

I formaggi DIE KÄSE

Riccardo Capellini
riccardo@capellini.ch

Campo la Torba è un alpe che, curiosamente, appartiene al patriziato di Airola in Leventina pur essendo situato sopra Fusio, in Val Lavizzara. Da più di cento anni la famiglia Dazio carica quest'alpe e produce formaggio, un DOP di latte crudo intero di vacca con un venti per cento di capra e uno a pasta molle chiamato "della paglia". Nome particolare che è rimasto da quando il formaggio fresco veniva stipato in fusti con della paglia per inviarlo prima con i carri, quindi col treno fino a Genova, dove veniva caricato sulle navi per raggiungere paesi lontani. Oggi, continuando con la tecnica tradizionale, Giorgio Dazio produce per Natale un centinaio di forme con latte di sola vacca in quanto da novembre le capre sono in asciutta.

Oggi abbiamo il piacere di assaporare entrambi questi prodotti in compagnia di Renato Bontognali, esperto degustatore di formaggi. Iniziamo con la bella forma del formaggio della paglia, di una trentina di centimetri di diametro e quattro di altezza, scalzo diritto, crosta rustica grigia con macchie bianche e rossastre, tipica delle cantine della zona. Ha circa quattro mesi di stagionatura. Al taglio una pasta giallo paglierino con un'occhiatura fine e ben distribuita. Elastico, untuoso, morbido, sprigiona aromi intensi di burro leggermente cotto, di prato e di nocciole. In bocca è solubile, burroso, non adesivo e al gusto presenta gli stessi aromi molto persistenti che abbiamo sentito al naso.

Ora entra in campo Marcello Brissoni, il sommelier che ci accompagna in questa degustazione. Esperienze in Italia, Svizzera e Francia non solo come sommelier ma pure come vinificatore, è stato presidente della sezione ticinese dell'Associazione svizzera dei sommelier professionisti e ora ricerca piccoli vinificatori molto qualificati in Italia per farli conoscere e diffondere in Svizzera; parallelamente produce vini in proprio.

Con il formaggio della paglia propone il suo bianco di Merlot "Biancofilo" mosto fiore del 2013, molto gradevole, fresco, fruttato, dove si sentono frutta e, leggermente, la pietra focaia. Inizialmente un buon abbinamento, equilibrato, gradevole e persistente, ma continuando nella degustazione ci rendiamo conto che il sapore del formaggio resta prepotentemente in bocca coprendo il vino. Brissoni suggerisce quindi il Merlot "Poggio del cinghiale" di Franchini del 2008, vino elegante con sentori di frutti rossi, tannini ancora vivaci e gradevole freschezza che permettono una discreta pulizia dei grassi in bocca. La buona persistenza si equilibra bene con il formaggio, anche se la "pulizia" non è ottimale.

La forma del formaggio DOP di Dazio si presenta simile ma un poco più alta, ha circa otto mesi di stagionatura, la pasta è più chiara dal momento che c'è una parte di latte di capra. L'occhiatura anche qui molto fine è ben distribuita, indice di un formaggio ben fatto. È morbido e untuoso, ha aromi complessi di burro fuso, fieno, frutta secca, tostato, animale, fungo, sottobosco, brodo di carne. In bocca è leggermente adesivo, solubile, con gusto che richiama ed evidenzia gli aromi appena sentiti mostrando una persistenza notevole. Proviamo ad abbinarlo al Poggio del Cinghiale, ma ci rendiamo subito conto che l'eleganza del vino non può competere con la forza del formaggio. Brissoni ci propone quindi il "vino Marcello", una sua produzione, Merlot 2009 barricato, robusto, profumi intensi di frutti rossi, morbido per una notevole glicerina che equilibra i 14 gradi di alcol. In bocca si dimostra armonico e con una buona persistenza. La competizione con il formaggio mostra un risultato in pareggio: un ottimo abbinamento. Possiamo solo concludere con un elogio al casaro per la qualità di questi due formaggi.



Campo la Torba

La tradizione per un formaggio di qualità



Gli abbinamenti di Marcello Brissoni



Poggio
del Cinghiale
Azienda
Vitivinicola
Franchini
Lamone



Riserva
Marcello
Brissoni
Vini
Verscio





Tradition für einen Qualitätskäse

CER/TT-Press/S. Golay



CER/TT-Press/S. Golay

Biancofilo
Brissoni
Vini
Verscio

Marcello
Brissoni,
già presidente
dell'Associazione
Svizzera
Sommelier
Professionisti



Campo la Torba ist eine Alp, die zwar oberhalb von Fusio im Val Lavizzara liegt, aber dem Patriziat von Airolo in der Leventina gehört. Seit über hundert Jahren bestösst die Familie Dazio diese Alp und stellt Käse her: einen DOP-Käse aus Rohmilch von Kühen mit Anteil von zwanzig Prozent Ziegenmilch sowie einen Weichkäse, der "della paglia" (vom Stroh) genannt wird. Der Name stammt aus der Zeit, in der Frischkäse mit Stroh umwickelt wurde, um ihn erst mit Wagen und dann mit der Bahn nach Genua zu transportieren, von wo aus er auf Schiffe verladen wurde, um in weit entfernte Länder zu gelangen. Giorgio Dazio führt die traditionelle Technik fort und produziert auf Weihnachten hin rund hundert Laibe nur aus Kuhmilch, weil bei den Ziegen von November an die Trockenstehzeit beginnt.

Mit dem Käseexperten Renato Bontognali verkosten wir beide Produkte. Wir beginnen mit einem schönen Laib Strohkäse, Durchmesser von 30 Zentimeter, vier Zentimeter hoch. Gerade Järbseite, rustikale, graue Kruste mit weissen und rötlichen Flecken: typisch für die Keller im Gebiet. Er ist ungefähr vier Monate gereift. Angeschnitten ist ein strohgelber Teig mit einer feinen und gut verteilten Lochung zu sehen. Elastisch, schmierig, weich. Er verströmt intensive Aromen von leicht erwärmter Butter, Wiese und Haselnuss. Im Mund löst er sich auf, ist buttrig, nicht klebend. Im Geschmack entspricht er dem, was schon mit der Nase zu riechen war. Jetzt kommt Sommelier Marcello Brissoni ins Spiel, der uns bei dieser Degustation begleitet. Er ist nicht nur als Sommelier, sondern auch als Weinproduzent tätig. Der ehemalige Präsident der Tessiner Sektion des Schweizer Sommelierverbandes spürt jetzt kleine Weinproduzenten in Italien auf, um sie in der Schweiz bekannt zu machen. Parallel dazu produziert er eigenen Wein. Zum Strohkäse schlägt er seinen weissen Merlot Biancofilo 2013 vor, den er aus ungespresten Trauben keltert. Sehr angenehm, frisch, fruchtig. Man nimmt Frucht- und leichte Feuerstein-Noten wahr. Zu Beginn eine gute Mariage, ausgeglichen, angenehm, anhaltend. Beim Fortschreiten der Degustation stellen wir aber fest, dass der Käsegeschmack den Wein überdeckt. Brissoni empfiehlt nun einen Merlot Poggio del Cinghiale 2008 von Franchini. Ein eleganter Wein mit Noten von roten Beeren, lebendigen Tanninen und einer angenehmen Frische, welche den Gaumen recht gut vom Fett säubert. Seine gute Länge findet mit dem Käse ein Gleichgewicht.

Der Laib des DOP Dazio ist ungefähr acht Monate gereift, der Teig ist heller, weil er auch einen Anteil an Ziegenmilch enthält. Die Lochung ist ebenfalls sehr fein und gut verteilt, Indiz dafür, dass es sich um einen gut gemachten Käse handelt. Er ist weich und schmierig, verfügt über komplexe Aromen von geschmolzener Butter, Heu, Trockenfrüchten, Röstung, Tier, Pilz, Unterholz, Fleischbouillon. Im Mund leicht klebend, löslich. Der Geschmack nimmt die zuvor festgestellten Aromen auf und verstärkt sie.

Wir kombinieren ihn mit dem Poggio del Cinghiale, stellen aber sogleich fest, dass die Eleganz des Weines der Kraft des Käses nicht Paroli zu bieten vermag. Brissoni schlägt uns daher seinen Vino Marcello 2009 vor, einen im Barrique ausgebauten Merlot. Robust, intensiv nach roten Beeren duftend, mit reichlich Glycerin, das den Alkoholgehalt von 14° ausgleicht. Im Gaumen zeigt er sich harmonisch und von guter Länge. Der Wettkampf mit dem Käse endet unentschieden: Es ist also eine ideale Mariage. Abschliessend können wir den Käser nur für die Qualität seiner beiden Produkte loben.