



*Comunicato stampa*  
Pienza, 21 agosto 2014

## **Il vino giusto per ogni formaggio: a Pienza ONAF e vino Orcia fanno scuola**

**Alla “Fiera del cacio” di Pienza gli assaggiatori ONAF insegnano le regole d’oro  
dell’abbinamento formaggio-vino e le dimostrano con i vini Orcia**

Sabato 6 settembre nella città capolavoro, Pienza, creata alla metà del Quattrocento dal Papa umanista Pio II, appuntamento per gli amanti del formaggio di pecora prelibato con una novità assoluta. <<Durante la “Fiera del cacio” ci sarà il concorso ONAF per il miglior pecorino della Toscana del Sud, il gioco del “cacio al fuso” e una nuova proposta assolutamente inedita: la prima degustazione vino-formaggio>> ha detto il Sindaco Fabrizio Fè.

Nella corte rinascimentale dello splendido “Relais Il Chiostro”, nel cuore di Pienza, i maestri assaggiatori ONAF spiegheranno le regole d’oro per il matrimonio perfetto durante una degustazione guidata riservata a 30 persone (15€ con prenotazione e inizio alle 16:00 [info@consorziovinoorcia.it](mailto:info@consorziovinoorcia.it)) a cui seguirà un assaggio più allargato (5€) dei vini Doc Orcia abbinati ai formaggi pecorini. <<Un’esperienza unica per assaggiare i vini della giovane denominazione che orgogliosamente si definisce “il vino più bello del mondo” in riferimento alla campagna armoniosa e incontaminata in cui nasce>> ha sottolineato la Presidente Donatella Cinelli Colombini. Le bottiglie saranno servite dai produttori in persona e verranno abbinare ai pecorini di diverse stagionature in base ai consigli dei Maestri assaggiatori ONAF.

Ma quali sono, dunque, le regole per offrire un perfetto assaggio di formaggi e vino? Si basano sulla contrapposizione delle sensazioni. << La succulenza e l’untuosità del formaggio vanno bilanciate con il tannino e l’alcolicità dei vini. La sapidità e l’acidità di ciò che troviamo nel bicchiere si contrappone al grasso sempre presente nel formaggio e soprattutto nei pecorini. Per raggiungere l’equilibrio nell’abbinamento vanno considerate anche sapidità, aromaticità, speziatura e piccantezza dei formaggi mettendole a confronto con i profumi e la morbidezza del vino>> ha spiegato Paolo Cortonesi Maestro assaggiatore ONAF. La degustazione guidata comprenderà 4 formaggi: semistagionato, stagionato, gran riserva e affinato, abbinati con altrettanti vini Orcia. Verrà seguita una scaletta gustativa, da un vino più ‘semplice’ servito insieme al semistagionato ad uno più strutturato e più invecchiato da sposare con il Gran Riserva.

Ecco che l’abbinamento vino - cibo diventa un gioco divertente che, nel caso del pecorino e dell’Orcia Doc, assume anche il connotato di un’esperienza culturale e “saporita” del territorio.

## **PIENZA**

La città capolavoro, voluta dal Papa Mecenate Pio II nel suo borgo natio di Corsignano. La città ideale del Rinascimento, quella in cui meglio si esprime l'utopia della "civitas" come sistema di vita e di governo. È la prima costruita secondo un "piano urbanistico" in soli 3 anni (1459-62) dall'architetto Bernardo Rossellino con bellissimi e imponenti edifici: il Duomo, il restauro del preesistente Palazzo Pubblico, quello Borgia e il Palazzo Piccolomini con il giardino pensile e il loggiato in cui Zeffirelli ambientò la casa dei Capuleti nel suo film "Romeo e Giulietta". Pienza è iscritta nel patrimonio dell'Umanità Unesco dal 1996, riconoscimento che, dal 2004, si estende anche a tutta la Val d'Orcia considerata l'espressione più alta del rapporto uomo-natura.

Nel 2014 Pienza celebra il centenario dalla nascita del poeta Mario Luzi, cittadino onorario che fece della città di Pio II la sua residenza di elezione.

Da secoli Pienza è un mercato del formaggio di pecora che, la prima settimana di settembre aveva messo in vendita alla fiera di San Matteo, divenuta nel 1974 "Fiera del cacio" che recentemente si è arricchita del gioco del "cacio al fuso" e di un concorso ONAF per i migliori pecorini (di caseifici e aziende agricole) della Toscana del Sud.

## **ONAF**

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio è nata a Cuneo nel 1989 ed ha sede a Grinzane Cavour. È la prima organizzazione, in Italia, a promuovere l'analisi sensoriale come strumento per valutare e innalzare la qualità della produzione casearia. Conta 1.500 soci fra cui 300 Maestri assaggiatori. Organizza corsi, partecipa a giurie, conferenze, eventi e a tutto ciò che promuove la cultura del formaggio di qualità. L'Assaggiatore ONAF è un tecnico, conoscitore, appassionato e rigorosamente testimonia la passione che si può trovare nelle produzioni casearie.

In questi ultimi anni si cerca di attirare l'attenzione sulla cultura alimentare, proprio per questo il formaggio è un alimento che non può essere trascurato; l'ONAF permette a chiunque l'accesso a questo "mondo sconosciuto" attraverso corsi specifici di formazione ed informazione. I corsi sono un viaggio tra testa, cuore e capacità sensoriali, una "palestra" per allenare tutti i nostri cinque sensi a recepire e scoprire sempre nuove sensazioni ed emozioni.

## **IL VINO ORCIA DOC E IL SUO CONSORZIO**

La denominazione Orcia è nata il 14 febbraio 2000 e comprende le varietà Orcia ottenuto da uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese e Orcia "Sangiovese" con almeno il 90% di questo vitigno, entrambe anche nella tipologia "Riserva". La denominazione Orcia comprende le tipologie Bianco, Rosato e Vin Santo.

I vini nascono in una quarantina di cantine e manifestano l'impegno e la passione dei produttori che nella stragrande maggioranza fanno tutto direttamente: dalla vigna alla vendita delle bottiglie. In un'epoca di globalizzazione, il vino Orcia è ancora un prodotto familiare, fatto da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e viticoltura.

Il vino Orcia è prodotto in uno dei comprensori agricoli più belli del mondo e in parte iscritto nel patrimonio dell'Umanità Unesco. 13 comuni: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Trequanda e parte di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena.

**Per informazioni e prenotazioni:**

*Consorzio Vino Orcia*

Segreteria: 0577 887471 – [info@consorziovinoorcia.it](mailto:info@consorziovinoorcia.it)

**Per informazioni:**

*Comune di Pienza*

Associazione Proloco Pienza: 366 2486015 – [prolocopienza@gmail.com](mailto:prolocopienza@gmail.com)