

A SCUOLA DI GUSTO

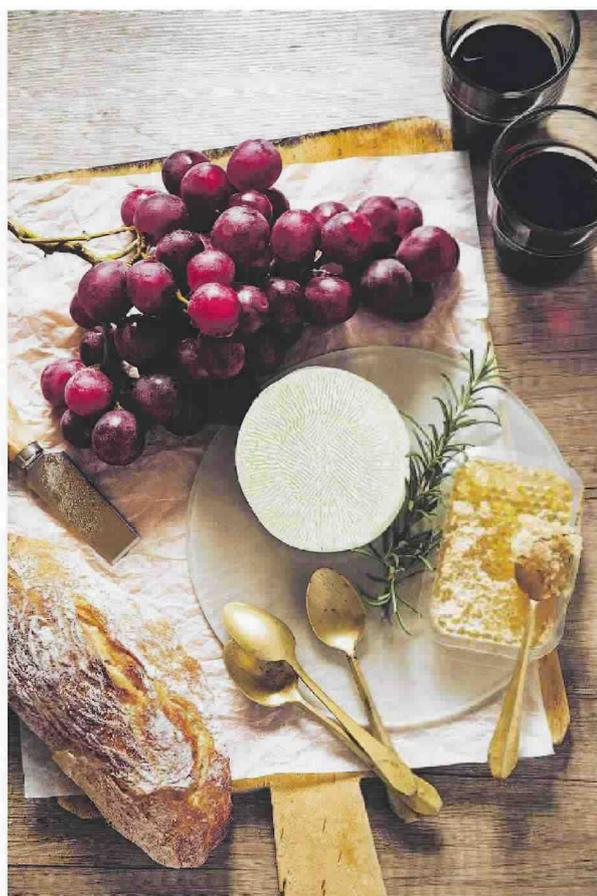
# Primintio e Cerasuolo

“

Quando l'abbinamento tra formaggio e vino è sapientemente scelto, il palato gioisce.

”

**V**ini e caprini, a ciascuno il suo. Così, dalla selezione di formaggi del Food Store **Prezzemolo & Vitale** di Palermo, giocando con profumi e sapori, ecco uno degli abbinamenti proposti, tutto da gustare. Si comincia dal **Primintio di capra**. Le origini di questo formaggio sono molto antiche e risalgono addirittura all'XI secolo a.C. Omero narra di una bevanda a base di formaggio caprino grattato. Aristotele, nel IV secolo a.C. soffermandosi sulle tradizioni casearie siciliane cita il gusto del latte caprino. Nel periodo romano, II secolo a.C., Varrone esalta le qualità del latte di capra e dei formaggi di capra. Un accenno alla bontà del formaggio caprino appare nel Corso compiuto di agricoltura teorica pratica ed economica dell'abate Rozier verso la fine del XVIII secolo. Per quanto riguarda la tipologia è un **formaggio semistagionato a pasta dura e cruda**. La forma è cilindrica a facce piane o solo lievemente concave. All'esame visivo la crosta, oleosa dopo la cappatura con l'olio, appare bianco-giallognola e sulla sua superficie si vedono i solchi lasciati dal canestro. Nella parte interna la pasta risulta compatta, scarsamente occhiata, con un colore bianco tenue tendente al giallo paglierino. All'olfatto emergono **profumi intensi che ricordano la campagna, i pascoli e aromi decisi di latte di capra e fieno**. Al gusto è persistente con una sapidità pronunciata. Per la struttura del formaggio, il connubio ideale sarebbe un vino tannico, ma dal tannino qualitativamente vellutato. Ed è fondamentale che sia pari in struttura. Si può osare anche con un bianco purché non troppo spinto in freschezza e sapidità ma al contrario morbido, chiaramente anch'esso di buona struttura. La scelta è il **Cerasuolo di Vittoria Dcog**



## “ Cerasuolo di Vittoria Dcog



### Valle dell'Acate

**Denominazione:** Cerasuolo di Vittoria Dcog  
**Vitigni:** nero d'avola 60%, frappato 40%  
**Alcol:** 13,5%  
**Formato:** 0,75l  
**Consumo ideale:** 2014/2020  
**Temperatura di servizio:** 16/18 °C  
**Giudizio di Tannico:** 8/10  
**Tipologia:** Rosso

”

della cantina **Valle dell'Acate**, di proprietà delle famiglie **Jacono** - Ferreri dell'Anguilla. Qui le percentuali utilizzate di **Nero d'Avola** e **Frappato** sono rispettivamente 60% e 40%. È prodotto con uve provenienti dai vigneti che si trovano sull'altopiano chiamato Bidini Soprano. Il terroir si traduce nel clima mite e nella composizione dei suoli, caratterizzati da appezzamenti di terra di colore rosso chiaro, da cui proviene il Frappato, e rosso scuro, da cui proviene il Nero d'Avola. Il colore è rosso rubino intenso ed è di buona consistenza. Al naso emergono **note di ciliegia** ma anche qualcuna di **viola**. A palato l'ingresso è fresco-sapido con un tannino ben levigato che lascia spazio a tutte le altre componenti, creando una piacevole alternanza e, allo stesso tempo, mantenendo una certa lunghezza del sorso. Morbidezza e alcolicità qui giocano un ruolo fondamentale in termini di abbinamento. **E il connubio con il caprino diventa un esemplare esercizio per i nostri sensi.**

Chiedi agli esperti nei nostri negozi gli abbinamenti che più gradisci in base ai tuoi gusti.

[www.prezzemoloevitale.net](http://www.prezzemoloevitale.net)