

Riccardo Capellini
riccardo@capellini.ch

Una trentina di centimetri di diametro, cinque di altezza, scalzo diritto, facce piane, crosta rustica. La forma, in attesa di essere aperta per iniziare la degustazione, comincia già a spandere nell'aria i suoi profumi. Arriva dal caseificio dell'alpe Cruina, situato in val Bedretto, a 2000 metri, poco prima del passo della Nufenen. Qui Luisanna e Augusto Simoni caricano, da più di 20 anni, l'alpe con una quarantina di vacche; la loro è una lunga tradizione ereditata dal padre. Luisanna, la casara, è molto attenta, precisa e, soprattutto, competente. Renato Bontognali, il nostro esperto, ci tiene a sottolineare che spesso le donne casare sono molto meglio degli uomini e qui ne abbiamo la dimostrazione: il Cruina ha totalizzato 20 punti su 20 all'ultimo controllo per l'assegnazione della DOP.

I pascoli salgono fino a 2500 metri e anche oltre e per la neve e le temperature l'alpe è uno degli ultimi ad essere caricato. La sua vegetazione è assai ricca e varia e, quest'anno in particolare, con le abbondanti piogge, è sempre rimasta molto verde rendendo così il formaggio particolarmente profumato e, come spiega Bontognali, anche molto più morbido in quanto i grassi risultano più cremosi se l'erba è fresca. Un profumo intenso e complesso si sprigiona appena tagliamo la forma; la pasta si presenta untuosa, liscia, con piccole occhiature regolari, di un bel giallo paglierino intenso dovuto proprio all'erba fresca. Al tatto la pasta è morbida, untuosa, eccezionalmente elastica e in bocca si dimostra solubile e poco adesiva. Il gusto è molto lungo con aromi di burro, panna, erba ancora fresca e qualche accenno di frutti maturi che sicuramente si svilupperanno con l'invecchiamento: questo formaggio infatti ha solo tre mesi, ma esprime già appieno le sue caratteristiche.

Ci accompagna nell'assaggio il presidente della scuola enologica di Changins Gianni Moresi che si schermisce dicendo di non essere un sommelier professionista... ma a noi interessa e fa piacere anche il parere di chi è "solamente" buongustaio. Ha scelto due vini realizzati dagli allievi della scuola: il Sauvignon bianco prodotto con vitigni coltivati a Chouilly e il "Pas de Trois", assemblaggio di uve Merlot del Ticino, Cabernet Franc di Ginevra, Syrah del Vallese e Gamaret del Canton Vaud passato poi in legno: potremmo definirlo un vino multiculturale. Alla scuola, ci tiene a far sapere Moresi, ci sono anche cinque o sei ticinesi e questi vini sono prodotti dalla collaborazione della classe con la supervisione dell'insegnante: una bella e formativa esperienza sul campo o, meglio, in cantina.

Iniziamo dunque con il Sauvignon bianco del 2013 che subito sprigiona intensi profumi di ribes, limone e l'aroma tipico del bosso, tutte le caratteristiche classiche di un buon Sauvignon. Di intensità notevole, in bocca è gradevolmente acido, con grande freschezza e notevole lunghezza. È ora il momento atteso dell'incontro con il formaggio. L'acidità e la freschezza lasciano la bocca piacevolmente pulita e l'incontro degli aromi di burro e panna con fiori e frutti crea un abbinamento perfettamente riuscito; i sapori si aiutano vicendevolmente e permangono in bocca a lungo. Dobbiamo complimentarci con gli allievi di Changins per questo prodotto decisamente eccellente. Ora è il turno del rosso "Pas de Trois" 2012, strutturato e con profumi complessi; vi si sente tabacco biondo, zenzero e piccoli frutti di bosco, elegante, morbido, con un delicato accenno al legno. In bocca esprime tutta la sua forza e il tannino che ancora rimane permette una buona pulizia della bocca. Risulta leggermente più intenso del formaggio e tende a coprirlo un po', ma questo è un giudizio da degustazione mentre durante un pasto può adattarsi benissimo. Come sempre siamo tutti concordi che i bianchi, se ben strutturati, sono i più adatti ai formaggi d'alpe.



Alpe Cruina,
dai 2000 metri
alla nostra tavola

Un formaggio DOP per i futuri vinificatori

Gli abbinamenti di Gianni Moresi



Sauvignon
bianco 2013
Scuola di
Changins



Pas de trois
2012
Scuola di
Changins



Gianni
Moresi

I vini della scuola
sono in vendita
sul sito
www.changins.ch

Ein DOP-Käse und künftige Weinproduzenten

Rund 30 Zentimeter Durchmesser, 5 Zentimeter hoch, gerade Järbseite, glatte Oberfläche, rustikale Rinde. Noch nicht einmal angeschnitten beginnt der für die Degustation vorgesehene Laib bereits

seine Aromen zu verbreiten. Er stammt von der Käserei der Alp Cruina im Bedrettot, kurz vor dem Nufenenpass auf 2000 Metern gelegen. Seit über 20 Jahren bestossen Luisanna und Augusto Simoni die Alp mit rund 40 Kühen; eine lange Tradition, die der Vater weitervererbt hat. Luisanna, die Käserin, ist sehr aufmerksam, genau und vor allem kompetent. Wie unser Experte Renato Bontognali betont, käsen Frauen häufig viel besser als Männer. Sie liefert einen Beleg dafür: Bei der letzten Kontrolle für die Herkunftsbezeichnung DOP erhielt der Cruina 20 von 20 möglichen Punkten. Die Weiden reichen bis auf 2500 Meter und mehr. Wegen dem Schnee und der Temperaturen auf der Alp gehört sie zu den letzten, die bestossen werden. Die Vegetation ist besonders reichhaltig und vielseitig. Dieses Jahr blieb sie wegen den vielen Niederschlägen stets grün, was den Käse speziell aromatisch, und, wie Bontognali erklärt, auch viel weicher macht, weil das Fett dank dem frischen Gras cremiger herauskommt. Sobald der Laib angeschnitten wird, verströmt er einen intensiven und komplexen Duft; der Teig ist schmierig, glatt, mit kleiner, regelmässiger Lochung, von schönem, intensiven Strohgelb, welches vom frischen Gras herrührt. Beim Erasten erweist er sich als weich, fettig, ausserordentlich elastisch. Im Mund löst er sich auf, klebt kaum, schmeckt nach Butter, Rahm, noch frischem Gras, mit einigen Anklängen an reife Früchte. Der Geschmack ist sehr lange anhaltend und wird sich mit der weiteren Reifung noch entwickeln, zumal der Laib erst drei Monate alt ist. Seine Eigenheiten kommen dennoch schon vollständig zur Geltung. Bei der Degustation steht uns Gianni Moresi zur Seite, Präsident der Önologie-Schule in Changins, der betont, kein Sommelier zu sein... Uns interessiert jedoch, was ein "Nur"-Feinschmecker meint. Gerne hören wir ihm also zu. Zwei Weine von Changins-Schülern hat er ausgewählt: einen Sauvignon von Trauben aus Chouilly und den Pas de Trois, eine Assemblage aus Tessiner Merlot, Genfer Cabernet Franc, Walliser Syrah und Waadtländer Gamaret, der im Holz ausgebaut wird: eine Art Multi-Kulti-Wein. Wie uns Moresi sagt, seien an der Schule auch fünf oder sechs Tessiner. Die Weine werden von der Klasse unter Aufsicht ihres Lehrers hergestellt: eine schöne und hilfreiche Praxiserfahrung im Keller. Beginnen wir mit dem Sauvignon blanc 2013. Sogleich riecht es intensiv nach Johannisbeeren, Zitrone und dem typischen Duft von Buchsbaum, alles klassische Merkmale eines guten Sauvignons. Im Gaumen zeigt er sich von erheblicher Intensität, angenehm säurig, äusserst frisch und von erheblicher Länge. Nun ist es Zeit, ihn mit dem Käse zusammenzubringen. Die Säure und die Frische säubern den Mund auf angenehme Weise, das Zusammentreffen der Aromen von Butter und Rahm mit den blumigen und fruchtigen Noten ergibt eine perfekte Mariage; die Geschmacksnoten verstärken sich gegenseitig und bleiben lange im Gaumen. Ein Kompliment den Changins-Schülern für dieses ausgezeichnete Produkt. Nun ist die Reihe am roten Pas de Trois, 2012. Von guter Struktur, komplexe Aromen; hellen Tabak, Ingwer und Waldbeeren nimmt man wahr. Elegant, weich, mit einem zarten Anklang von Holz. Im Gaumen zeigt er seine ganze Kraft, das enthaltene Tannin vermag den Gaumen gut zu säubern. Ein bisschen kräftiger als der Käse tendiert er dazu, ihn leicht zu übertönen, was aber der Eindruck aus einer Degustation ist und bei einem Essen trotzdem bestens funktionieren könnte. Wie stets sind wir uns einig, dass Weisswein, sofern er eine gute Struktur aufweist, besser zu Alpkäse passt.