

VERTICALE DI VEZZENA

RELAZIONE FINALE

A cura del Capo Panel
ANGELO TOMBOLILLO



Nr 1 - Vezzena Merano



Nr 2 - Formaggio Fresco Luvane



Nr 3 - Vezzena Melga



Nr 4 - Vezzena Vecchio



Nr 5 - Vezzena Stravecchio

VERTICALE DI VEZZENA

Premessa

Il 25/11/2020 si è conclusa la verticale di assaggio dei formaggi VEZZENA finalizzata alla loro profilazione organolettica.

L'assaggio è stato effettuato dal Panel di degustazione della delegazione ONAF di ROMA.

Il Panel era composto dai seguenti Maestri assaggiatori: BATTISTINI LUCIO, COEN SUSANNA, DI GREGORIO FLAVIO, LORIA WILLIAM, MANFREDI GIANLUCA, NICASTRO DONATO, PIVA GABRIELE, POGGESI ROSSELLA, VILLANI DOMENICO, coordinati da TOMBOLILLO ANGELO in qualità di Capo Panel.

Cenni storici e caratteristiche generali del formaggio "VEZZENA".

Il Vézzena, formaggio d'alpeggio del Trentino, è una PAT nata molti secoli fa, si parla del XV secolo, ma che diventa importante prima della Grande Guerra, quando era utilizzato da grattugia, dato che i grandi Grana non erano ancora in auge. Oggi è rinomato soprattutto per le sue caratteristiche organolettiche ed è ricercato dai consumatori più esigenti.

Ottenuto da latte di allevamenti degli altipiani di Vezzena, Lavarone e Folgaria, è prodotto tutto l'anno, la tipologia di malga soltanto nel periodo da giugno a settembre.

Si tratta di un formaggio a pasta semidura, semicotta, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato per affioramento naturale, proveniente da vacca di razza Bruna, Pezzata Rossa e Pezzata Nera, esclusivamente delle malghe del territorio.

La cagliata, ottenuta con caglio di vitello e lattoinnesto o anche fermenti lattici selezionati autoctoni, subisce una rottura dalle dimensioni di un chicco di mais, o poco meno, dopodiché la pasta viene cotta a 46°. Rimane quindi in sosta sotto siero per un periodo variabile dai 10 ai 40 minuti. L'estrazione avviene a mano e la pasta trova posto nelle fascere.

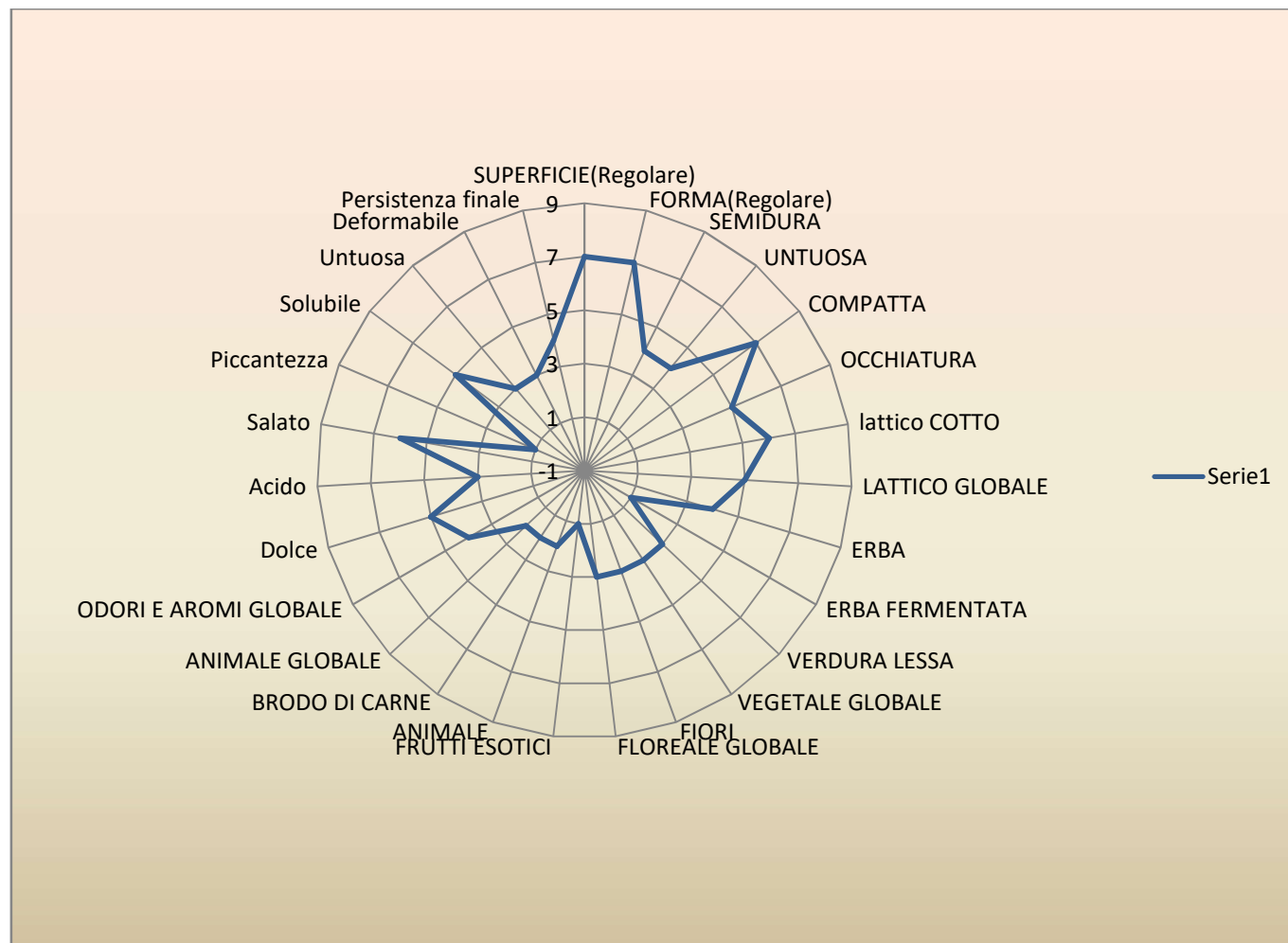
Del formaggio Vezzena, vengono prodotte diverse tipologie, in funzione dei tempi di stagionatura: (Mezzano minimo 4 mesi, Fresco Lavarone minimo 6 mesi, Vecchio minimo 8 mesi, Stravecchio minimo 18 mesi) e in funzione dell'alimentazione degli animali al pascolo: (Sapori di Malga) .

Per questa sua versatilità si è deciso di effettuare una degustazione verticale con 5 campioni rappresentativi delle diverse tipologie.

N. B. I campioni di formaggio valutati sono stati acquistati on line

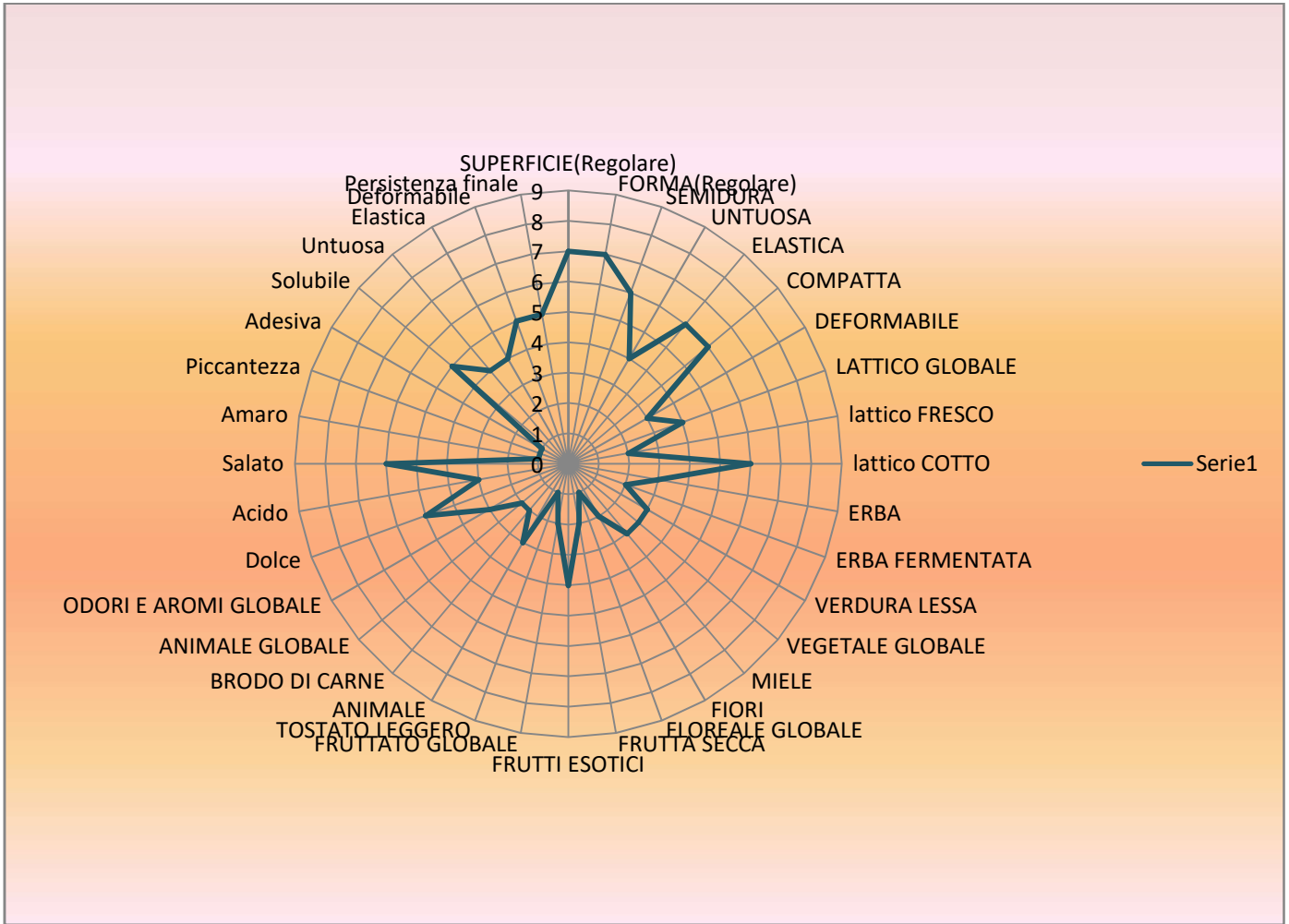
Di seguito i grafici elaborati nel formato “Tela di ragno”, generati dalle valutazioni espresse dal Panel e seguiti da una breve descrizione riassuntiva delle caratteristiche organolettiche emerse.

Campione Nr 1 – Mezzano

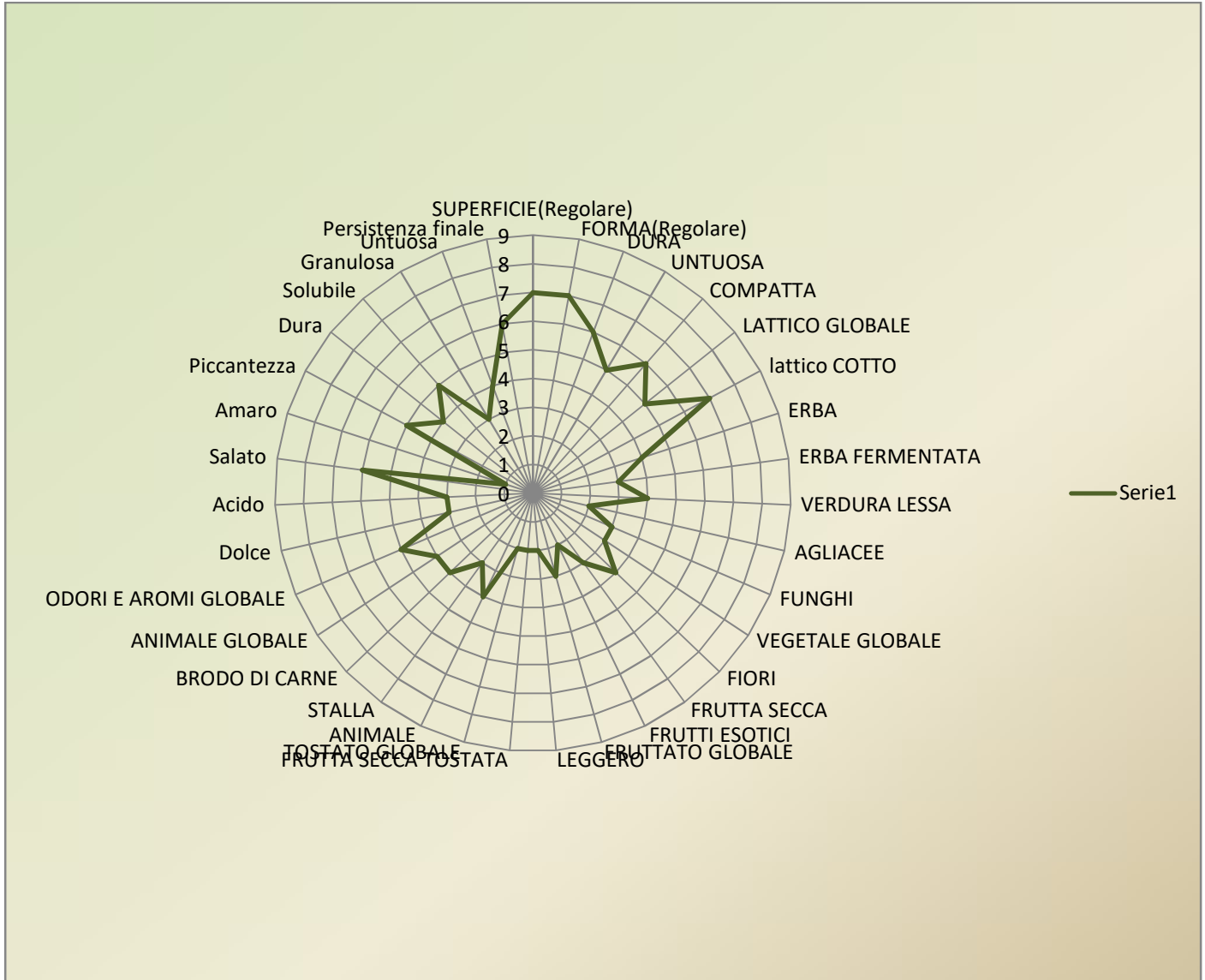


Esaminando l’aspetto esterno, abbiamo una forma cilindrica regolare, con superficie liscia. l’aspetto interno presenta una struttura semidura, compatta, leggermente untuosa, con presenza di occhiatura regolare con distribuzione non uniforme. L’esame olfattivo evidenzia un’intensità medio bassa, con prevalenza di lattico cotto e vegetale erbaceo. All’esame gustativo prevale il salato, con un’intensità media, mentre il dolce ha un’intensità medio bassa e l’acido bassa. La struttura è sufficientemente solubile (medio-bassa), untuosa e deformabile (bassa). La persistenza finale medio bassa.

Campione Nr 2 – Formaggio Fresco Lavarone



Aspetto esterno: forma cilindrica regolare, con superficie liscia;
 Aspetto interno: pasta semidura, mediamente compatta, elastica, leggermente untuosa.
 Intensità medio bassa all’esame olfattivo, con prevalenza di lattico cotto con leggerissime note di vegetale, fruttato e animale.
 Esame gustativo: salato intensità media, dolce medio bassa e acido bassa. La struttura in bocca ha solubilità medio bassa, untuosità e deformabilità bassa. La persistenza finale: medio bassa.

Campione Nr 3 – Vezzena Sapori di Malga

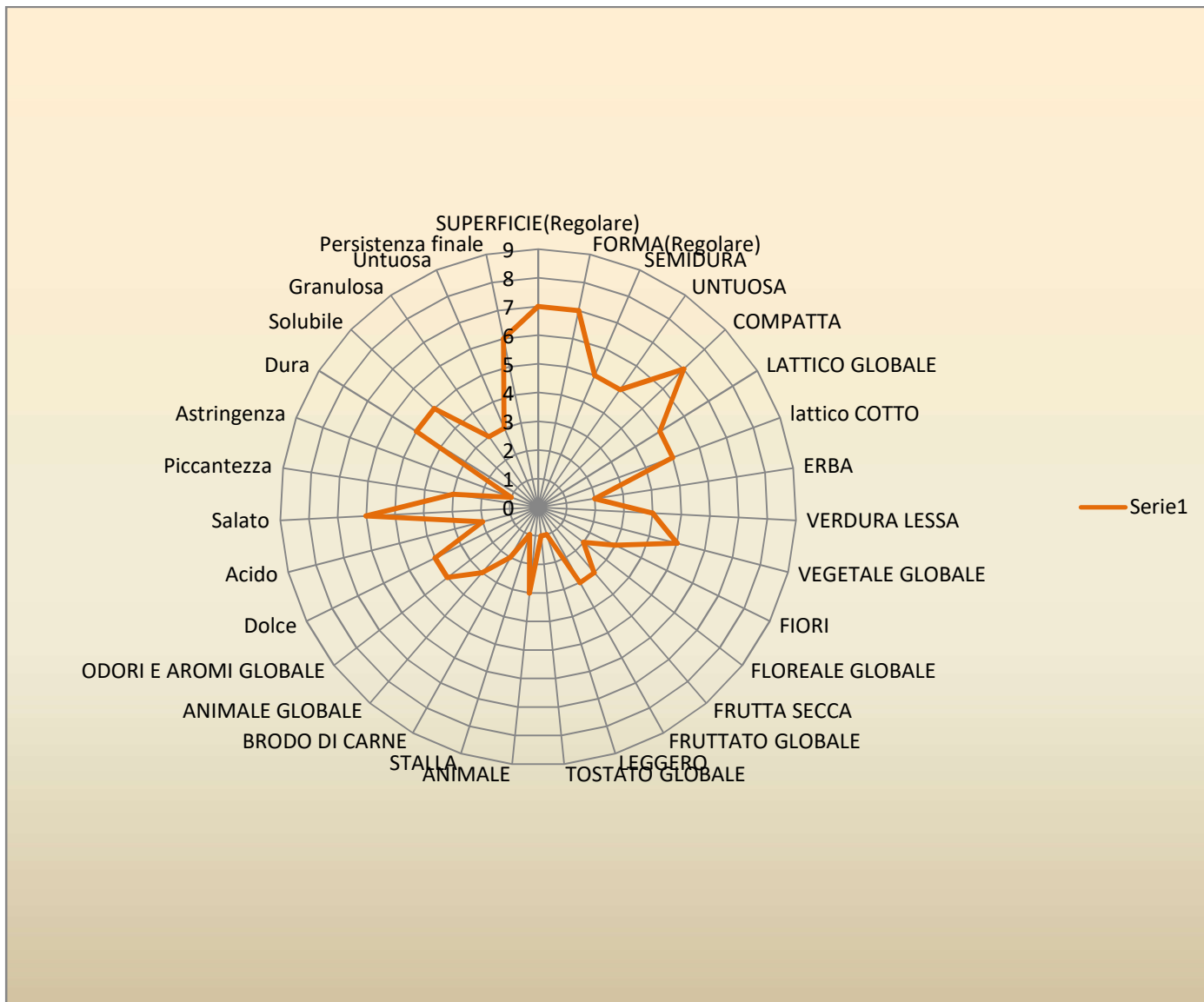
Aspetto esterno: forma cilindrica regolare, con superficie liscia.

Aspetto interno: struttura pasta dura, mediamente compatta ed untuosa.

Intensità media all'esame olfattivo con percezione di lattico cotto medio elevata. Sentori erbacei e di verdura lessa medio bassi, lievi note agliacee e di funghi. Sentore di animale medio basso.

Esame gustativo: salato intensità media, dolce e acido bassa. La struttura in bocca leggermente dura, ha solubilità ed untuosità medio bassa, leggera granulosità. La persistenza finale è media.

Campione Nr 4 – Vezzena vecchio

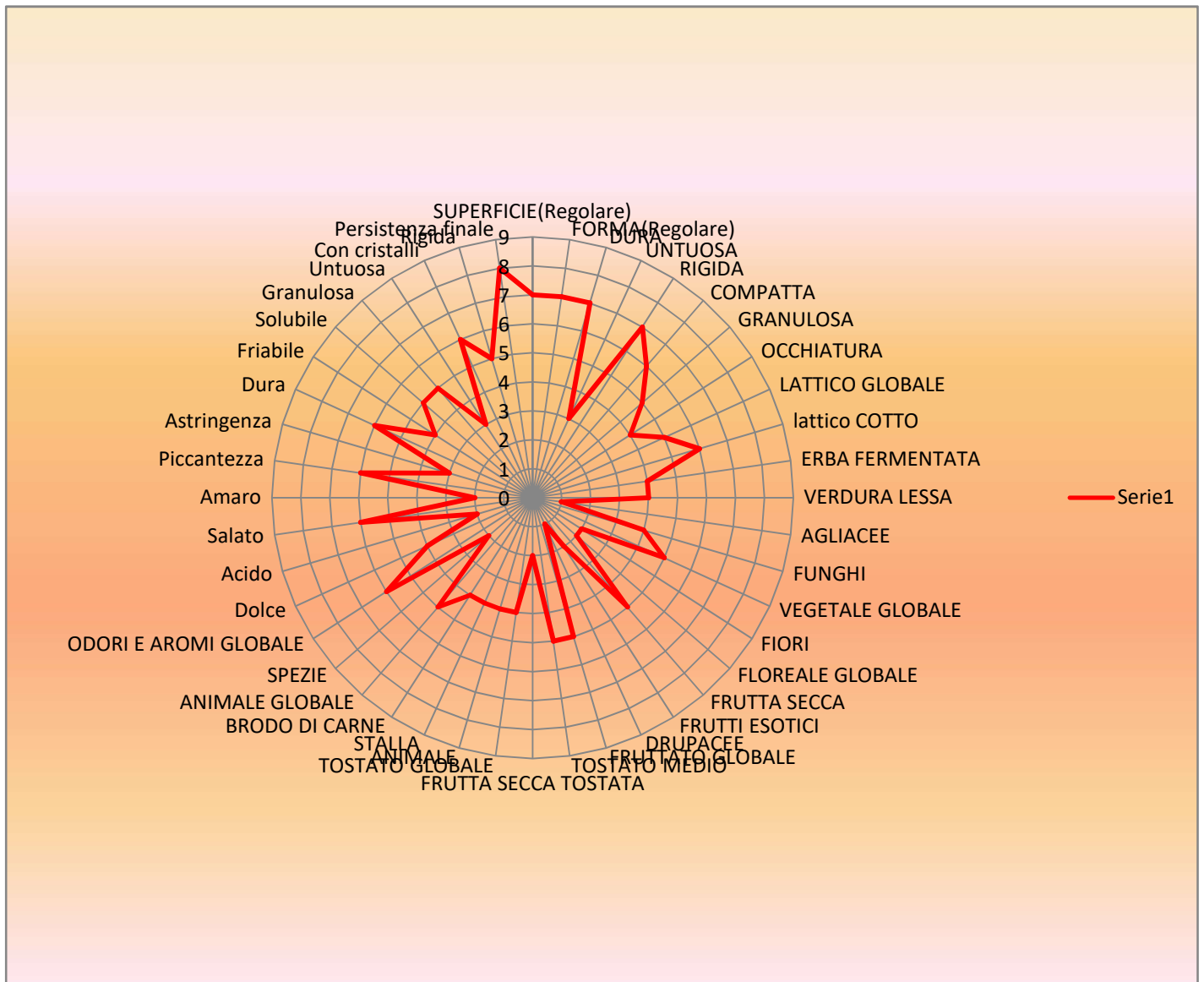


Aspetto esterno: forma cilindrica regolare, con superficie liscia.

Aspetto interno: struttura pasta semidura molto compatta ed untuosa.

Intensità medio bassa all'esame olfattivo: lattico e vegetale. Floreale, fruttato, tostato e animale lievemente percepiti.

Esame gustativo: salato intensità media, dolce medio bassa, acido bassa. Leggermente piccante e astringente. La struttura in bocca mediamente dura, ha solubilità medio bassa, leggere granulosità ed untuosità. Persistenza finale media.

Campione Nr 5 – Vezzena stravecchio

Aspetto esterno: forma cilindrica regolare, con superficie liscia.

Aspetto interno: pasta di durezza medio elevata, mediamente granulosa, occhiatura regolare di dimensione medio piccola distribuita uniformemente, leggermente untuosa.

Intensità media all'esame olfattivo: lattico cotto e vegetale. Leggere note vegetali agliacee e di funghi, sentori di frutta secca e tostato medio. Animale medio bassa.

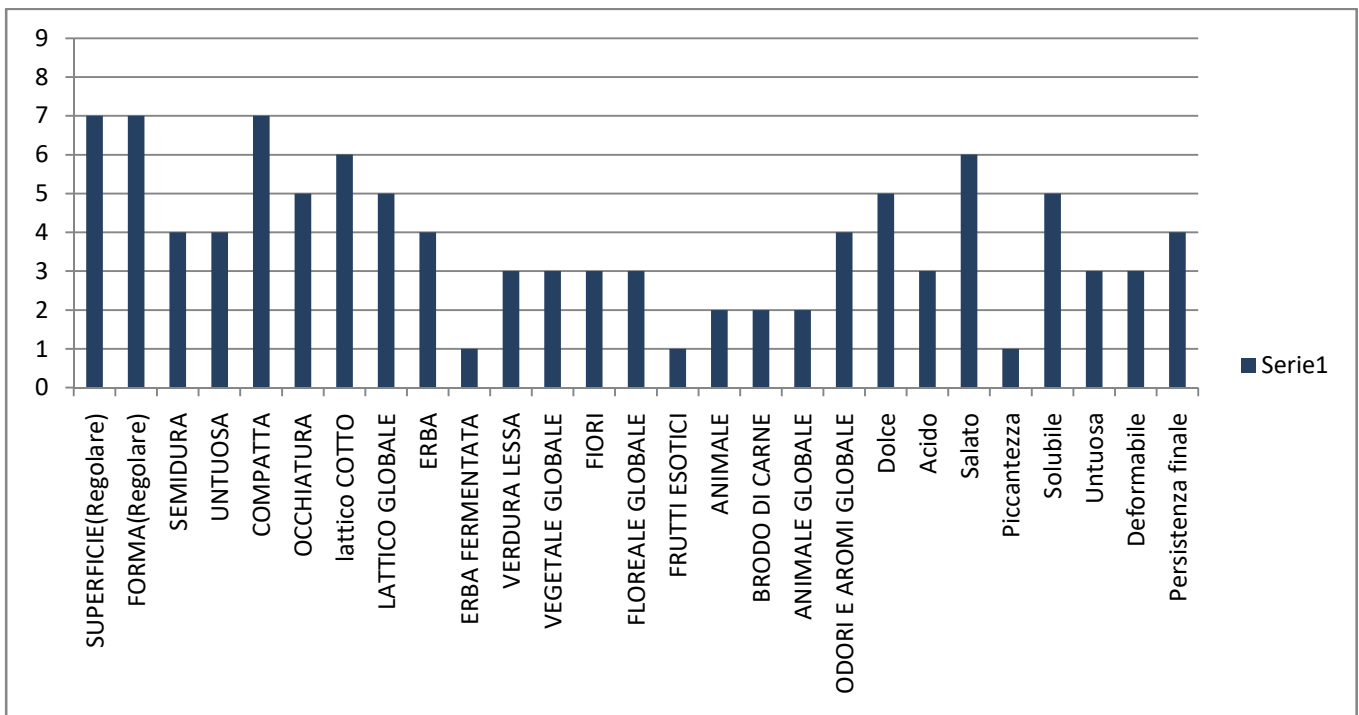
Esame gustativo: salato e dolce intensità media, acido e amaro bassa. Mediamente piccante e leggermente astringente. La struttura in bocca: mediamente dura, solubilità, friabilità e granulosità medio basse. Leggermente untuosa con media presenza di cristalli. Persistenza finale medio elevata.

Continuiamo con ulteriori rappresentazioni grafiche delle valutazioni, con degli "ISTOGRAMMI", corredati dalle fotografie dei campioni esaminati e da schede descrittive dell'intensità delle percezioni.

Campione Nr 1 – Mezzano



Nr 1 – Vezzena Mezzano



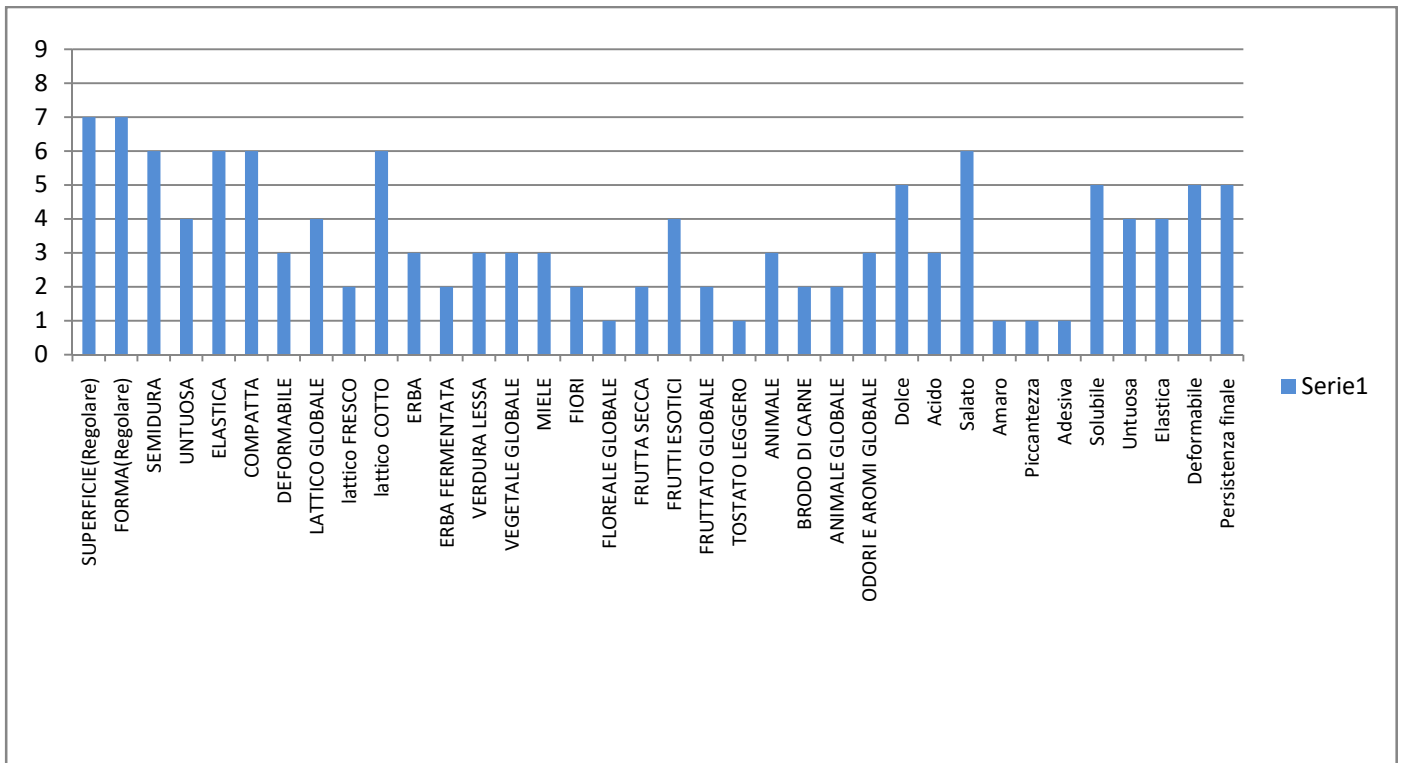
Campione Nr 1 – Mezzano

INTENSITA' PERCEZIONI	
ODORI/AROMI	
LATTICO	
Lattico cotto	MEDIA
VEGETALE	
Erba	MEDIO BASSA
Erba fermentata	BASSA
Verdura lessa	BASSA
FLOREALE	
Fiori	BASSA
FRUTTATO	
frutti esotici	BASSA
ANIMALE	
Animale	BASSA
SAPORI	
DOLCE	MEDIO BASSA
ACIDO	BASSA
SALATO	MEDIA
TRIGEMINALI/TATTILI	
Piccantezza	BASSA
PERSISTENZA FINALE	MEDIA DEBOLE 4"- 10"

Campione Nr 2 – Fresco Lavarone



Nr. 2 – Formaggio Fresco Lavarone



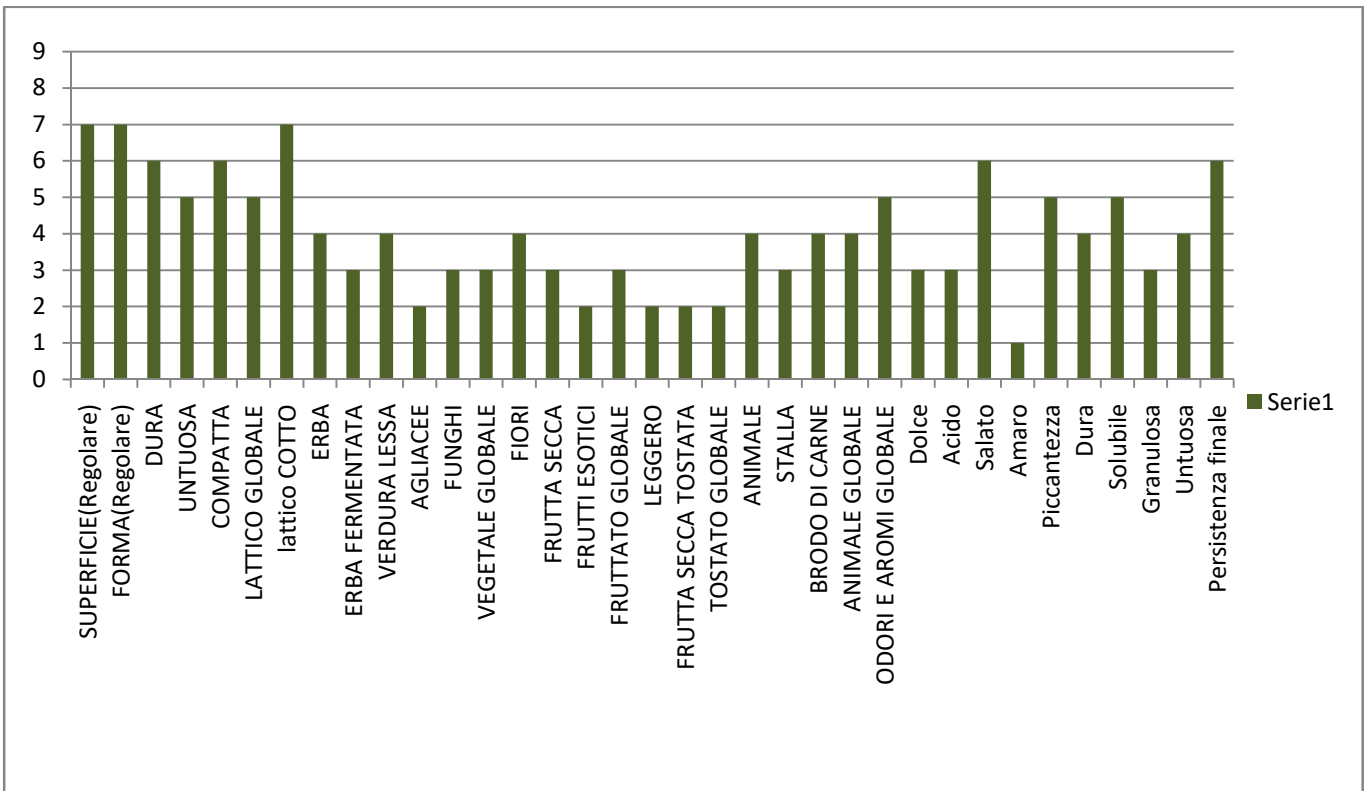
Campione Nr 2 – Fresco Lavarone

INTENSITA' PERCEZIONI	
ODORI/AROMI	
LATTICO	
Lattico cotto	MEDIA
VEGETALE	
Erba	BASSA
Erba fermentata	BASSA
Verdura lessa	BASSA
FLOREALE	
Miele	BASSA
Fiori	BASSA
FRUTTATO	
Frutta secca	BASSA
Frutti esotici	MEDIO BASSA
TOSTATO	
Tostato leggero	BASSA
ANIMALE	
Animale	BASSA
Brodo di carne	BASSA
SAPORI	
DOLCE	MEDIO BASSA
ACIDO	BASSA
SALATO	MEDIA
TRIGEMINALI/TATTILI	
Piccantezza	BASSA
PERSISTENZA FINALE	MEDIA DEBOLE 4"-10"

Campione Nr 3 – Vézzena Sapori di Malga



Nr 3 – Vezzena Malga



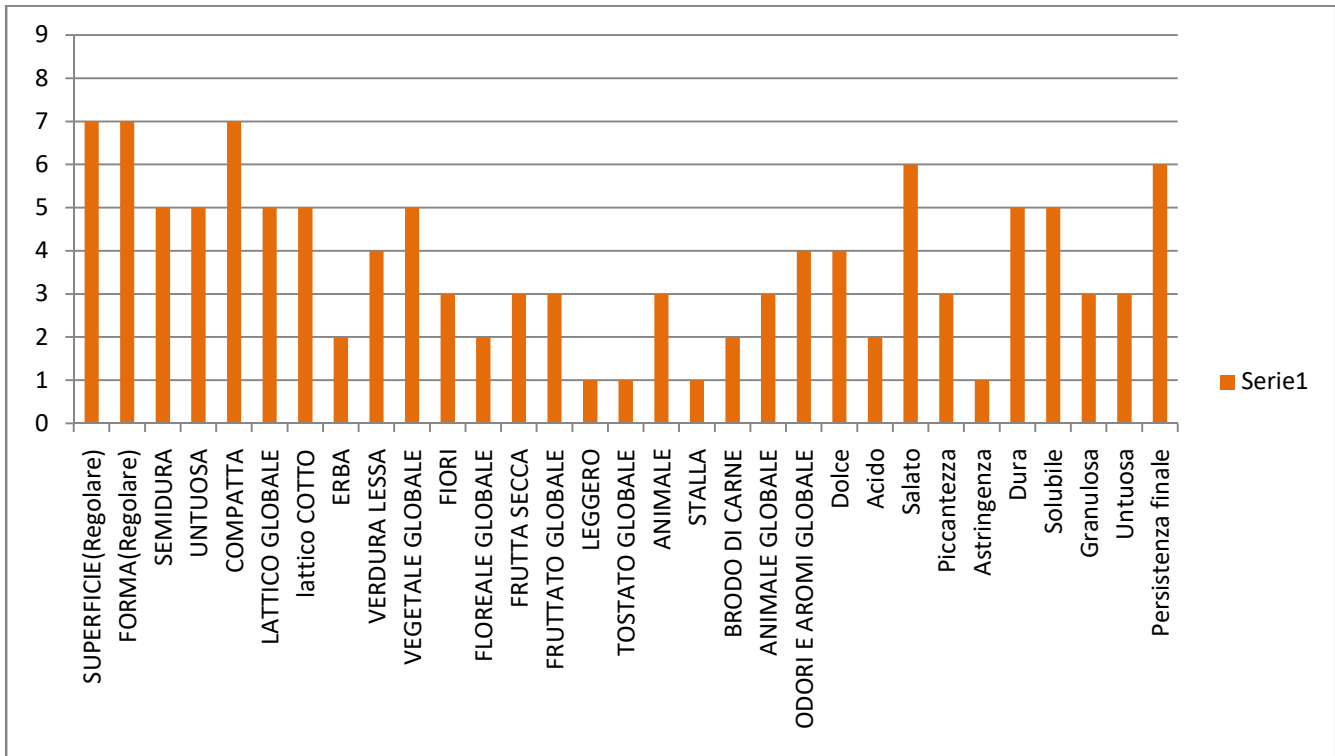
Campione Nr 3 – Vézzena Sapori di Malga

INTENSITA' PERCEZIONI	
ODORI/AROMI	
LATTICO	
Lattico cotto	MEDIO ELEVATA
VEGETALE	
Erba	MEDIO BASSA
Erba fermentata	BASSA
Verdura lessa	MEDIO BASSA
Agliacee	BASSA
Funghi	BASSA
FLOREALE	
FLOREALE globale	MEDIO BASSA
Fiori	MEDIO BASSA
FRUTTATO	
FRUTTATO globale	BASSA
Frutti esotici	BASSA
Frutta secca	BASSA
TOSTATO	
TOSTATO globale	BASSA
Tostato leggero	BASSA
Frutta secca tostata	BASSA
ANIMALE	
Animale	MEDIO BASSA
Stalla	BASSA
Brodo di carne	MEDIO BASSA
SAPORI	
DOLCE	BASSA
ACIDO	BASSA
SALATO	MEDIA
AMARO	BASSA
TRIGEMINALI/TATTILI	
Piccantezza	MEDIO BASSA
PERSISTENZA FINALE	MEDIA 11"-15"

Campione Nr 4 – Vezzèna vecchio



Nr 4 Vezzena Vecchio



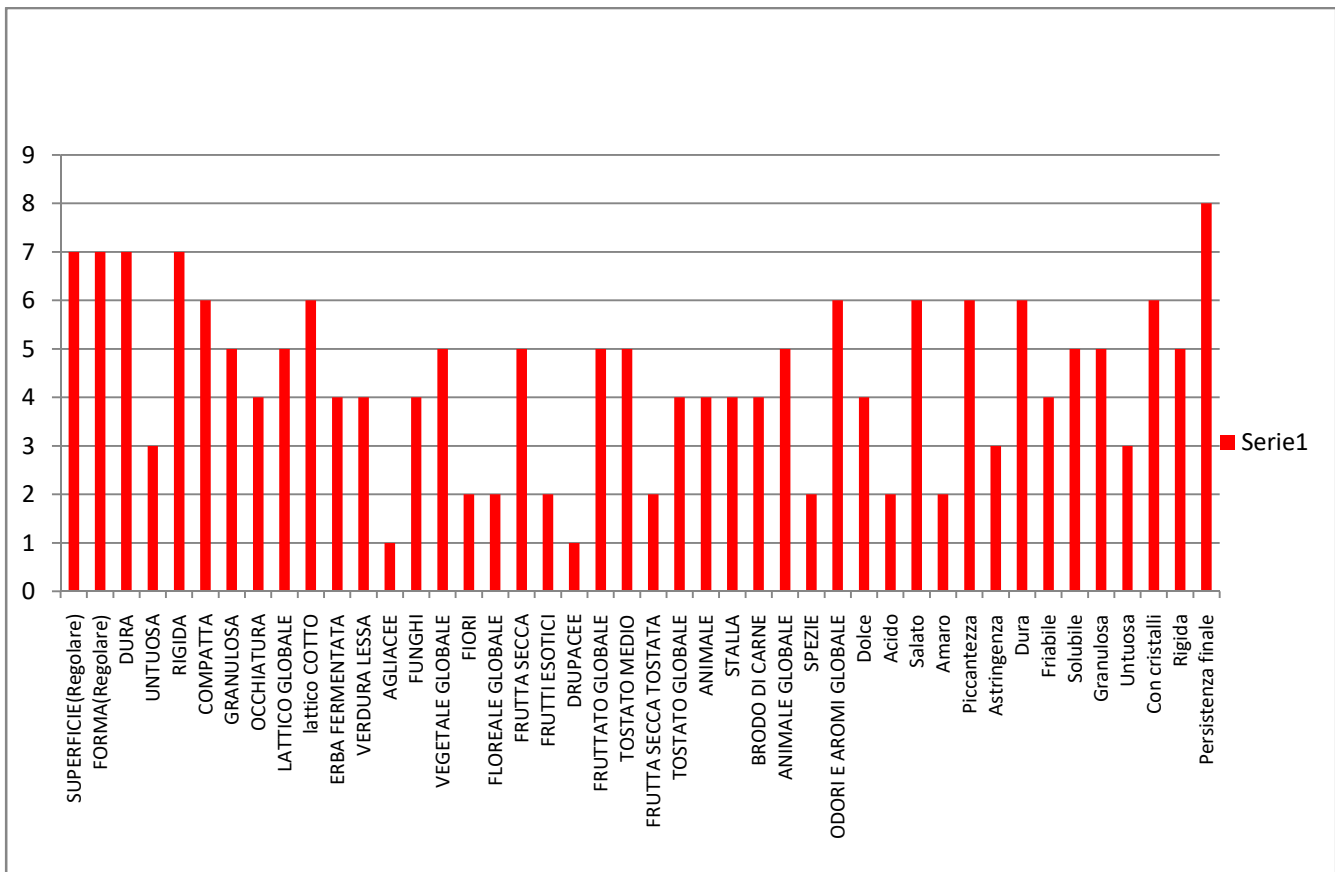
Campione Nr 4 – Vezzèna vecchio

INTENSITA' PERCEZIONI	
ODORI/AROMI	
LATTICO	
Lattico cotto	MEDIO BASSA
VEGETALE	
Erba	BASSA
Verdura lessa	BASSA
FLOREALE	
Fiori	BASSA
FRUTTATO globale	BASSA
Frutta secca	BASSA
TOSTATO	
Tostato leggero	BASSA
ANIMALE	
Animale	BASSA
Stalla	BASSA
Brodo di carne	BASSA
SAPORI	
DOLCE	MEDIO BASSA
ACIDO	BASSA
SALATO	MEDIA
TRIGEMINALI/TATTILI	
Piccantezza	BASSA
Astringenza	BASSA
STRUTTURA GUSTATIVA	
PERSISTENZA FINALE	MEDIA 11"-15"

Campione Nr 5 – Vézzena stravecchio



Nr 5 – Vezzena Stravecchio



Campione Nr 5 – Vézzena stravecchio

INTENSITA' PERCEZIONI	
ODORI/AROMI	
LATTICO	
Lattico cotto	MEDIA
VEGETALE	
Erba fermentata	MEDIO BASSA
Verdura lessa	MEDIO BASSA
Agliacee	BASSA
Funghi	MEDIO BASSA
FLOREALE	
Fiori	BASSA
FRUTTATO	
Frutta secca	MEDIO BASSA
Frutti esotici	BASSA
Drupacee	BASSA
TOSTATO	
Tostato medio	MEDIO BASSA
Frutta secca tostata	BASSA
ANIMALE	
Animale	MEDIO BASSA
Stalla	MEDIO BASSA
Brodo di carne	MEDIO BASSA
SAPORI	
DOLCE	MEDIO BASSA
ACIDO	BASSA
SALATO	MEDIA
AMARO	BASSA
TRIGEMINALI/TATTILI	
Piccantezza	MEDIA
Astringenza	BASSA
PERSISTENZA FINALE	MEDIO ELEVATA 16"-30"

Ai fini di evidenziare le differenze, per tipologie e diverse stagionature, concludiamo con un'altra serie di ISTOGRAMMI relativi alle intensità di percezione degli ODORI ED AROMI, dei SAPORI e delle sensazioni TRIGEMINALI TATTILI, dei cinque campioni esaminati

"A CONFRONTO"

Figura 1: ODORI E AROMI

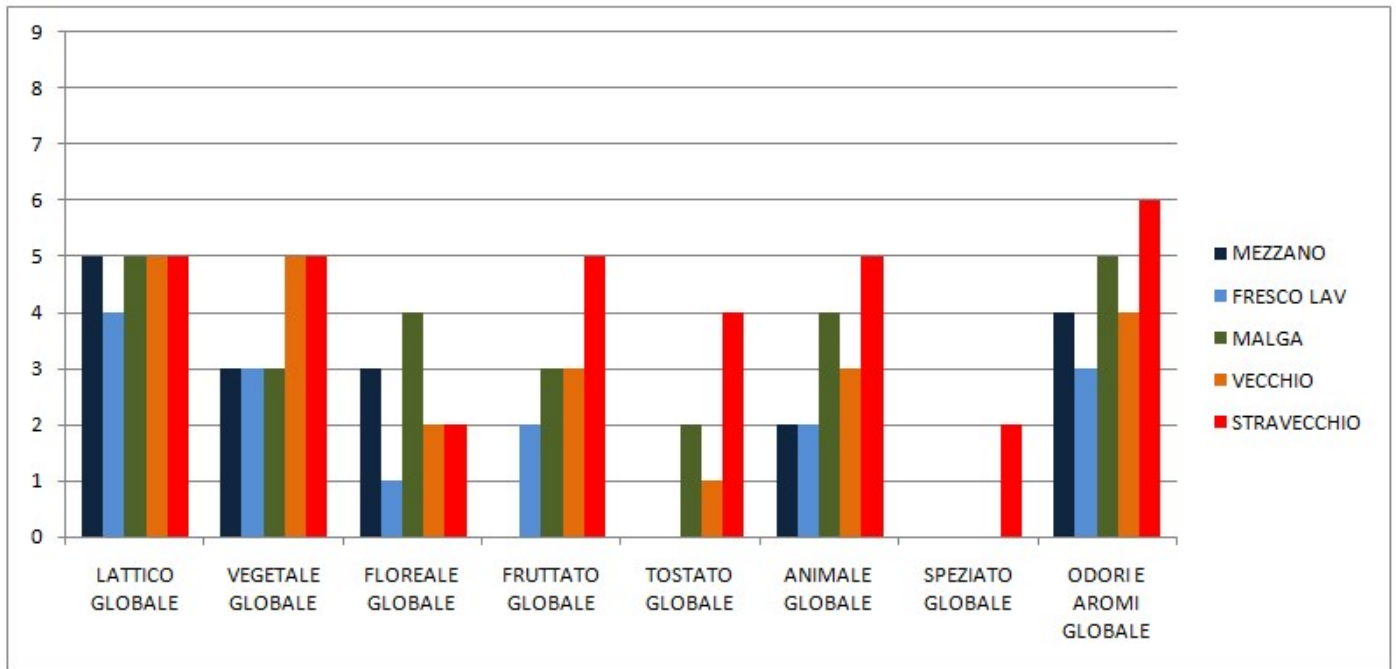


Figura 2: LATTICO

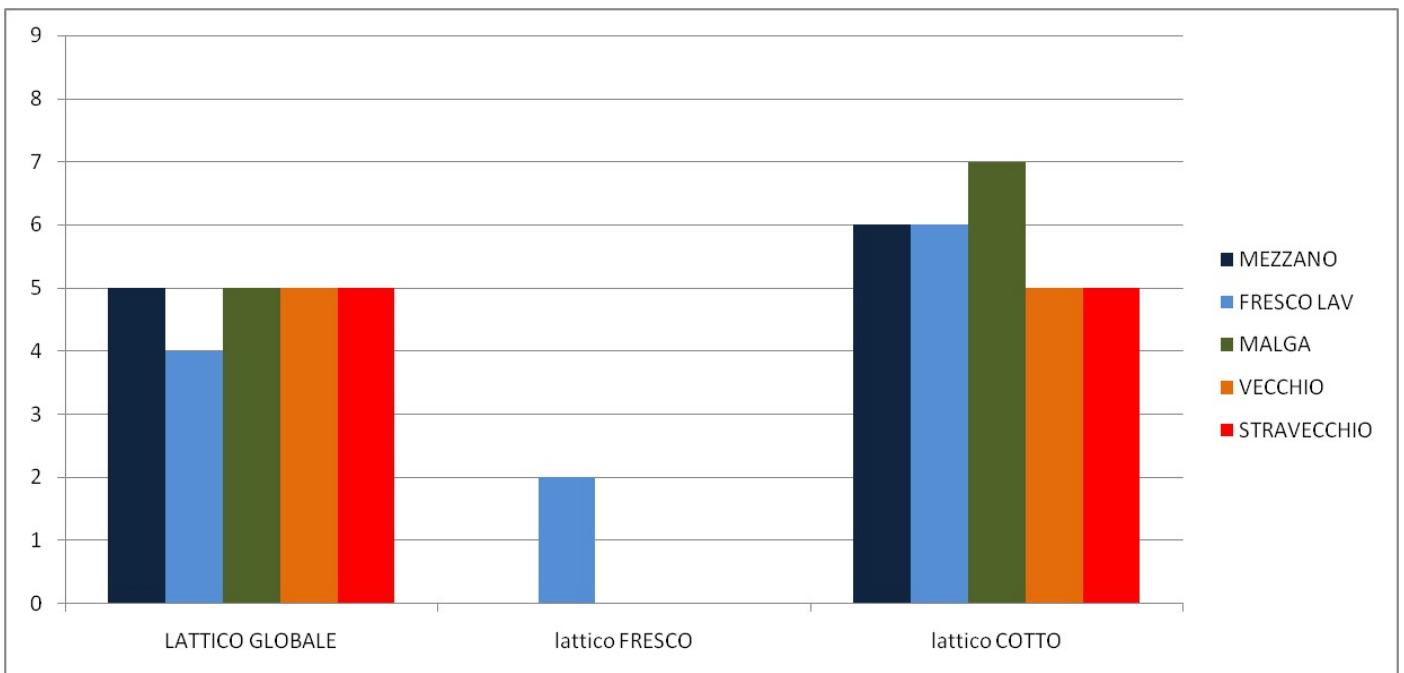


Figura 3: VEGETALE

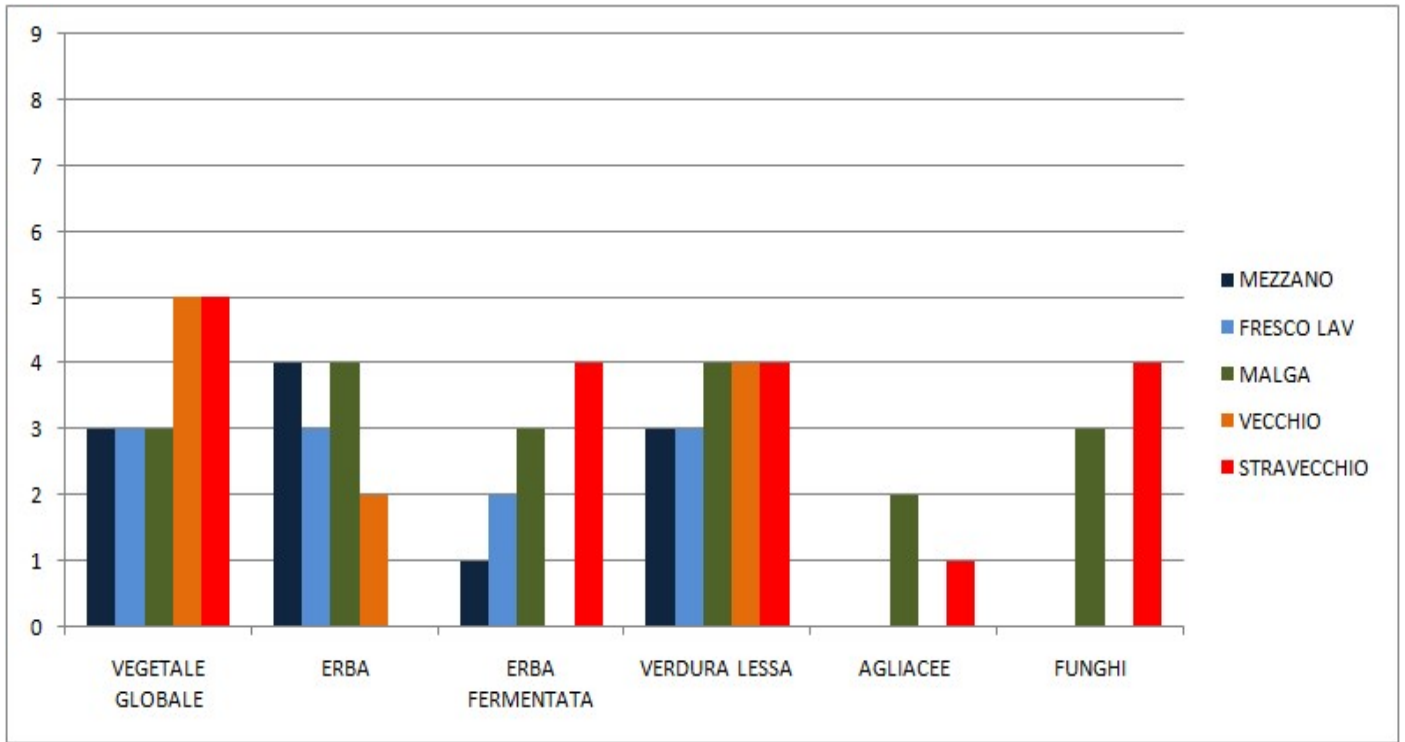


Figura 4: FLOREALE

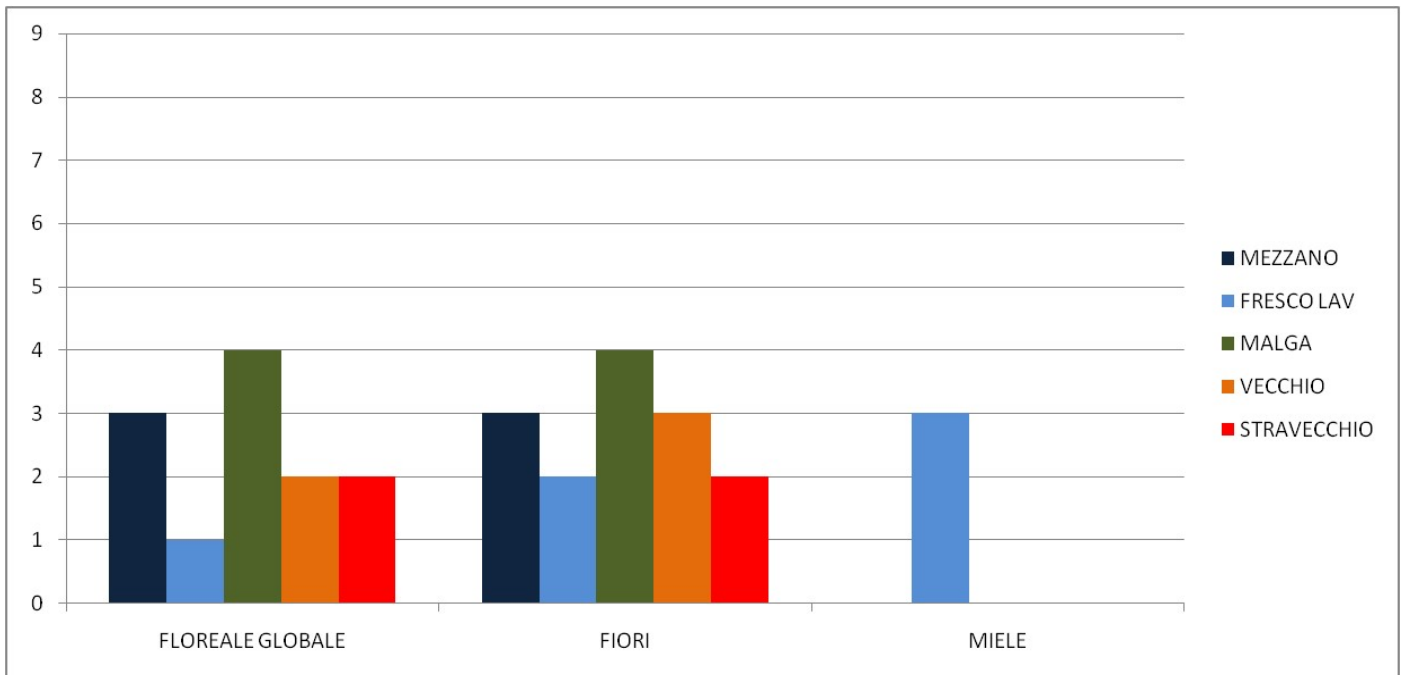


Figura 5: FRUTTATO

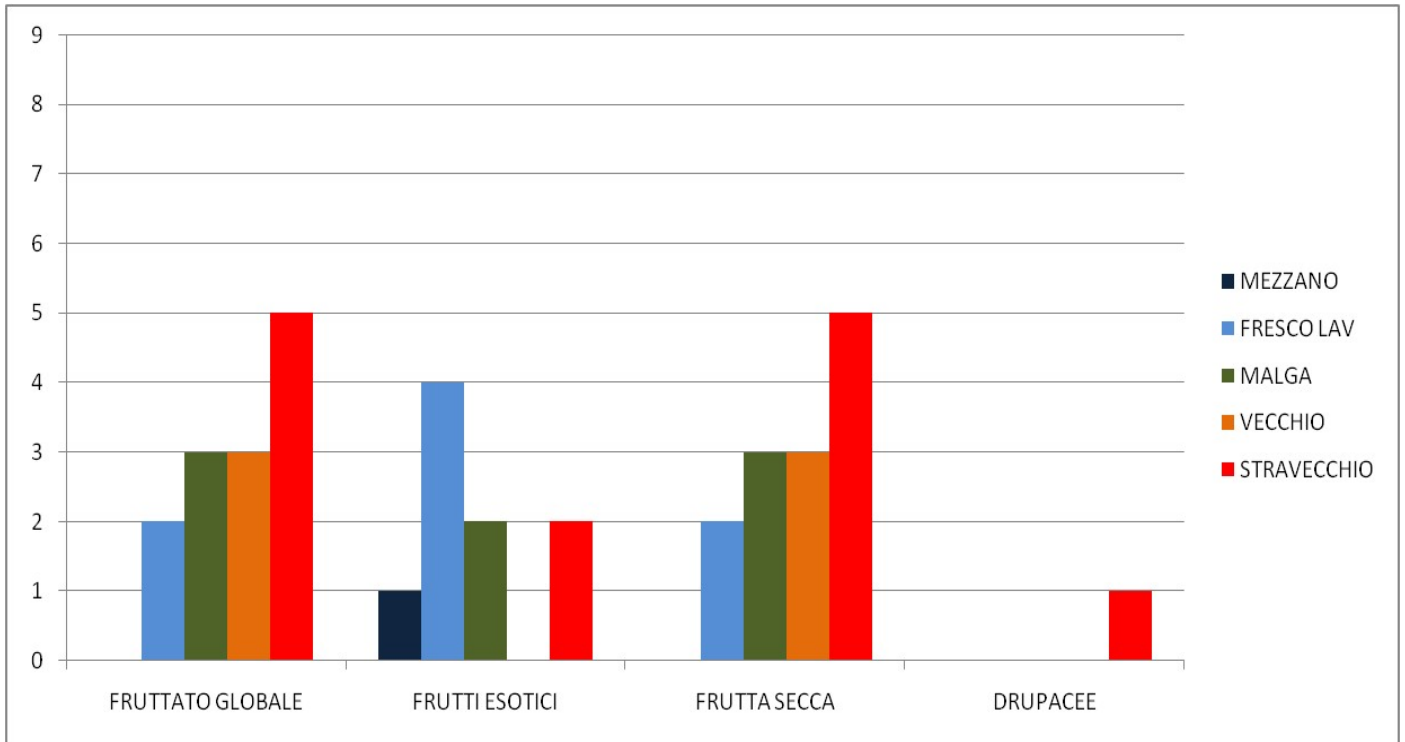


Figura 6: TOSTATO

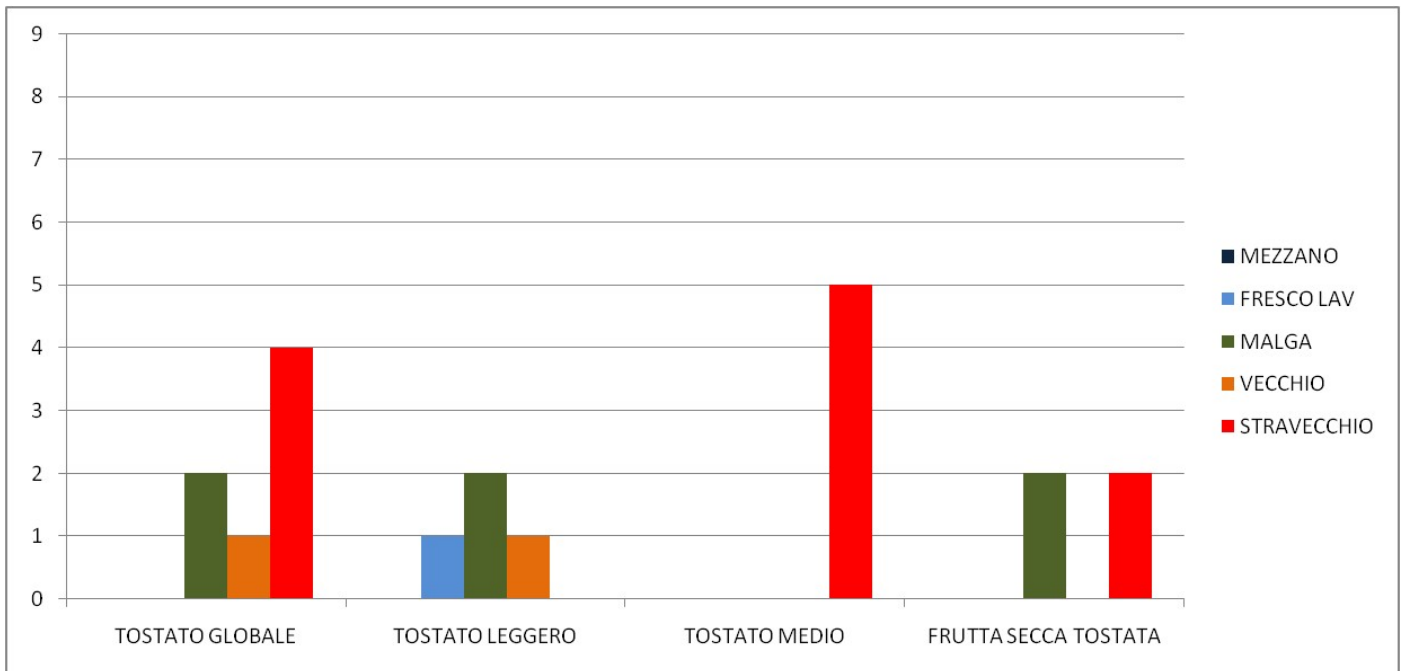


Figura 7: ANIMALE

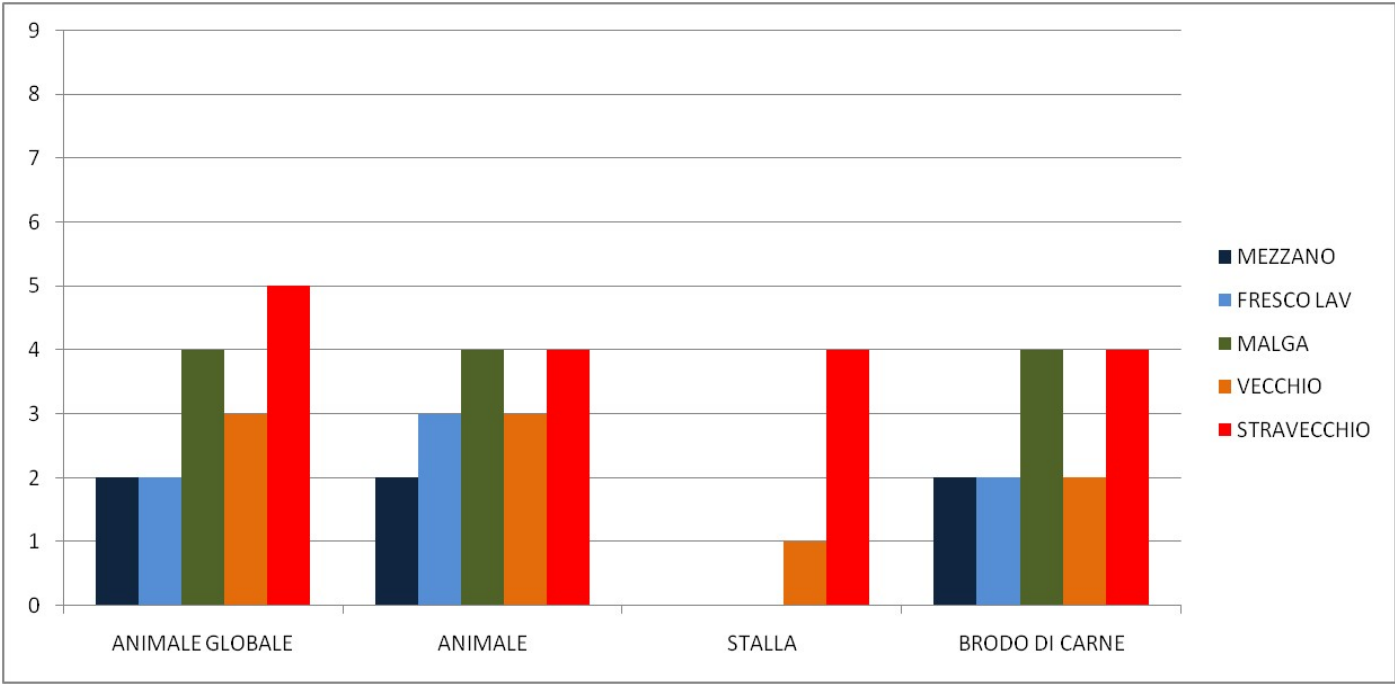


Figura 8: SPEZIATO

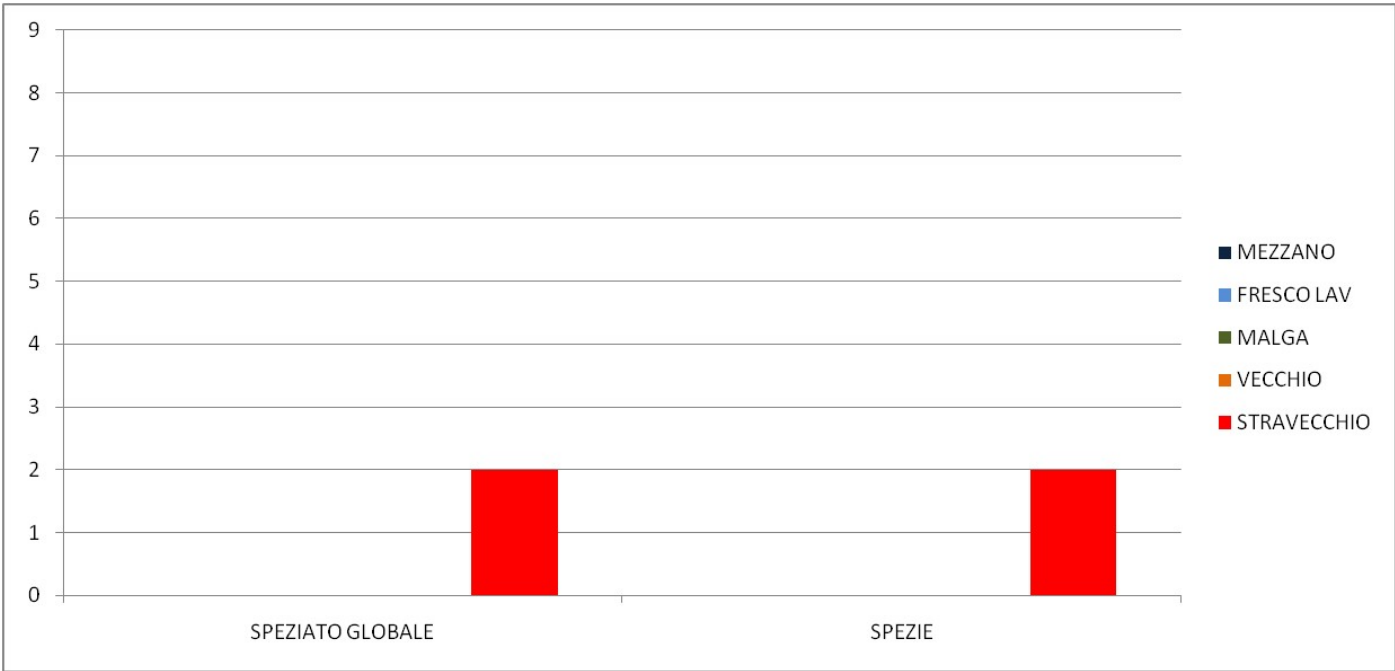


Figura 9: SAPORI

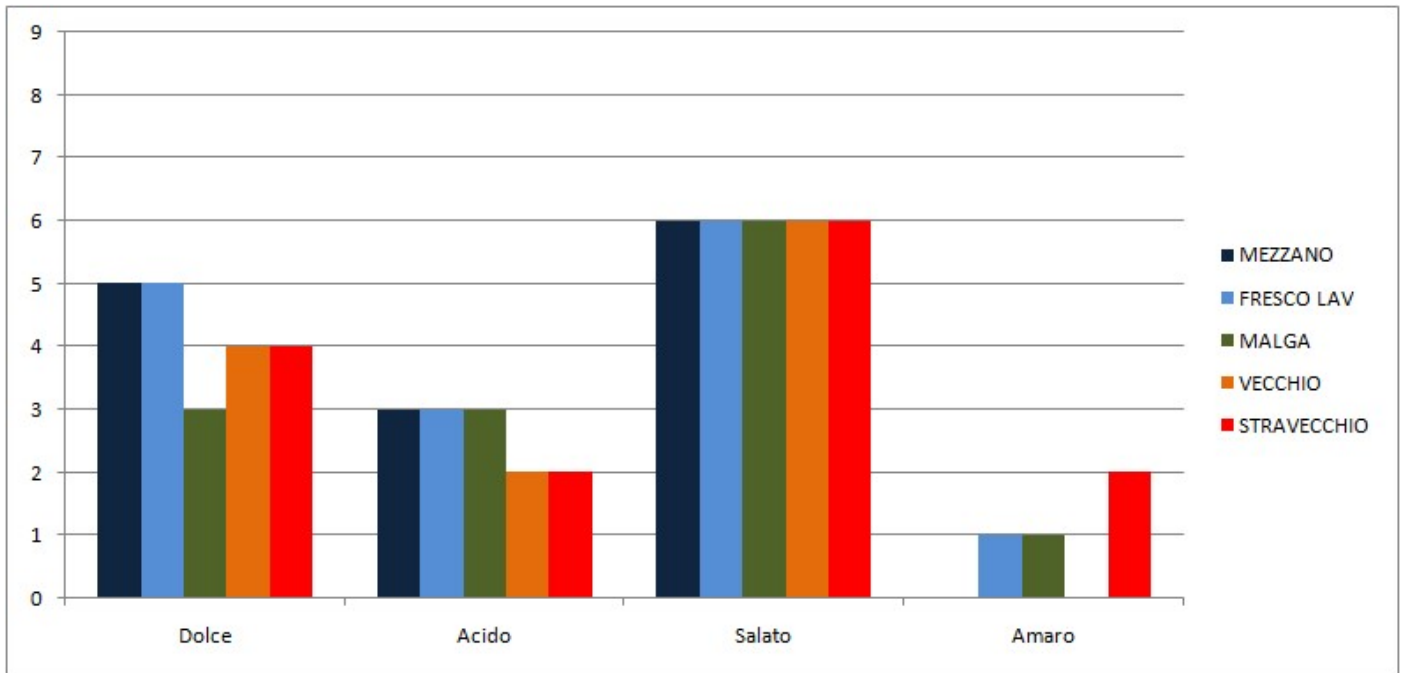


Figura 10: TRIGEMINALI TATTILI

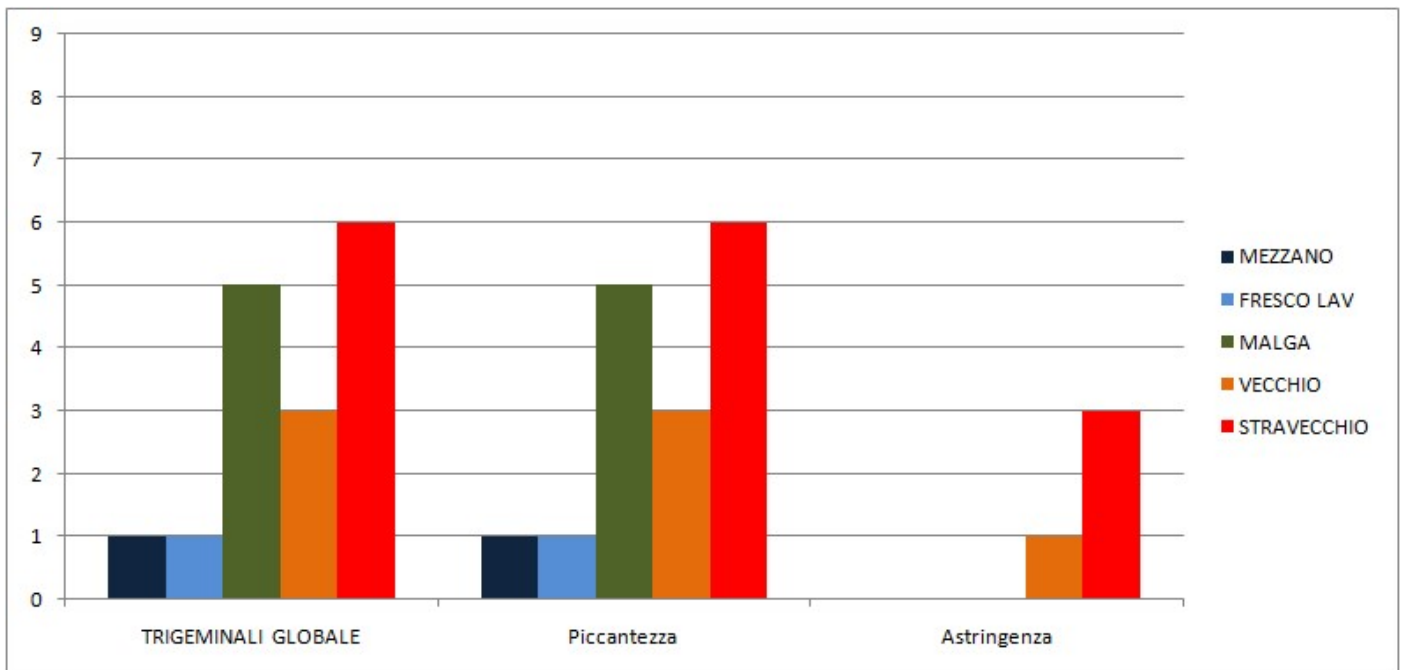
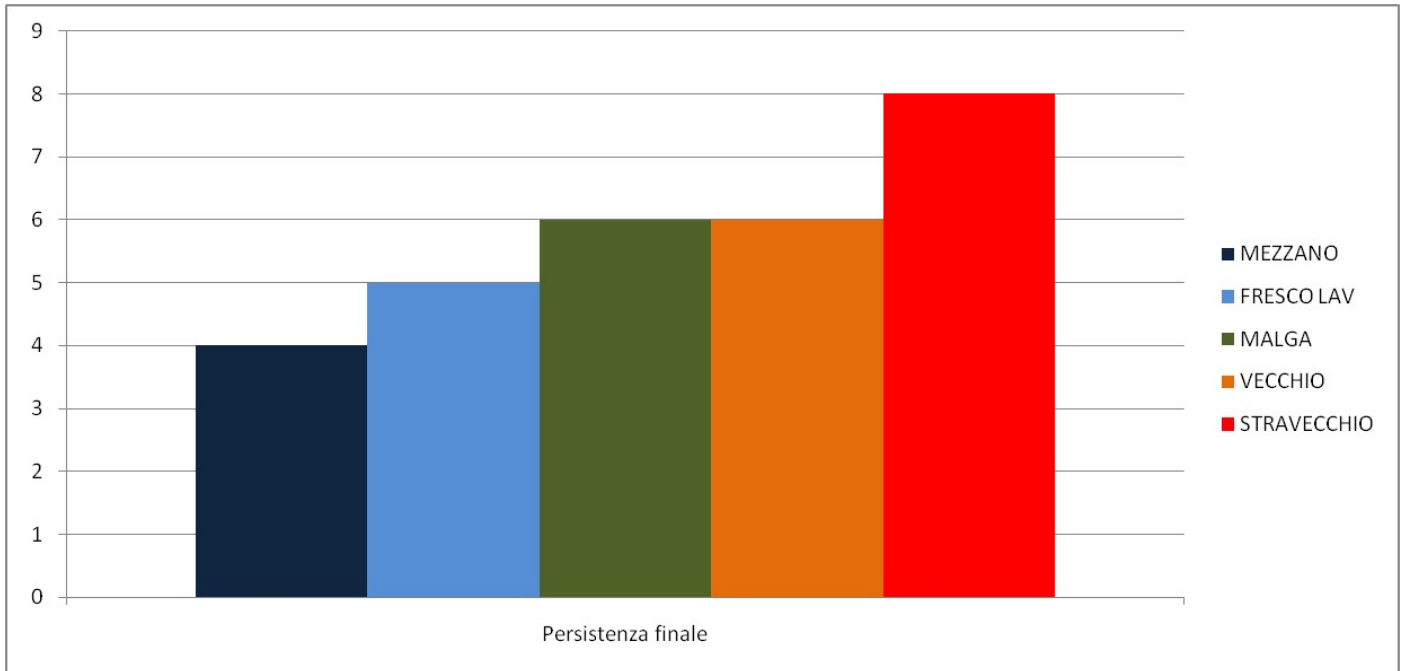


Figura 11: PERSISTENZE FINALI



Roma, 20/12/2020

Il Capo Panel
Angelo Tombolillo