

Giudizi degli assaggiatori dell'ONAF in occasione della manifestazione "Piazzetta del Gusto" nell'ambito della Notte Blu di Chiusi (SI) svoltasi il 30 giugno 2012.

PARMIGIANO REGGIANO BONAT GRAN RISERVA 3 ANNI

Deciso giallo paglierino carico per il Gran Riserva 3 anni che presenta una pasta dura, asciutta e granulosa.

Il naso è intenso e molto piacevole con riconoscimenti lattici di burro ancora freschi nonostante 'l'anzianità' del prodotto e frutta secca (nociola). All'assaggio risulta subito predominante l'armonia dei sapori (dolce e salato) ed un leggero piccante che deve ancora esprimersi. Gli aromi sono più evoluti rispetto agli odori, infatti possiamo riconoscere il burro fuso, ritroviamo la frutta secca ed una delicata nota di brodo. Molto lunga la persistenza. In bocca risulta friabile con una buona solubilità.

La particolarità del campione assaggiato è che fino al retrogusto sembra più giovane della sua età (deve essere intesa come una nota positiva), poi, sul finale, sprigiona tutta la sua potenza che comunque ha ancora potenzialità per un'interessante evoluzione.

PARMIGIANO REGGIANO BONAT 7 ANNI

Il Parmigiano Reggiano Bonat 7 anni si presenta all'interno con un bel giallo dorato, la struttura della pasta è dura e si spezza in modo netto senza fare troppe scaglie.

La potenza olfattiva è elevata e rimane a lungo con riconoscimenti immediati di burro cotto e frutta secca, mentre la noce moscata e altre spezie vengono in successione. In bocca da subito una sensazione di sapidità ben equilibrata dal dolce che mitiga anche la nota piccante, importante ma non invasiva. Gli aromi confermano il naso con in più un tenue sentore di legno invecchiato. La struttura è piacevolmente sabbiosa ed i granuli risultano particolarmente solubili.

Per apprezzare al meglio è consigliabile una temperatura di degustazione da 18 a 20 gradi.

