



F_orme di Luce

Carmen Rolle

Formaggio e vino alla ricerca dell'abbinamento perfetto sotto il segno della mineralità

Un formaggio creato su misura per un vino: è il riuscito incontro di Forme di Luce. Il connubio nasce dall'estro creativo di **Lamberto Frescobaldi**, patron della tenuta di Montalcino **Luce della vite**, e di **Hansi Baumgartner**, l'affinatore di formaggi altoatesino che per la sua maestria è soprannominato l'orafo del latte. Tra i prodotti della cantina toscana spicca l'inconsueto **Luce**, il primo vino prodotto



a Montalcino unendo la rotondità e la morbidezza del merlot alla struttura del sangiovese. Nella tenuta il merlot è coltivato nei terreni più bassi, ricchi di argilla, mentre il sangiovese viene da terreni ricchi di galestro, drenati e poveri di sostanze organiche. Luce 2007, ora in commercio, si presenta alla vista rosso rubino molto intenso, si apre al naso con sentori di frutta a bacca rossa che si evolvono in note balsamiche ed erbacee, con un finale di cuoio, vaniglia e pepe nero. In bocca è caldo, morbido, armonico ed equilibrato, e presenta un finale persistente con un retrogusto leggermente fruttato.

Per rispondere alla sfida lanciata da Lamberto Frescobaldi, di “costruire” un formaggio abbinabile a Luce, Hansi Baumgartner ha scelto il **Deich Käse**, un formaggio prodotto all'estremo Nord della Germania, in una regione vicino al mare. Qui i terreni adibiti al pascolo sono circondati da canali dove il flusso d'acqua marina è regolato da dighe, Deich in tedesco. I forti venti che spesso spazzano la zona nebulizzano l'acqua, diffondendo minuscole gocce sui prati. Per questo il latte prodotto è salmastro e sapido, caratteristica che si mantiene anche dopo la trasformazione in formaggio. “*Tratti comuni a mondi diversi*”, spiega Hansi Baumgartner “*come la mineralità e la sapidità, mi hanno guidato nella ricerca. Vi è mineralità nei suoli di Montalcino dove nascono le uve di Luce, così come si ritrova nel latte che è stato selezionato per realizzare questo prodotto. Ed è la mineralità, unita all'elegante tannicità di Luce, a bilanciare la componente grassa del formaggio, i cui intensi profumi*



si fondono con il vino esaltandone la ricca componente fruttata. Un'esperienza che nasce dalle affinità e prosegue nei contrasti, regalando sensazioni inaspettate”.

La ricetta del Deich Käse

Il maestro formaggiaro ha infatti studiato uno speciale affinamento per il Deich Käse, ottenuto aggiungendo carbone vegetale, alghe marine, olio di vinacciolo di Luce e oro. Non solo il carbone e l'alga rimandano alla terra e al mare, ma il primo è un ottimo conservante, mentre l'alga rafforza la componente aromatica sapida e marina del latte. Gli aromi vegetali e fruttati sono invece dati dall'olio di vinacciolo di Luce. Oltre alla naturale stagionatura di 6 mesi in grotta che avviene già in Germania, Forme di Luce subisce anche una breve stagionatura in un ex-bunker della Seconda guerra mondiale che Hansi Baumgartner

ha scelto come luogo per la conservazione delle sue creazioni. È situato a 8 chilometri dalla sede del suo **De Gust**, a Varna, sopra Bressanone. Anche il packaging di Forme di Luce è prezioso: le piccole forme sono decorate da una foglia d'oro. Ma prima vengono avvolte in una carta speciale fatta con gusci d'uovo per evitare che la lamina si attacchi all'involucro.

“*Dal punto di vista dell'accostamento, quello con il formaggio può non essere semplice: il vino deve avere una decisa personalità*”, aggiunge Lamberto Frescobaldi. “*Abbiamo pensato al prodotto caseario perchè è realizzato in modo particolare ed è facilmente trasportabile. Ma il tratto fondamentale è l'attenzione, la capacità di sezionare il dettaglio, caratteristica in cui Hansi è maestro. Che insieme al coraggio di sperimentare e alla perseveranza, diventa la vera chiave del successo*”.