

La "Rosa dei Descrittori" (o ruota degli aromi) utilizzata nei corsi ufficiali ONAF raccoglie i vocaboli codificati per descrivere in modo scientifico l'odore (percezione per via nasale diretta) e l'aroma (percezione retrofattiva in bocca) di un formaggio.

Il vocabolario si divide in 8 macrofamiglie, ognuna caratterizzata da sottofamiglie e termini specifici:

1. Famiglia Lattica

È la famiglia di base, onnipresente nei formaggi freschi o a breve stagionatura.

Lattico fresco: Latte fresco, latte fermentato, yogurt, panna fresca, siero, burro fresco.

Lattico cotto: Latte bollito, burro fuso, caramello d'unguia, latte in polvere.

Lattico acidificato: Yogurt maturo, kefir, formaggio acido.

2. Famiglia Vegetale

Legata all'alimentazione dell'animale (pascolo o insilati) e alle dinamiche di maturazione.

Vegetale fresco: Erba tagliata, fieno fresco, foglia verde schiacciata, verdure (cavolo, sedano).

Vegetale cotto: Brodo di verdure, patata lessa, funghi coltivati. Legno/Frasche: Legno verde, corteccia, paglia secca.

3. Famiglia Floreale

Tipica dei formaggi d'alpeggio estivi a latte crudo prodotti da animali che brucano fiori freschi.

Descrittori comuni: Rosa, violetta, biancospino, miele millefiori, zagara.

4. Famiglia Fruttata

Note dolci e volatili presenti sia in formaggi giovani (freschi aciduli) sia in formaggi molto stagionati.

Frutta fresca: Agrumi (limone, arancia), mela, banana, ananas.

Frutta secca: Noce, nocciola tostata, mandorla (tipica di molti formaggi a pasta dura come il Parmigiano Reggiano).

5. Famiglia Tostata / Bruna

Sviluppata durante le reazioni di degradazione termica o lunghe stagionature con ambienti caldi.

Descrittori comuni: Crosta di pane, biscottato, caffè, cioccolato, fumo (per formaggi affumicati), caramello bruno.

6. Famiglia Animale

Note persistenti dovute alla lipolisi e ai trattamenti tecnologici della crosta (es. croste lavate).

Stalla: Odore pulito di stalla di mucca, pecora o capra.

Brodo di carne: Sentori di dado da brodo, carne bollita.

Cuoio / Lana: Cuoio conciato, lana bagnata (frequente nei formaggi ovini e caprini).

Cantina / Sottobosco: Fungo fresco,

muffa nobile, terra umida (descrittori re del Taleggio o dei formaggi a crosta fiorita come il Brie).

7. Famiglia Speziata

Comune nei formaggi erborinati (muffe) o in quelli molto vecchi e piccanti.

Descrittori comuni: Pepe nero, chiodo di garofano, noce moscata, zafferano.

8. Altri Aromi (e Difetti Comuni)

Vocaboli usati per descrivere sentori particolari o deviazioni tecnologiche.

Ammoniaca: Tollerato in minime dosi nelle croste lavate mature, ma considerato difetto se invade la pasta.

Sapone / Detergente: Segnale di una lipolisi anomala o cattivo risciacquo.

Rancido / Butirrico: Sentore di burro vecchio o acido isovalerico (sudore di piedi), tipico difetto di degradazione dei grassi.

variazioni secondo il latte

1. Formaggi Ovini (Pecora)

I formaggi di pecora (es. Pecorino) si distinguono per una struttura più ricca di grassi e un profilo aromatico intenso ma tendenzialmente più "dolce" e "burroso" rispetto al caprino.

Famiglia Animale (Dominante): Lana bagnata / Vello di pecora: È il descrittore principe, pulito e caratteristico.

Brodo di carne / Dado: Molto frequente nei pecorini stagionati.

Cuoio dolce: Note che ricordano una borsa o dei guanti di pelle nuova.

Famiglia Lattica: Burro cotto o fuso: Molto più denso rispetto al lattico vaccino. Siero di latte caldo.

Famiglia Fruttata e Speziata (In stagionatura):

Frutta secca: Noce (mallo di noce) e nocciola.

Speziato: Pepe nero o noce moscata (anche nei formaggi dove non è stato aggiunto il pepe fisicamente).

In bocca (Struttura): La pasta ovina tende a essere più compatta, solubile e grassa al palato, diventando friabile o scagliosa con la stagionatura.

2. Formaggi Caprini (Capra)

Il latte di capra genera aromi estremamente volatili, pungenti e "freschi".

Anche nei caprini stagionati, la nota "Ircina" (tipica della capra) resta molto definita e affilata.

Famiglia Animale (Dominante): Ircino / Pelle di capra: Nota pungente, caratteristica del maschio della capra (becco).

Stalla di capra: Più acuta e meno "calda" rispetto alla stalla vaccina.

Famiglia Lattica (Molto specifica): Yogurt acido o Kefir: La nota lattica nei caprini è quasi sempre associata a una spiccata acidità.

Formaggio fresco acido / Cagliata fresca.

Famiglia Vegetale e Fruttata: Erba aromatica / Erba medica: Spesso legata ai pascoli di arbusti di cui le capre si nutrono.

Agrumi / Limone: Nei caprini freschi (es. caprini a coagulazione lattica), la percezione combinata di acido e aromi evoca la scorza di limone.

In bocca (Struttura): La pasta caprina è tipicamente gessosa o debolmente elastica da giovane, per poi diventare estremamente adesiva (attacca al palato) o, in alcuni casi, liquefarsi sotto la crosta (prodotto camiciato).