

Quels vins pour un Parmesan d'exception?

26 septembre 2015

Carlo Pagliacci et Enton Gurashi

■ Huit siècles de noblesse

- - XIII Century: les premières pistes pertinentes de se trouvent dans la règle des moines bénédictins «ora et labora»;
- - 1254: le notaire Guglielmo Vegio de Gênes inclut le Parmensis casei "(fromage de fromage Parme / parmesan) dans un testament
- - XIV siècle: le Parmigiano Reggiano est cité dans la grande œuvre de G. Boccaccio, "Decameron" (Florence, 1348);
- - XIX siècle: les fromageries (Caseifici) prennent leur forme caractéristique octogonale;
- - 1928: le premier Consortium (Consortium) pour la sauvegarde de la désignation. Un joint ovale est identifié à marquer chaque fromage
- - 1934: la fondation du Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.



Cahiers de charge





La zone de production comprend les provinces de Parme, Reggio Emilia, Modène, Bologne à l'Ouest de la rivière Reno et Mantoue à l'Est du Pô

“top ten” AOP-IGP italiennes en valeur

Chiffre d’affaire à la production

(millions €)

Grana Padano	1.145,6
Parmigiano Reggiano	963,6
Prosciutto di Parma	922,7
Prosciutto di San Daniele	321,0
Mozzarella di Bufala Campana	262,0
Mortadella Bologna	210,6
Gorgonzola	206,3
Bresaola della Valtellina	187,3
Pecorino Romano	163,2
Mela Alto Adige o Sudtiroler Apfel	92,8
Totale 10 produits	4.475,0
% sur valeur production italienne	83,7 %

Parmigiano-Reggiano en chiffres

- ❑ **600 litres de lait pour faire une roue**
- ❑ **38,5 kg de poids par roue**
- ❑ **16 litres de lait pour faire 1 kg de fromage**
- ❑ **12 mois de maturation minimum**
- ❑ **20-24 mois de maturation moyenne**

La qualité commence à la ferme

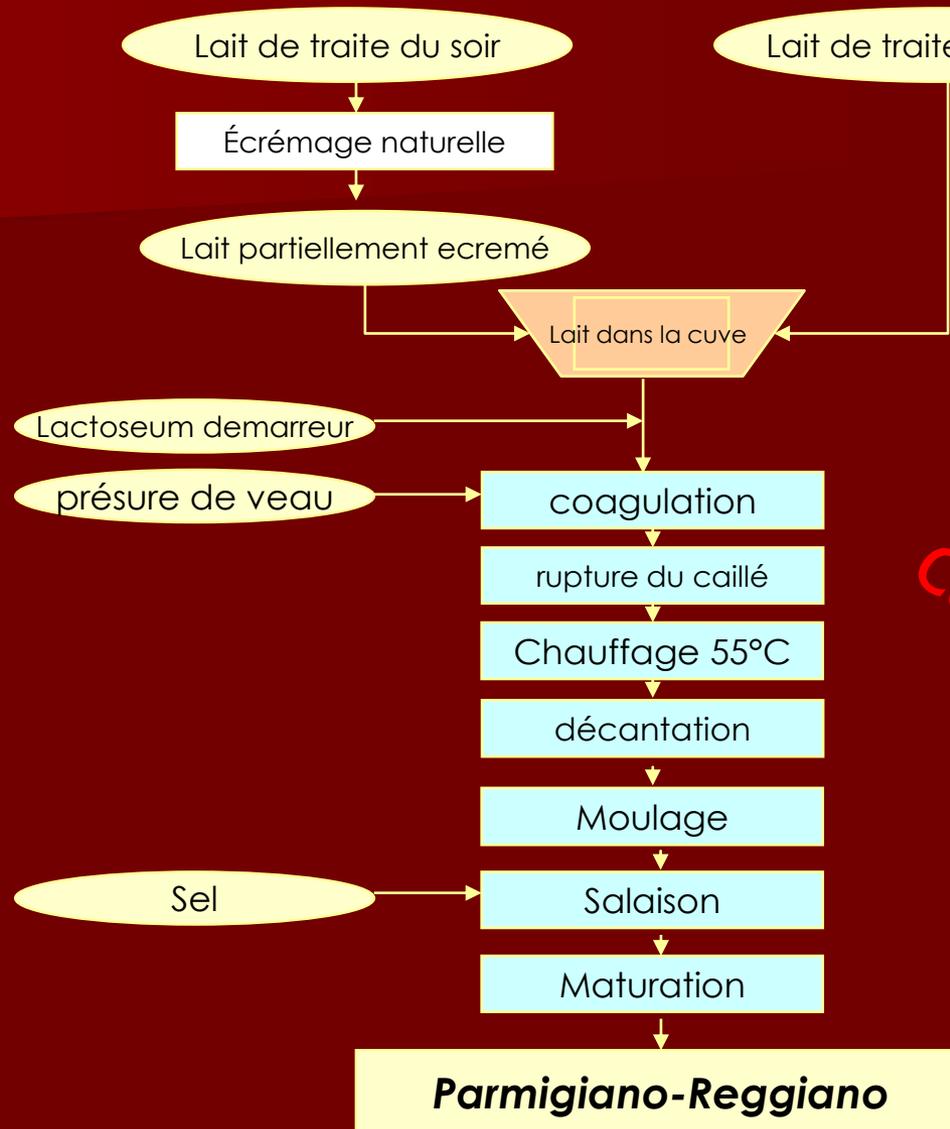


L'alimentation du bétail est principalement basée sur les fourrages provenant de la zone de production

En effet, le foin et l'herbe déterminent les caractéristiques typiques de fromage Parmigiano-Reggiano à travers des micro-éléments et les bactéries



Les étapes de production du fromage



aucun agent de conservation

Les étapes de production du fromage - 1



Le lait est utilisé brut, il ne peut pas être conservé au réfrigérateur et il doit être rendu deux fois par jour à la laiterie dans les deux heures

Les chaudrons de traitement du cuivre seront comblés par la moitié avec le lait du soir naturellement écrémé et demi avec l'ensemble du lait de la traite du matin



Les étapes de production du fromage - 2



Démarreur lactosérum est ajouté au lait; Le lactosérum est une culture de ferments lactiques naturels obtenus à partir de lactosérum restant de la journée précédente

La présure qui est utilisé pour produire du fromage Parmigiano-Reggiano est obtenu exclusivement à partir de veaux.



Les étapes de production du fromage - 3

Le lait est cuit à basse température pour tuer les agents pathogènes, mais pas les bactéries lactiques (thermofilic)



Les étapes de production du fromage -4

Lorsque le niveau de la coagulation correcte a été atteint, le "Casaro« brise le caillé avec l'instrument typique: le «Spino"



pendant cette phase, appelée « spinatura" le caillé est divisé en gros grains comme des grains de maïs (2,4 millimètres).

Les étapes de production du fromage - 5



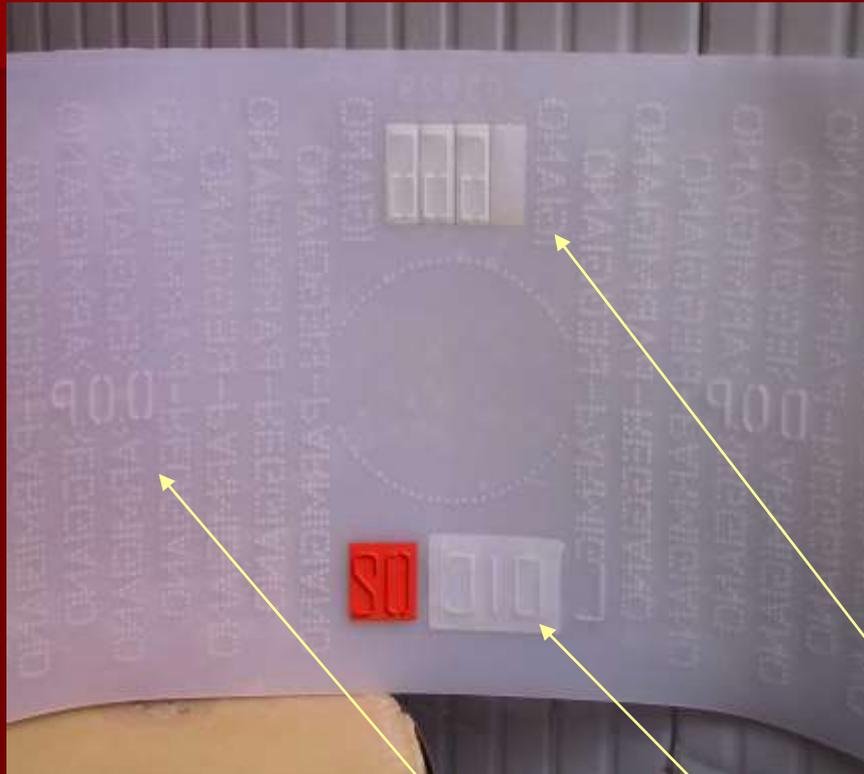
Ici, nous pouvons voir deux roues «jumelles» de fromage Parmigiano-Reggiano. Ils sont vieux d'une minute!

Les jumeaux sont les roues provient de la même chaudron.

Quand le caillé est sorti des chaudrons et mis dans les moules



Les étapes de production du fromage - 6



Dans la soirée,
Lorsque le fromage
est encore molle,
chaque roue est
entouré d'un moule
pochoir qui imprime
les marques
déposées de
Parmigiano-
Reggiano sur la
croûte

inscription en pointillés

Numero identificatif de la laiterie

Mois et année de production

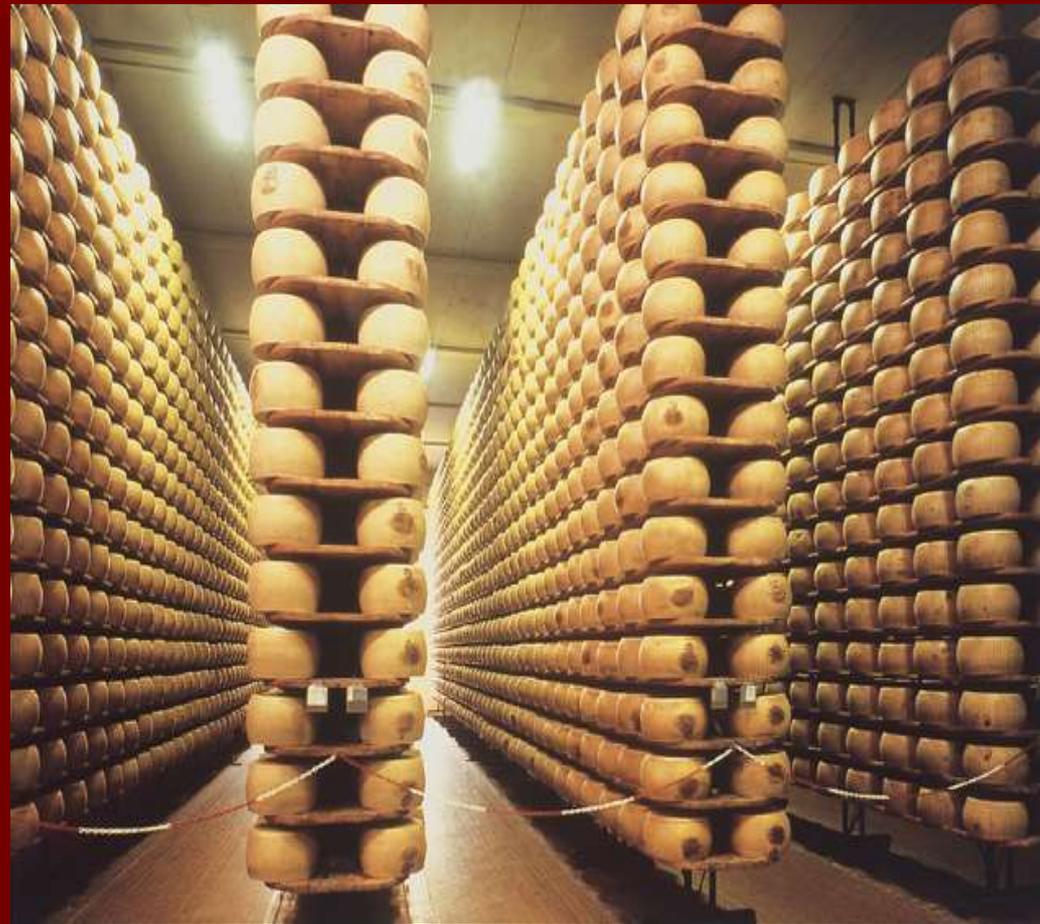
Les étapes de production du fromage - 7



Après 20 jours de bain de sel, la roue de fromage est prêt pour la maturation.

Les étapes de production du fromage - 8

Pendant 12 mois, le fromage reste dans les entrepôts où il est pris en charge dans des conditions ambiantes idéales pour la vie et le développement du Parmigiano-Reggiano



Les étapes de production du fromage - 9

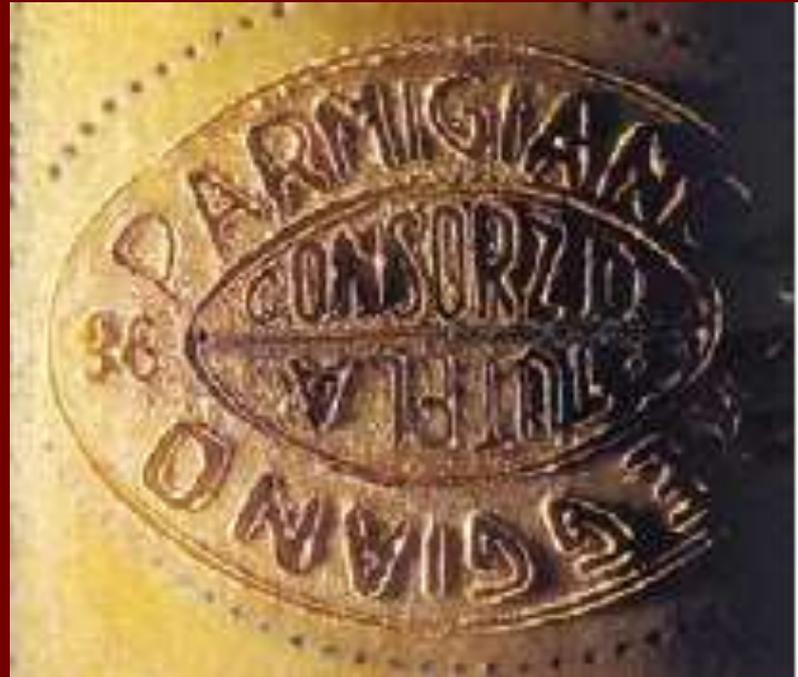
Dans les roues non classés la couenne est enlevée: le produit n'est pas du Parmigiano-Reggiano



Les étapes de production du fromage - 10



Enfin, chaque roue est évalué et noté. Le fromage Parmigiano-Reggiano est marqué au fer chaud avec la marque ovale.



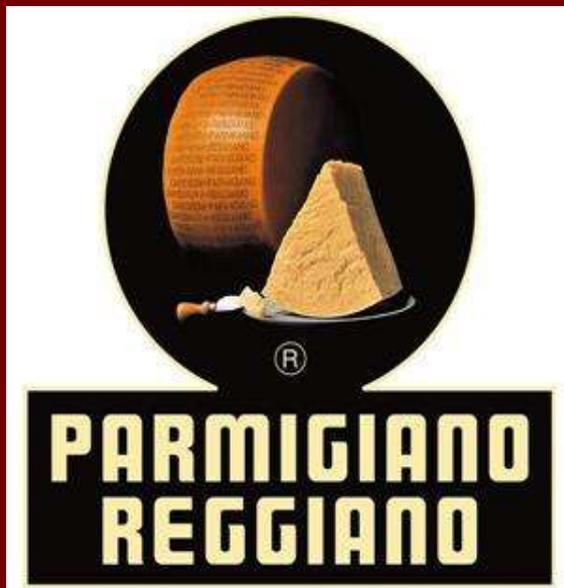
Informations nutritionnelles



100 grammi di Parmigiano-Reggiano stagionato contengono:	
Acqua	g 30,8
Proteine totali	g 33,0
Grasso	g 28,4
Valore energetico	Kcal 392
Cloruro di sodio	g 1,39
Calcio	mg 1160
Fosforo	mg 680
Sodio	mg 650
Potassio	mg 100
Magnesio	mg 43
Zinco	mg 4
Vitamina A	mcg 270
Vitamina B1	mcg 34
Vitamina B2	mcg 370
Vitamina B6	mcg 110
Vitamina B12	mcg 4,2
Vitamina PP	mcg 55
Acido pantotenico	mcg 320
Colina	mg 40
Biotina	mcg 23

Parmigiano delle vacche rosse

<https://www.youtube.com/watch?v=YZij6ZpBwSo>



Degustation des fromages



Les principes de l'accord mets vins



CIBO 	POCO		MODERATA		AVVERTIBILE		MOLTO EVIDENTE		MOLTO EVIDENTE		AVVERTIBILE		MODERATA		POCO		VINO 
	1	2	3	4	5	6	7	8	8	7	6	5	4	3	2	1	
GRASSEZZA																	ACIDITÀ
TENDENZA DOLCE																	EFFERVESCENZA
SUCCULENZA																	SAPIDITÀ
UNIUSITÀ																	TANNICITÀ
SAPIDITÀ																	ALCOLICITÀ
TENDENZA ACIDA																	MORBIDEZZA / DOLCEZZA
TENDENZA AMAROGNOLA																	
AROMATICITÀ																	INTENSITÀ GUSTO-OLFATTIVA
SPEZIATURA																	
PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA																	PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA
PICCANTEZZA																	
DOLCEZZA																	DOLCEZZA

STRUTTURA DEL CIBO Poco Moderatamente Strutturato Strutturato Molto Strutturato

CORPO DEL VINO Debole Medio Pieno Pesante

  **RISULTATO DELL'ABBINAMENTO**
 INACCETTABILE ACCETTABILE BUONO PERFETTO

Les 5 vins en dégustation

- Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg 2014 (Santa Eurosia)
- Lambrusco I.G.T. Otello 2014 (Cantine Ceci)
- Barbaresco Rabajà 2005 Docg (Giuseppe Cortese)
- Brunello di Montalcino 2004 Docg (Le Macioche)
- Passito di Pantelleria Ben Ryé DOP (Donnafugata)





- **APPELATION: Valdobbiadene DOCG**
- **CEPAGES:** Glera 100%
- **PRODUCTION:** 13500 kg /ha
- **PERIODE DE VENDANGE:** 15-30 septembre
- **ALCOOL:** 11,5 %
- **SUCRE RESIDU:** 10 g/l



Lambrusco Otello (Ceci)



- **APPELATION:** Lambrusco IGT
- **CEPAGES:** Lambrusco Maestri
- **ZONE DE PRODUCTION:** Emilia
- **PRODUCTION:** 8.500-9.000 kg /ha raisins
- **PERIODE DE VENDANGE:** début octobre
- **PRODUCTION:** Contact avec les peaux 20 jours
- **ALCOOL:** 11 %

Barbaresco Rabajà 2005 Docg

(Giuseppe Cortese)



- **APPELATION:** Barbaresco DOCG
- **CEPAGES:** Nebbiolo 100%
- **ZONE DE PRODUCTION:** Piemont
- **PRODUCTION:** 38hl/ha 17.000 bouteilles issues de 4 hectares en localté Rabajà
- **AFFINAGE:** 20/22 mois en fûts de chêne d'une taille allant de 17 à 25 hectolitres, dont l'âge varie de nouveau à 8/9 ans. Minimum 10 mois en bouteille avant sa libération
- **ALCOOL:** 14 %

Brunello di Montalcino 2004 Docg (Le Macioche)

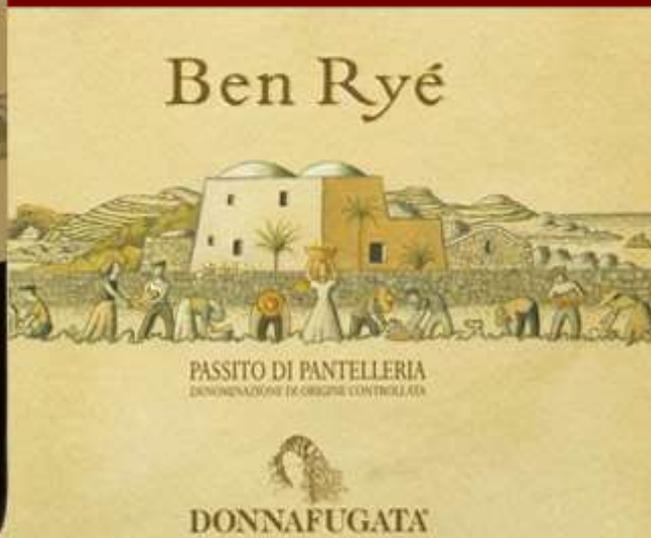


- **APPELATION: Brunello di Montalcino DOCG**
- **CEPAGES:** Sangiovese grosso 100%
- **ZONE DE PRODUCTION:** Montalcino – Toscane
- **PRODUCTION:** 10.000 bouteilles
- **PRODUCTION:** Contact avec les peaux 20 jours
- **ALCOOL:** 14,5 %

Passito di Pantelleria Ben Ryé (Donnafugata)



- **APPELATION:** Passito di Pantelleria DOP
- **CEPAGE:** Zibibbo (Moscato d'Alessandria)
- **ZONE DE PRODUCTION:** Ile de Pantelleria – Sicilie
- **PRODUCTION:** 3.500 kg /ha
- **PERIODE DE VENDANGE:** 15 aout-15 septembre
- **ALCOOL:** 14,5 %



Les Vins, combien et où ...

1. Prosecco Valdobbiadene - Santa Eurosia – EUR ...
- Onlygreatwines
2. Lambrusco I.G.T. Otello – Ceci - EUR... -
3. Barbaresco Rabajà 2005 Cortese – EUR ... -
Finoteca
4. Brunello di Montalcino 2004 - Le Macioche – EUR
... - Finoteca
5. Passito di Pantelleria Ben Ryé DOP –
Donnafugata – EUR ... -



Sommelitaly
Brussels' Wine Society

Sommelitaly

Vous donne rendez vous à

Samedi 24 Octobre

pour la prochaine dégustation:

*La Barbera: anoblissement d'un
cépage populaire*