GUSTO

La cultura della buona tavola, le ricette, i protagonisti

Un'accoppiata vincente per capire due prodotti

Da Monte delle Vigne al caseificio Gennari: quattro abbinamenti dettati dall'età, tra Callas e Parmigiano che si sposano più che felicemente

Doppia verticale

Callas e Parmigiano, quando si invecchia bene

di **Sandro Piovani**

Nel tepore di questa ottobrata arrivata in ritardo (ma arrivata), è stata presentata la «Callas 2022» ultima uscita dalla cantina Monte delle Vigne di Ozzano. Una anteprime che, grazie alle idee (parmigiane) dell'Ad Lorenzo Numanti e della responsabile comunicazione e hospitality (nonché sommelier) Paola Navello, si è trasformata in una sorta di elogio alla parmigianità (di qualità) in un matrimonio tra due grandi «classici» della nostra terra, la Malvasia e il Parmigiano Reggiano, eccellenze che sembrano fatte l'una per l'altra, grazie al lavoro di cantine come Monte delle Vigne che, dopo anni di impegno profondo e dopo aver scelto la strada «bio», ha sicuramente tracciato un solco importante nel mondo dell'enologia parmigiana. Stessa cosa si può affermare per il caseificio Gennari che con le sue proposte, tra stagionature canoniche e invecchiamenti impensabili sino a qualche anno fa, ha dato un'immagine poliedrica del Parmigiano Reggiano.

Perché questa doppia verticale abbinava la nuova Callas 2022 al Parmigiano di Gennari stagionatura 24 mesi; poi Callas 2015 con il Parmigiano 48 mesi; Callas 2014 con il Parmigiano 60 mesi e la Callas 2011 con il Parmigiano 90 mesi.

Un «matrimonio» di cui ci è sembrato giusto rendere conto, dopo una mattinata di fine ottobre tra sapori e sorsi di casa, tutti speciali.

La degustazione è partita dalla gioventù della Callas 2022 in abbinamento al Parmigiano di 24 mesi, a scendere. Va detto subito che la «nuova» Callas ha un 30% di uva lavorata in anfora e propone una bella mineralità. Va detto che nell'anfora finisce soltanto il cuore del grappolo dell'uva di Malvasia di Candia e questo garantisce che questo tipo di macerazione riporti nel bicchiere le vere caratteristiche di questo vitigno. Ed ecco dunque che questa Callas 2022 si propone per un invecchiamento importante, un passaggio importante che offre molti temi di riflessione sulla bontà di queste uve. In abbinamento un Parmigiano di 24 mesi (del caseificio Gennari, come tutte le altre annate) dal sapore intenso e dalla buona morbidezza, masticabilità divertente, un formaggio «tentatore» (difficile smettere).

Poi la Callas 2015: qui si entra in tutte le proposte che questo vitigno può dare, intenso e ancora fresco nonostante i 9 anni di età e anche questa annata promette longevità assoluta, che effettivamente, lo capiamo, può sembrare un po' strano anche per noi parmigiani che la Malvasia di Candia ce l'abbiamo in casa. In abbinamento un 48 mesi, Parmigiano che ricorda la perfezione «di una volta», ovvero un Parmigiano che esplode in bocca e che sarebbe perfetto anche da grattugiare: per quest o va assaggiato a piccoli bocconi. Si arriva così alla Callas 2014, un piccolo capolavoro nel bicchiere, inaspettato, un'annata di grande spessore per i vini bianchi e questa bottiglia lo conferma tanto che quasi sovrasta il Parmigiano 60 mesi, potente e buono, colore paglierino come il vino: matrimonio perfetto. Poi stupisce la Callas 2011, ancora resca, forse un po' debole al naso ma nel bicchiere tutto un programma, perfetta ad accogliere la potenza del Parmigiano 90 mesi, formaggio da appassionati. Riassunto: divertimento assoluto grazie a otto grandi eccellenze.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Inserto a cura di
Sandro Piovani