



Abbinamenti

Cacio e Prosecco

Brindisi con il Prosecco in casa Bisol e, in basso, a destra, Carlo Perenzin, produttore di formaggi di San Pietro di Feletto



PROFILO DI UN VINO

Aveva l'ambizione di diventare lo Champagne italiano, anche se il paragone è esagerato. Tuttavia il successo recente del Prosecco lo colloca al "top" degli spumanti *made in Italy*, in particolare il Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene. Merito di produttori coraggiosi che hanno vinto la scommessa sulla qualità. Questo vino è prodotto in 15 comuni sulle colline dell'Alta Marca trevigiana. A San Pietro di Barbozza, ci sono 106 ettari di filari dove nasce il Prosecco Superiore di Cartizze, da uve vendemmiate più tardi. Sono quattro le tipologie principali del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene. Quello detto **Tranquillo** è il meno noto ma il più tradizionale. La versione più antica è il **Frizzante** e nasce con la rifermentazione in bottiglia. Lo **Spumante** si ottiene invece dalle uve maturate in alta collina: il tipo extra-dry e il brut si distinguono per la diversa quantità di zucchero conservata e si possono bere a tutto pasto. Infine il **Prosecco Superiore di Cartizze** è il più pregiato, con una produzione che si aggira intorno al milione di bottiglie all'anno.

L'accoppiata "cacio e vino" può raggiungere livelli di grazia ovunque. Ma soltanto quassù, tra le colline dell'Alta Marca Trevigiana, i due elementi si uniscono in un intimo matrimonio. Il *formajo imbriago* prima di arrivare in tavola è già intriso di aromi della vendemmia. Perché le forme di **Montasio**, **Latteria** (stagionato almeno due mesi), **Monte Veronese** o **Asiago d'alveo** sono affinate nelle vinacce di Prosecco (si usano anche Raboso Piave, Cabernet e Merlot). La festa nei tini colmi di mosto d'uva appena pigiata dura da una a due settimane. Quanto basta perché i succhi vinosi ammorbidiscano la pasta che, da pallida, assume un tono ocre, mentre la crosta diventa rossiccia. Tolate dalla salamoia, le forme sono asciugate e stagionate per un paio di mesi, quando rivelano il gusto piccante, piacevole, ricco. Una leccornia, nata dall'astuzia contadina. Racconta Fernando Raris, accademico della cucina e delegato Dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio: «Si dice che un contadino trevisano avesse per primo utilizzato il mosto

in modo da ammorbidire le forme che aveva in cantina in sostituzione dell'olio, allora troppo costoso. Di certo la tecnica venne adottata nelle fattorie di Conegliano e Oderzo durante la prima guerra mondiale. I contadini nascosero tra le vinacce le forme di formaggio per salvarle dalle razzie dei soldati austriaci».

L'imbriago non si accompagna a un vino qualsiasi, ma preferisce un Prosecco passito come il Duca di Dolle della cantina Bisol di Valdobbiadene. Perfetto anche con il **Castel**, formaggio prodotto secondo tecniche medievali dalla Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto. Spiegano Emanuela e Carlo, quarta generazione del caseificio pluripremiato: «Abbiamo cercato di ricreare quello che poteva essere un formaggio mille anni fa. Sicuramente il latte era crudo con elevata acidità e, al momento della cagliata, diventava un ottimo conservante naturale». Il risultato è che il Castel, fresco o stagionato fino a sei mesi, è molto digeribile a dispetto del sapore importante, che si esalta con pane alle noci e un po' di miele di castagno.

Anche il **Prosecco Spumante** è un ottimo compagno. Del resto lo spumante metodo classico può reggere ogni abbinamento. In versione tranquilla si accompagna alla **Casatella**, fresca e cremosa, dolce e leggermente acidula, alle morbide caciotte e alle robiote di capra. Come brut rallegra lo spuntino a base di **Morlacco del Grappa**, il formaggio salato del popolo nomade arrivato nel XIII secolo dal Mar Caspio. Come extra brut s'accompagna al **Bastardo del Grappa**, lavorato sul massiccio che non rientra né nell'area dell'Asiago d'alveo, né del **Montasio**. Nato intorno al 1200 nell'Abbazia di Moggio, il Montasio fresco (stagionato due mesi) si esalta in compagnia del più nobile dei *cru* di Prosecco: il **Cartizze**. Un vino straordinario con profumo di fiori di campo e di miele selvatico. Prodotto in un'area ristretta, dove le vigne godono di una magnifica esposizione e affondano in un terreno affiorato dalla remota sollevazione del fondo marino. Ogni vite di questo giardino di Bacco è accudita con amore. Proprio come un bambino...

