per le note speziate di pepe bianco e incenso; il gusto dolce è rinfrescato dalle medesime note speziate e da una grintosa presenza tannica. Proprio quest'ultima si scontra di primo acchito con la dolcezza del gorgonzola cremoso. Ma dopo alcuni secondi l'abbinamento si rivela avvincente ed esaltante: perfetto.

Colline Del Milanese Igt Aureum Banino 2009 | Azienda Agricola Antonio Panigada, San Colombano a Lambro (Milano) | www.banino.it

I Panigada sono eccellenti salumieri e altrettanto bravi vignaioli. Sui pendii tutt'altro che semplici da lavorare (le pendenze sono da brivido, inaspettate vista l'ubicazione nel bel mezzo della pianura Padana) coltivano anche la Malvasia aromatica di Candia che lasciano in appas-

In alto, il gorgonzola visto da Matteo Vigotti (a fianco) di Peck: da sinistra, piccoli cannelloni di gelée di pera con spuma di gorgonzola dolce; crocchette di gorgonzola piccante fondente in crosta di riso venere e crema di barbabietola; lumache al Pernod, gnocchetti di mais e gorgonzola dolce; tarte tatin di scorzonera con spuma di gorgonzola piccante e mascarpone alla vaniglia.



simento fino ai primi di dicembre. Il mosto fermenta spontaneamente e molto lentamente (secondo l'annata, anche per parecchi mesi) fino a raggiungere un naturale equilibrio che vede la gradazione alcolica svolta pareggiare quella potenziale del residuo zuccherino. Il 2009 ha nel bicchiere un colore ambrato con netti riflessi arancio; ai profumi dolci, avvolgenti (di albicocca, canditi, miele di agrumi) segue al palato una morbida dolcezza, quasi grassa, potente, ravvivata da una punta di fresca acidità. È il vino che vince l'abbinamento con il gorgonzola piccante in virtù della morbida rotondità che compensa e armonizza le sensazioni nervose dell'erborinatura.

Il Sole di Dario Vdt 2007 | Azienda Agricola Cantrina di Cristina Inganni, Bedizzole (Brescia) | www.cantrina.it

Originalissimo uvaggio di Sémillon, Sauvignon e Riesling (lo aveva voluto così Dario Dattoli, il fondatore della cantina, cui è stato dedicato il vino) ottenuto da uve selezionate, poste in cassette e lasciate in appassimento per circa tre mesi. Poco alcolico (11°), ha un residuo zuccherino consistente (190 grammi/litro) contrastato da una considerevole acidità. Grazie a queste caratteristiche e al consistente corredo aromatico delle uve di partenza, il vino gioca su equilibri perfetti, nei profumi come al gusto. Il colore è giallo oro con accenno ambra. I profumi prevalenti, di frutta bianca (albicocca, pera, mela) sono sostenuti da fresche note mentolate e di erbe aromatiche (salvia). Al palato la dolcezza è solidamente sostenuta dalla spinta acida; dopo lunghissima permanenza aromatica lascia la bocca in surplace e in freschezza. Il migliore tra i vini assaggiati.

Pinodisé | Contadi Castaldi, Adro (Brescia) | www.contadicastaldi.it

Nato contestualmente all'avvio della cantina franciacortina appannaggio della famiglia Moretti già titolare di Bellavista, il Pinodisé è un vino liquoroso (16,5°) ottenuto aggiungendo del Brandy invecchiato almeno una dozzina di anni al mosto di Chardonnay in purezza illimpidito mediante raffreddamento. Gli accurati dosaggi danno vita a un vino dal colore giallo oro lucido, brillante. Al naso la sensazione alcolica si fa avvertire

con delicatezza, senza eccessi. Si riconoscono profumi di mandorla dolce, pera williams, vaniglia, arachide. Il calore dell'alcool avvolge il palato accompagnando sensazioni di frutta matura (ancora williams) e di burro di cacao. Un vino con una personalità ben precisa, di difficile abbinamento in generale, gorgonzola compresi.

Pommeau de Normandie Aoc | Léon Desfrieches et Fils Le Peré Jules, Saint Desir de Lisieux (Calvados) | www.calvados-leperejules.com

È la via di mezzo tra il succo di mela e il suo distillato più famoso, il Calvados. Quest'ultimo, quando arriva a pieno grado, viene aggiunto al succo fino a determinare una gradazione alcolica che si attesta tra 16 e 18° (17° il campione in degustazione). Nonostante la genesi, sprigiona profumi complessi, variegati, tutt'altro che monotematici. Su di un colore ambra scuro, tonaca di monaco, si avvertono sensazioni di scorza d'arancia, fichi secchi, chiodi di garofano, perfino funghi secchi. Al palato, a prevalere è la dolce morbidezza (quasi mollezza) che non trova spalla acida ma l'avvolgente calore dell'alcool. Per questo motivo riesce a trovare un buon accoppiamento con il gorgonzola piccante.

Birra Xyauyù Riserva Teo Musso 2006 | Birrifico Baladin, Farigliano (Cuneo) | www.baladin.it

È una delle cosiddette birre da divano, secondo la definizione fornita dallo stesso Teo Musso, il creatore di Baladin. Va sorseggiata cioè senza fretta, per sé sola, davanti al camino o al televisore secondo i gusti. Perché ha gradazione alcolica molto elevata, inusuale per una birra, tra 13,5 e 14°, e perché il lungo affinamento riduce al minimo la presenza della carbonica (non fa schiuma e la gasatura praticamente non si percepisce). Il colore tonaca di monaco è reso più scuro dalla torbidità (probabilmente accentuata dalla prolungata sosta in bottiglia). Naso avvincente per sentori dolci di miele di castagno, carruba, cioccolato, frutta secca. La morbidezza prosegue al palato, la corrispondenza tra le aspettative all'olfatto è perfetta. Il leggero finale tannico la rende tuttavia più adatta a essere abbinata al gorgonzola dolce e cremoso piuttosto che al piccante. 🍷

In alto, sentori e sapori tra le etichette selezionate dagli esperti di «Spirito diVino» Elio Ghisalberti e Andrea Grignaffini per abbinamenti con il gorgonzola dolce e piccante (nell'altra pagina). Formaggio protagonista anche dei piatti di Vigotti preparati al ristorante di Peck (www.peck.it) al primo piano di questo luogo milanese di peccati di gola che, in una sala interna, ha ospitato la degustazione.

