

Birra, Vino o Whisky? Cosa abbinare con un Parmigiano stagionato 72 mesi

scritto da Antonio Martinetti | 02/12/2020



Chi la spunterà in accompagnamento con il celebre formaggio italiano, nella versione a lungo invecchiamento?

Nei giorni di lockdown, abbiamo testato i più disparati abbinamenti che potessero “competere” con un **Parmigiano reggiano stagionato 72 mesi**, prendendo in esame quello prodotto dal **Caseificio Sociale San Salvatore** di Colorno (Pr).

In virtù di un profilo aromatico e gustativo importante e intenso, risulta arduo e interessante trovare un abbinamento adatto che possa andare equilibrare un’esplosione di profumi e gusti. Per questo motivo, abbiamo percorso diverse “strade” per individuare quella che potesse condurci al Nirvana: **birra, vino o whisky**. Chi la spunterà con il nostro [Parmigiano 72 mesi](#)?

Il Parmigiano reggiano 72 mesi

All'esame visivo, la durissima crosta di questa fantastica perla del "*Made in Italy*" è di color brunito chiaro mentre la pasta si presenta con una **nuance tendente all'ambrato**. All'apertura il formaggio, che risulta asciutto e friabilissimo, ci inebria al naso con **note di sottobosco** (funghi su tutte), frutta secca (nocciole su tutte), spezie, paglia, cuoio, un leggero tabacco e un **impercettibile sentore di affumicato**. In bocca il Parmigiano 72 mesi è ancora più complesso: alla masticazione è secco, friabile, croccante ed estremamente granuloso. Al gusto è intensissimo con la sua spiccata sapidità, parzialmente bilanciata da una breve dolcezza iniziale, un discreto umami ed una piccantezza sul finale che va quasi a "grattare" la gola. Dopo la deglutizione resta lunghissimo, lasciando la bocca con una buona sensazione di grassezza.

Le birre da abbinare

Vista la complessità e la profondità del formaggio, l'abbinamento si è orientato verso birre che avessero un pari livello di importanza e struttura: tra quelle "analizzate" quelle che sono risultate più adatte sono 2, la **Vecchia Lodi 2017** e la **Z**.

Vecchia Lodi 2017 del birrificio Brewfist

La prima birra chiamata all'appello è la **Vecchia Lodi 2017**, Barley Wine prodotto per il settimo anniversario del birrificio [Brewfist](#) di Codogno (LO).

Birra dal colore ramato che già all'apertura fa percepire immediatamente la sua alcolicità (è una birra da 10,8 ABV). Al naso si riconoscono **marcati sentori maltati**, che riconducono alla frutta secca ed al caramello, insieme a **note fruttate** da dattero e melassa di fichi con una **tenue ossidazione** che arricchisce la complessità del bouquet aromatico. La birra ha un corpo abbastanza importante e al gusto inizialmente ritornano le note dolci di caramello, dattero e melassa di fichi riconosciute all'olfatto che, dopo pochi secondi, vengono sferzate da una **lieve acidità ed una secchezza finale disarmante**. Finisce pulita lasciando un flebile ma lungo amaro.

Dal punto di vista dell'**abbinamento**, la dolcezza percepita al gusto va a bilanciare completamente la sapidità e la piccantezza del Parmigiano e la secchezza unita alla lievissima acidità va a pulire a grandi linee le sensazioni di grassezza che il formaggio lascia in bocca dopo averlo ingerito, anche se queste ultime restano ancora ben percepibili. L'equilibrio finale che si crea tra il formaggio e la birra è soddisfacente anche se non del tutto perfetto.

Z del birrificio Extraomnes

La seconda birra è la **Z** (da *Zuur* che in fiammingo significa acido) del birrificio [Extraomnes](#) di Marnate (Va): una *Sour Ale*, prodotta con l'utilizzo di albicocche, muscolosa (visti i suoi 13 gradi alcolici) ma al contempo di una bevibilità imbarazzante.

Si presenta con una **tinta arancio dai tenui riflessi ambrati** che ricorda proprio quella del frutto con cui è stata caratterizzata (un colore simile alla buccia dell'albicocca matura) con una schiuma pressoché inesistente. All'apertura sprigiona profumi incredibili: esplose un'imponente fragranza di confettura di albicocca che, in secondo piano, lascia il campo ai profumi di pesca nettarina e ai sentori vinosi. Sullo sfondo si avvertono **spezie dolci** (vaniglia su tutto), miele millefiori e lievissime note ossidative a braccetto con una sottilissima componente "verniciosa". In bocca risulta avere un corpo medio ed una carbonatazione sottilissima. Al gusto ritorna in maniera esplosiva l'albicocca al punto tale da offrire l'impressione di averne appena addentata una: arriva iniziale una brevissima dolcezza che richiama alla memoria la confettura, poi a "metà strada" un'acidità decisa ma non

invasiva che, sul finale, insieme ad una secchezza da manuale pulisce la bocca rendendola più arida del Deserto del Lut.

L'**abbinamento con il Parmigiano è esaltante!** Le componenti del formaggio vanno ad elevare quelle della birra e viceversa: la dolcezza iniziale della **Z** equilibra la piccantezza e, seppur solo in parte, la sapidità del formaggio; la sua acidità unita alla secchezza "resettano" completamente la bocca dalla grassezza residua che il Parmigiano lascia alla deglutizione. Ingerendo i 2 elementi insieme sembra quasi di mangiare la scaglia di Parmigiano "intinta" in una marmellata di albicocche. Peccato per il **quasi impalpabile residuo di sapidità** che resta tra le fauci, ma l'abbinamento è estremamente appagante e melodioso.

Vino e Parmigiano

Tra i vini quello che ha sorpreso di più è stato il **Taurasi Vigna Cinque Querce 2010** prodotto da **Salvatore Molettieri** di Montemarano (AV). Un **vino potente e robusto** che ha saputo tener testa nel confronto col Parmigiano 72 mesi.

Di un rosso rubino con riflessi granato, al naso esprime una complessità aromatica che mette in mostra un portfolio di note intensissime: marmellata di prugne, amarene, sentori speziati di pepe, noce moscata e vaniglia su tutti, note che riconducono al caffè, lieve tabacco e tenui effluvi balsamici. In bocca è denso con un tannino ben presente ma morbido, elegante e non invadente. Al gusto ritornano le note fruttate di prugna, quelle di torrefazione e il lieve balsamico: ha una buona acidità e una secchezza imponente che si protrae nel tempo lasciando la bocca mondata. Dopo la bevuta restano scolpite le **sensazioni di frutta matura e torrefazione**.

L'**abbinamento con il nostro Parmigiano 72 mesi è godibile** grazie al fatto che la grassezza viene prima smorzata dall'acidità del vino e poi spazzata via dalla sua secchezza. La sapidità del Parmigiano viene azzerata creando una consonanza con le sensazioni boccali donate dal vino. L'unica stonatura risiede nel fatto che la piccantezza quasi graffiante del Parmigiano resta quasi del tutto intatta in bocca. L'abbinamento risulta quindi raffinato anche se non propriamente ineccepibile.

Il whisky: abbinamento sorprendente

Il whisky che ha conquistato il nostro cuore e che si è comportato egregiamente accostato al Parmigiano è il **Talisker 10**, un *Single Malt* torbato, proveniente dalla *Skye*, dell'età di 10 anni.

Nel bicchiere ci sorprende immediatamente con la sua **nuance color oro con leggeri riflessi ambrati**. Appena versato, al naso si sprigionano in primis le note di torba con "fumo" leggero ma penetrante, seguono sentori di medicinale e iodati che ricordano le alghe marine (sembra di essere in riva al mare!); di seguito arriva la marmellata di agrumi con arance in primissimo piano e si accodano sul finale sentori di cedro candito, caramello, cannella e un leggero pepato. La bocca avverte subito le spezie, cannella e pepe su tutte, e poi un dolce "appunto" di caramello e agrumi canditi che va a svanire lasciando spazio a una nota salmastra che esalta la bevuta e la rende unica. Sul finale, secco e tagliente, la fa da padrone un tabacco labile ma lungo. La bevuta risulta un'esperienza sensoriale a tutto tondo.

Il **Talisker 10 ed il Parmigiano 72 mesi** provengono da latitudini diverse ma sembrano nati per "stare insieme": l'abbinamento che ne nasce è armonioso, espressione di un connubio che risulta indissolubile! Le caratteristiche dolci del whisky bilanciano la sapidità e la piccantezza del Parmigiano mentre la secchezza annulla completamente la grassezza del formaggio. Assaggiati insieme si viene avvolti da un turbinio di percezioni per le quali il whisky esalta le componenti

organolettiche del formaggio e viceversa! La bocca resta pulita, asciutta e pronta ad ingurgitare un nuovo pezzo di formaggio e un susseguente sorso di whisky e così via creando un appagante ed inebriante loop.

Conclusioni

È innegabile che il miglior abbinamento con il Parmigiano stagionato 72 mesi è risultato essere quello con il **Talisker 10** dato dal fatto che tra i due prodotti si crea un equilibrio e una simmetria impareggiabili. Però è lampante come l'abbinamento più appagante, complesso ed esaltante sia stato quello con la **Z di Extraomnes**: un accostamento sinestetico.