

TEMPO DI VENDEMMIA: QUALE VINO ABBINARE AL GORGONZOLA DOP? DIPENDE (ANCHE) DALLA STAGIONATURA.

In questi giorni si sta concludendo un vero e proprio rito che coinvolge migliaia di aziende vinicole da Nord a Sud dello stivale e tanti appassionati: la vendemmia.

In Italia esistono oltre 500 varietà di uva da vino la cui raccolta, che può essere meccanica o manuale, nel caso dei vini più pregiati, avviene tra luglio e ottobre a seconda di quando le uve raggiungono il grado di maturazione desiderato.

Siano essi rossi o bianchi, il Gorgonzola Dop predilige generalmente vini caratterizzati da una certa morbidezza e sapidità, dotati di personalità e buona freschezza in grado di sostenere così il profilo aromatico di questo formaggio. Ma per valutare il miglior abbinamento si può tener conto delle due diverse tipologie di Gorgonzola, il dolce e il piccante.

Con il formaggio **Gorgonzola Dop dolce** sono molto indicati i vini passiti, quelli prodotti con le uve raccolte nella cosiddetta vendemmia tardiva ad alto contenuto zuccherino. E' questo uno degli abbinamenti forse meno conosciuti, ma più apprezzati. Un Moscato passito liquoroso o un Marsala vergine, ad esempio, offrono al palato una buona fluidità e bilanciano egregiamente le sensazioni dolci offrendo un finale di frutta secca e spezie che contrasta in modo efficace il sapore intenso del Gorgonzola Dop.

Ottimo anche l'abbinamento a vini muffati ossia nati da uve attaccate ad una muffa nobile, a cui devono l'alta concentrazione di zuccheri e il loro caratteristico profumo. Tra i bianchi ottimi i Riesling, il Pinot Bianco, l'Orvieto Classico, il Frascati Sup., la Malvasia secca, il Gavi; fra i rosati il Chiaretto del Garda, il Lagrein Kretzer.

Infine con il **Gorgonzola Dop piccante**, è consigliabile l'abbinamento con vini rossi invecchiati di buona complessità e struttura come Barolo, Barbaresco, Carema, Gattinara, Ghemme, Chianti Classico Riserva, Recioto, Amarone o Cabernet.