

I formaggi DIE KÄSE



Riccardo Capellini
riccardo@capellini.ch

Per questa degustazione ci ospita, nella nuova struttura dell'Azienda Agricola Cantonale di Mezzana, il direttore ed enologo Daniele Maffei. Renato Bontognoli, esperto di arte casearia, porta come al solito una forma di buon formaggio d'alpe. Questa volta proviene da Grossalp, dove il gestore Michele Arcioni fa pascolare una trentina di mucche, 200 capre e una trentina di manzi e manzette. È, questo, l'ultimo alpe attivo nella zona di Bosco Gurin; nel caseificio situato alla corte Naatscha, a 1800 metri, il casaro Francesco Silvestri produce per la prima volta questo DOP con una buona percentuale di latte di capra; naturalmente non è un formaggio per chi non ama troppo il sapore ircino.

La forma si presenta con una crosta rustica molto ben curata con il classico colore grigio-nocciola; trenta centimetri per quattro di spessore con scalzo diritto e l'indicazione "Grossalp Vallemaggia". Morbido al taglio, ne esce una pasta gialla, non troppo carica per l'influenza del latte "bianco" delle capre, molto elastica; occhi di pernice belli e ben formati ci dicono subito che si tratta di una produzione molto curata. Il naso è avvolto da aromi di burro cotto, frutta a guscio, flora; in bocca il formaggio si scioglie senza essere adesivo, è dolce, untuoso e dal gusto molto persistente dove naturalmente si sente il latte di capra ma con un impatto molto delicato.

Daniele Maffei ci presenta il primo vino che ha scelto per l'abbinamento: Poesia, uno Chardonnay del 2016 prodotto dall'azienda agricola Il Caraccio di André Prada di Castel San Pietro secondo le norme di produzione integrata. Complessi, intensi e freschi i profumi che salgono dal bicchiere che presenta un colore brillante paglierino chiaro. In bocca freschezza e una buona acidità che da un lato benissimo si abbina al formaggio e dall'altro lascia la bocca piacevolmente pulita. Forse, alla fine, il formaggio torna a sovrastare un po', ma è comunque un abbinamento molto gradevole. Il secondo vino che Maffei ci propone è il Ramina, un Merlot del 2015 prodotto da Fumagalli di Balerna con la "mano" di Enrico Trapletti. Uve che provengono dal vigneto di Arzo, anche qui coltivate con agricoltura integrata, raccolte a mano e vinificate in acciaio. Il prodotto si presenta con la classica tipicità del Merlot senza sovrastrutture di barrique e con un bel rosso tendente al granato. Profumato e fresco, gradevole in bocca, si lascia sopraffare un poco dall'intensità del formaggio. Pur essendo un abbinamento gradevole con una buona pulizia della bocca, non ci permette di godere appieno del vino per questa sua sottomissione al formaggio.

Concludiamo la degustazione con il Bongio 2016, prodotto di punta dell'Azienda di Mezzana che Maffei presenta con orgoglio, fatto con le uve dell'omonimo vigneto situato a Coldrerio, affinato in parte in barrique e in parte in botti. Sia il Bongio 2015 che il 2013 hanno vinto numerosi premi, quindi possiamo dire che questo 2016 vanta antenati blasonati. Rosso rubino brillante, profumi complessi e intensi, fresco, fine ed equilibrato, molto vinoso e fruttato, dominato da sentori di marasca e prugna cotta con tabacco e cannella in sottofondo. In bocca è franco ma morbido all'attacco, delicato, equilibrato; gli aromi sono intensi, la struttura tannica è importante ed elegante, la persistenza lunga e piacevole. L'incontro con il formaggio è subito gradevole: i due sapori si equilibrano e si esaltano a vicenda. Possiamo dunque concludere che il giusto vino rosso e il formaggio d'alpe formano una coppia perfetta, ma che anche l'abbinamento con un buon bianco, in contrasto con l'attuale idea, può essere molto piacevole. Ci viene spontaneo osservare che l'abbinamento con il rosso ha un carattere più virile mentre con il bianco è più femminile e delicato.



Bianco o rosso per il DOP di Bosco Gurin?

**Un formaggio dal
gusto particolare dato
dal sapore ircino**

Gli abbinamenti di Daniele Maffei



Poesia 2016
Azienda Il Caraccio
Castel San Pietro



Ramina 2015
Fumagalli Vini
Balerna



Bongio 2016
Azienda
Agricola Cantonale
Mezzana



Giovanni Casari



Daniele Maffei, enologo e direttore dell'Azienda agraria cantonale, nel corso della degustazione

Giovanni Casari

EIN KÄSE MIT DEM SPEZIELLEN,
“böckeligen” GESCHMACK

Weiss oder rot zum DOP aus Bosco Gurin?

Für diese Degustation sind wir zu Gast im erneuerten Gebäude des kantonalen Landwirtschaftsbetriebs in Mezzana, dessen Direktor und Önologe Daniele Maffei ist. Renato Bontognali, Fachmann für die Kunst des KäSENS, bringt wie üblich einen Laib von gutem AlpkäSE mit. Diesmal stammt er von Grossalp, wo der Senn Michele Arcioni rund dreissig Kühe, 200 Ziegen sowie drei Dutzend Jungrinder und Rinder weiden lässt. Es ist der letzte Alpbetrieb, der im Gebiet Bosco Gurin aktiv ist. In der auf 1800 Metern im Hof Naatscha gelegenen KäSerei hat KäSer Francesco Silvestri nun zum ersten Mal dieses DOP-Produkt mit einem kräftigen Anteil Ziegenmilch produziert; kein KäSE für Leute, die nicht mögen, wenn es “böckelt”.

Der Laib hat eine rustikale, sehr gut gepflegte Rinde in den klassischen Farbtönen, also gräulich-haselnussfarben. Durchmesser von dreissig Zentimetern, vier hoch, mit gerader Jährseite und der Angabe “Grossalp Vallemaggia”. Beim Aufschneiden weich. Der sichtbar werdende, sehr elastische Teig ist wegen der weisslichen Ziegenmilch nicht allzu kräftig gelb. Schöne, gut geformte “Rebhuhn-Augen” (kleine, glänzende Hohlräume) verraten sogleich, dass er sehr sorgfältig produziert wurde. Ein Duft von gekochter Butter, Schalenfrüchten, Blumen umhüllt die Nase; im Mund zergeht der KäSE ohne klebrig zu werden, ist süsslich, schmierig. Der Geschmack bleibt sehr lange, dabei merkt man natürlich die Ziegenmilch heraus, dies aber nur sehr dezent.

Als ersten Wein aus seiner Auswahl präsentiert Daniele Maffei den Poesia 2016, einen Chardonnay des Landwirtschaftsbetriebs Il Caraccio von André Prada in Castel San Pietro aus integrierter Produktion. Dem Glas entströmt ein komplexer, intensiver und frischer Duft. Brillantes, helles Strohgelb. Im Gaumen Frische und eine schöne Säure, die einerseits gut mit dem KäSE harmonisiert, andererseits den Mund angenehm säubert. Am Ende überwiegt der KäSE möglicherweise etwas, trotzdem ist es eine sehr angenehme Mariage.

Als zweiten Wein schlägt Maffei den Ramina vor, einen 2015er Merlot von Fumagalli in Balerna, bei dem Enrico Trapletti die Hände im Spiel hatte. Die Trauben stammen aus Arzo, aus einem Rebberg mit integrierter Produktion, von Hand gelesen und im Stahl ausgebaut. Da ihn kein Barrique-Einsatz überdeckt, tritt hier der klassische, typische Merlot-Geruch hervor. Schönes, zu Granat tendierendes Rot. Aromatisch und frisch, im Gaumen angenehm. Er wird aber durch die Intensität des KäSES etwas übertönt. Obschon es eine angenehme Kombination ist, die den Mund gut säubert, erlaubt es diese vom KäSE dominierte Mariage nicht, den Wein richtig zu geniessen.

Wir beenden die Degustation mit dem Bongio 2016, dem Spitzenprodukt der Azienda Mezzana, den Maffei stolz präsentiert. Mit Trauben aus dem gleichnamigen Rebberg in Coldrerio, zum Teil in Barriques, zum Teil in grösseren Fässern ausgebaut. Die vorangegangenen Jahrgänge 2013 und 2015 haben zahlreiche Auszeichnungen geholt, der 2016er hat also hochkarätige Vorfahren. Brillantes Rubinrot, komplexe und intensive Nase, frisch, fein und ausgewogen, sehr wenig und fruchtig. Es überwiegen Noten von Weichseln und gekochten Pflaumen, Tabak und Zimt hallen nach. Im Gaumen gradlinig, aber weich im Ansatz, fein, ausgewogen, die Aromen intensiv. Gehaltvoll und elegant die Tannine, mit langem und schönem Abgang. Mit dem KäSE stellt sich sogleich eine angenehme Harmonie ein: Zwei Aromen, die sich die Waage halten und gegenseitig ergänzen. Wir kommen somit zum Schluss, dass der richtige Rotwein mit dem AlpkäSE ein perfektes Paar bildet, aber auch die – eher ungewohnte – Mariage mit einem guten Weisswein sehr gefällig sein kann. Spontan finden wir zudem, dass die Kombination mit einem Roten eher männlich wirkt, jene mit einem Weissen eher weiblich und delikant.