

16 Luglio 2009 Vini di Breganze e Asiago Dop
"MATRIMONIO D'AMORE" TRA I VINI DI BREGANZE E L'ASIAGO DOP

Al ristorante "La Bocchetta" una degustazione di formaggio Asiago DOP con i vini dell'azienda vitivinicola "Maculan"

Continua l'amore tra il formaggio Asiago ed i vini vicentini più rinomati...

La manifestazione "**Le Stelle...di Asiago**" promossa dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago, che si è svolta nei giorni scorsi sull'Altopiano di Asiago, ha ospitato nella giornata di domenica 12 luglio al ristorante "La Bocchetta" di Conco, all'attenzione di un parterre di quasi cinquanta giornalisti della stampa locale e nazionale, una degustazione di formaggio Asiago nelle sue diverse stagionature in abbinamento ad una selezione di vini della famosa cantina Maculan di Breganze.

Quattro i formaggi proposti, due di produzione della Malga Verde dell'azienda agricola Maurizio Cortese di Conco e due del Caseificio Pennar di Asiago, per cinque vini dell'azienda Maculan. In un crescendo inarrestabile, si sono potute apprezzare le molteplici "forme" dell'Asiago DOP, accostato a vini di struttura e caratura differenti: l'Asiago Fresco con il Vespaiolo 2008 Breganze DOC, l'Asiago Mezzano con il Costadolio Rosato 2008 Veneto IGT, l'Asiago Vecchio con l'Altura 2007 Pinot Nero Breganze DOC e l'Asiago Stravecchio con il Fratta 2006 Cabernet Merlot ed uno straordinario Torcolato 2006 Breganze DOC.

Così l'Asiago Pressato di appena venti giorni di stagionatura, prodotto con latte intero, dal colore giallo paglierino scarico, dall'evidente occhiatura marcata e irregolare e dal gusto che ricorda i sentori dello yogurt, del burro e del latte appena munto, con un sapore spiccatamente dolce, ha trovato il suo perfetto abbinamento nel Vespaiolo 2008 Breganze DOC, questo vino bianco fresco, ottenuto dall'uva autoctona Vespaiola esclusiva del breganzese, che si caratterizza per un profumo netto e intenso con note floreali piuttosto spiccate, tipiche del vitigno, ed un sapore secco e pieno, una piacevole freschezza ed una persistenza aromatica molto gradevole.

All'Asiago Mezzano di sei mesi, dal colore più intenso e dal gusto più saporito, un formaggio in "equilibrio" tra il fresco e lo stagionato, è stato abbinato un vino rosato leggero, il Costadolio 2008, ottenuto al 100% da Merlot, di profumo intenso e fruttato, con note di pesca e litchi e dal sapore pieno, con buona struttura e perfetto bilanciamento.

Il terzo formaggio presentato è stato un Asiago Vecchio di 12 mesi, giallo paglierino, profumo ed aroma che ricordano in maniera più evidente di burro, lievito, fieno, frutta secca a guscio e brodo di carne. Al banco di prova della degustazione, il Pinot Nero si è dimostrato suo compagno ideale, forse anche perché rappresentato da una produzione Maculan rappresentata solo nelle annate migliori, ossia l'Altura, qui del 2007: un vino di colore scarico tipico della varietà, profumo fine ed elegante con note leggermente speziate, equilibrato, di buona struttura, con aromi di piccola frutta rossa molto matura e leggere spezie conferite dalla varietà e dalla leggera barrique d'Allier.

Come quarta proposta invece un Asiago Stravecchio di 36 mesi, dagli spiccati sentori tipici del formaggio molto stagionato, saporito e piccante. Qui si è deciso di dimostrare come l'abbinamento possa cambiare radicalmente il senso della degustazione, accostandolo prima al Fratta 2006, prodotto di punta dell'azienda breganzese ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Merlot e lasciato riposare in barriques francesi nuove per un anno. Vino dal colore rosso rubino intenso, ricchissimo di sfumature violacee, dal profumo di bacche rosse, mirtillo e lampone, con particolari note di spezie e sentori di cacao e caffè, equilibrato, ricco di tannini dolci che si fondono a dare notevole struttura ed eleganza. Abbinamento perfetto. Ma un formaggio da meditazione come l'Asiago Stravecchio di tre anni non poteva non sposarsi meravigliosamente anche con quel "nettare degli dei" che è il Torcolato 2006 Breganze DOC, dal bouquet intenso, con note di vaniglia e legni nobili e dal sapore dolce e pieno! Qui ad ogni sorso e ad ogni boccone si scoprono nuove sfumature e l'esperienza si rivela così emozionante che si vorrebbe

che la degustazione non avesse mai fine.

Se tanto non bastasse, a chiudere in bellezza una splendida domenica di luglio sull'Altopiano di Asiago, c'è stata una sorpresa regalata al parterre degli ospiti dal vicepresidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, sig. Fabio Finco che, a insaputa di tutti, ha voluto omaggiare i presenti con un Asiago Stravecchio di cinque anni, un'unica preziosa forma, prelevata direttamente dall'angolo di famiglia del magazzino di stagionatura del proprio caseificio di Enego. Una rivelazione ed una vera gioia per il palato insieme, primo inter pares, ad un calice di Torcolato.