



Riccardo Capellini  
riccardo@capellini.ch

Otto giorni al Corte di fuori a 1750 metri, venti al Corte di dentro a 1900, quindici a... Non è il programma di un soggiorno in montagna, ma la tabella delle permanenze delle mucche sui pascoli dell'alpe Camadra, in fondo alla val di Blenio, dopo Aquila. Qui Severino Rigozzi, dal 1976, produce formaggio portando in alpe un'ottantina di vacche, qualche cavallo e qualche maiale. Il programma "turistico" per il bestiame permette di scegliere sempre erba fresca senza sfruttare troppo i prati che si impoverirebbero. Su quest'alpe la flora è estremamente varia e mantenere la biodiversità vuole dire avere formaggi più saporiti e profumati.

Oggi una di queste forme con circa quattro mesi di stagionatura è davanti a noi e attende di essere tagliata per la degustazione. La crosta si presenta rustica, grigia e ben tenuta. Al taglio vediamo subito una pasta molto compatta, di un bel giallo intenso e una leggera unghia. Alcuni vacuoli e qualche caratteristico occhio di pernice ci fanno pensare a un formaggio prodotto con molta cura. Con l'esperto Renato Bontognali analizziamo il piccolo pezzo per la degustazione: è molto elastico, untuoso, morbido; sprigiona un intenso e gradevole profumo di burro e di flora; si scioglie subito, non è adesivo e ritroviamo ancora più intense le sensazioni che avevamo avuto all'olfatto. Notiamo soprattutto che è molto equilibrato di sale, con una piacevole nota di dolcezza.

A proporci gli abbinamenti con il vino non c'è oggi un sommelier, ma un enologo: Francesco Tettamanti. Ci aspetta quindi una degustazione più tecnica e meno descrittiva, che sarà comunque interessantissima. I vini che ci ha preparato sono il Sopraceneri, il Balin e il Casimiro.

Iniziamo con il Sopraceneri Ticino DOC: dai vigneti di Camorino, Claro e Gordola, Nicola Corti, Enrico Trapletti e Sacha Pelossi producono e affinano in barrique per 20 mesi questo Merlot in purezza; l'annata è il 2011, ha un bel colore rosso granato, armonioso e complesso al naso, in bocca lo ritroviamo morbido ed equilibrato con aromi intensi e tannini morbidi. Queste sue caratteristiche fanno sì che si armonizzi bene con il formaggio senza sovrastarlo, lasciando alla fine la bocca ben pulita.

Il Balin di Kopp von der Crone Visini è un assemblaggio di Merlot, Arinarnoa e Cabernet Sauvignon che ha subito fermentazione e lunga macerazione in vasche d'acciaio e in seguito affinamento in barriques per 18 mesi. Ricco di profumi complessi molto durevoli, al gusto è morbido e coinvolgente. Stiamo assaggiando l'annata 2011 che ha già espresso buona parte delle sue potenzialità, anche se è destinato a durare ancora. Pure qui un ottimo abbinamento con il formaggio, anche se il vino tende a prevalere un po'.

Infine il Casimiro 2010: un vino IGT veramente originale, frutto della natura sperimentale di Agriloro che ha voluto valorizzare anni di prove su un notevole numero di varietà. A dipendenza delle annate, nel Casimiro sono presenti dagli 8 ai 13 vitigni fra i quali spiccano, oltre al Merlot, l'Arinarnoa, il Petit Verdot, il Tannat, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Gamaret, l'Egiodola, il Marselan, coltivati con la tecnica della produzione integrata. Sono vinificati con lunga macerazione in vasche d'acciaio e poi affinati per 18 mesi in barriques. Profumi eleganti e sfaccettati, dai sentori di bacche scure. In bocca il vino è profondo e complesso e molto lungo, con tannini morbidi e ben equilibrati. Ben adatto a questo Camadra, con una leggera prevalenza anche qui del vino; lascia un bel pulito in bocca e un insieme di gusti molto armonioso.

La conclusione dell'enologo, cui va un elogio per la scelta azzeccata, è che il Sopraceneri è perfetto con il formaggio con l'attuale stagionatura; per abbinarlo al Balin conviene aspettare che stagioni ancora un paio di mesi. Il connubio con il Casimiro richiede invece che il Camadra sia stagionato un anno: così gli equilibri diverranno perfetti.

## Il segreto del Camadra? Vacche migranti su pascoli di erba fresca

I profumi delle erbe  
e la bravura del casaro  
fanno di questo  
formaggio DOP  
un campione da 20/20



### Gli abbinamenti di Francesco Tettamanti



Sopraceneri 2011  
Nicola Corti,  
Enrico Trapletti,  
Sacha Pelossi



Balin 2011  
Kopp von der  
Crone Visini  
Barbengo



Casimiro 2010  
Agriloro  
Genestrerio



L'enologo Francesco  
Tettamanti al lavoro

## Das Geheimnis von Camadra? Kühe, die zu frischen Weiden wandern

Acht Tage in der Corte di fuori auf 1750 Metern, zwanzig Tage in der Corte di dentro auf 1900, fünfzehn in... Das ist nicht ein Programm für lange Bergerferien sondern die Tabelle mit den Aufenthalten der Kühe auf den verschiedenen Weiden der nach Aquila im hinteren Bleniotal gelegenen Alp Camadra. Hier produziert Severino Rigozzi seit 1976 Käse, wofür er rund 80 Kühe, einige Pferde und Schweine auf die Alp führt. Das "touristische" Programm ermöglicht dem Vieh, stets das frischeste Gras auszusuchen, ohne die Wiesen allzu sehr zu beanspruchen, wodurch sie ausgelaugt würden. Die Vegetation ist auf dieser Alp denn auch extrem vielfältig. Diese Biodiversität zu erhalten, bringt geschmackvolleren und aromatischeren Käse.

Heute haben wir einen Laib von dort vor uns, der vier Monate gereift ist und darauf wartet, für die Degustation angeschnitten zu werden. Die Rinde präsentiert sich rustikal, grau und gut gepflegt. Beim Schnitt zeigt sich sogleich, dass der Teig sehr kompakt ist, von schönem, intensiven Gelb und mit einer leichten Schicht unter der Rinde. Einige Hohlräume und typische "Rebhuhn-Augen" (kleine, runde Löcher) lassen erahnen, dass der Käse sehr sorgfältig verarbeitet wurde. Mit dem Experten Renato Bontognali analysieren wir das kleine Stück Käse. Er ist sehr elastisch, schmierig, weich. Es entströmt ein intensiver und angenehmer Duft von Butter und Pflanzen. Im Gaumen löst er sich sogleich auf, ist nicht klebrig, die Wahrnehmungen sind gleich wie beim Geruch, nur sind sie noch intensiver. Insbesondere machen wir einen sehr ausgewogenen Salzgehalt sowie eine angenehme, süßliche Note aus.

Diesmal schlägt uns kein Sommelier Weine dazu vor, sondern der Önologe Francesco Tettamanti. Daher ist eine technischere und weniger beschreibende Degustation zu erwarten, was ebenfalls sehr interessant sein wird. Vorbereitet hat Tettamanti einen Sopraceneri, Balin und einen Casimiro.

Wir beginnen mit dem Sopraceneri Ticino DOC. Von Trauben aus Camorino, Claro und Gordola produzieren Nicola Corti, Enrico Trapletti und Sacha Pelossi diesen reinsortigen Merlot, der 20 Monate in Barriques reift. Der Jahrgang 2011 hat eine schöne, granatrote Farbe, ist in der Nase harmonisch und komplex. Im Gaumen ist er weich, ausgewogen, mit intensiven Aromen und weichen Tanninen. Dadurch harmonisiert er gut mit dem Käse, ohne ihn zu überdecken, der Mund wird schön gereinigt. Der Balin von Kopp von der Crone Visini ist eine Assemblage aus Merlot, Arinarnoa und Cabernet Sauvignon. Er hat eine lange Maischegärung im Stahltank hinter sich und reifte 18 Monate in Barriques. Reich an komplexen, lange anhaltenden Düften, weich und mitreissend der Geschmack. Wir degustieren den 2011er, der schon viel von seinem Potenzial verrät, aber noch lange zu genießen sein wird. Auch dies eine sehr gute Mariage mit dem Käse, wengleich der Wein leicht zu dominieren tendiert. Zuletzt der Casimiro 2010: ein wirklich origineller IGT-Wein, ein Resultat der Experimentierfreude von Agriloro nach jahrelangen Versuchen mit zahlreichen Rebsorten. Je nach Jahrgang besteht der Casimiro aus 8 bis 13 Sorten. Neben Merlot enthält er Arinarnoa, Petit Verdot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret, Egiodola und Marselan, alle aus integrierter Produktion. Er entsteht in einer langen Maischegärung im Stahltank und reift 18 Monate in Barriques. Eleganter, vielschichtiger Duft, mit Noten von dunklen Beeren. Im Gaumen ist er tiefgründig, komplex und sehr lange anhaltend, die Tannine weich und ausgewogen. Sehr geeignet für den Camadra, wobei auch hier der Wein leicht die Oberhand hat. Er lässt den Mund schön gereinigt und mit einer Vielfalt an harmonisierenden Aromen zurück.

Die Schlussfolgerung des Önologen – dem ein Lob für die treffende Auswahl gebührt – lautet, dass der Sopraceneri in diesem Reifestadium perfekt zum Käse passt; um ihn zum Balin zu reichen, sollte er noch einige Monate reifen. Für eine Mariage mit dem Casimiro ist der Camadra hingegen besser ein Jahr lang zu lagern: Dann werden sie ein perfektes Gleichgewicht bilden.