



CHEF
MICHELE FERRACIN

Käse: Geschmolzen wie überbacken ein Winterschmaus

Im Durchschnitt wöchentlich 500 Fondues. Dazu Raclette, Käsekuchen, Käseschnitten. Wer könnte uns da besser als Valeria Lombardi einen passenden Wein vorschlagen?



SOMMELIER
VALERIA LOMBARDI



Formaggio fuso, piacere d'inverno

Una media di 500 fondues per settimana. E raclettes, crostoni, torte. Chi meglio di Valeria Lombardi può suggerirci l'abbinamento giusto?

di GIACOMO NEWLIN

Una cena al ristorante del Caseificio Dimostrativo del Gottardo ad Airolo vale il viaggio perché la perizia dello chef Michele Ferracin e la professionalità della sommeliera e gerente Valeria Lombardi costituiscono una garanzia di soddisfazione per il cliente. L'esperienza - nelle pietanze proposte il formaggio è naturalmente l'ingrediente principale - inizia con una fumante torta preparata con una miscela di prodotti del caseificio (Gottardo giovane, Tremola, formaggella Lucendro) e con Gruyère stagionato. La stessa miscela è utilizzata anche per la "croûte au fromage" e per i rösti, mentre per la raclette viene preferito il tradizionale formaggio vallesano. La fondue vuole invece i tre formaggi consueti, Gruyère, Vacherin e Appenzeller, naturalmente in proporzioni tali che fanno di questa proposta del caseificio un must. Le versioni della fondue, si sa,

sono veramente tante: a volte, oltre al Gruyère e al Vacherin si utilizza anche l'Emmentaler; poi c'è la "moitié-moitié" con Gruyère e Vacherin o la tiepida Vacherin, preparata unicamente con l'omonimo formaggio scaldato dalla fiammella di un lumino, o quella al Camembert. C'è pure la grigionese, con metà dose di Gruyère e metà di formaggio d'alpe dei Grigioni, nella quale si intingono cubetti di pane e rotolini di carne secca. Un po' su tutto il territorio svizzero le preparazioni calde a base di formaggio rappresentano la tradizione, anche se la maggiore ispirazione proviene soprattutto dai cantoni di lingua francese, specie da Vallese, Vaud e Friburgo. L'assaggio delle specialità del Caseificio è dunque iniziato con una calda e succulenta porzione di torta al formaggio, alla quale è stato abbinato con piena soddisfazione, grazie alla sua freschezza, intensità ed equilibrata

acidità, un Sasso Chierico, vino bianco di Merlot del 2011 (dell'omonima azienda della famiglia Antognini a Gudo) con percentuale alcolica del 12,5%. Proseguendo, la "croûte au fromage", ovvero la fetta di pane imbevuta nel vino, ricoperta di prosciutto cotto e formaggio e passata al forno (che abbiamo assaporato guarnita da un uovo "in cereghino") è stata accostata all'Elisir, un assemblaggio di uve Merlot vinificate in bianco, Chardonnay, Kerner e Sauvignon. Prodotto da Trapletti a Coldrerio, è un vino capace di sostenere e valorizzare, grazie alla presenza aromatica di Chardonnay e Kerner, un piatto di fattura semplice ma con diversi ingredienti, come quello proposto. Gli assaggi sono continuati con i rösti arricchiti da una coperta di formaggio fondente per il quale è stato scelto un vino rosso, il Cardo 2009, un assemblaggio di

uve Merlot e Cabernet Franc, maturato in barriques, 13,5% la percentuale alcolica, prodotto dai fratelli Meroni di Biasca. Un vino intenso e dagli aromi sostenuti che regge fin troppo bene un piatto solido come i rösti con formaggio fondente. Per terminare in bellezza la degustazione di formaggi caldi al Caseificio, non poteva mancare un assaggio di raclette e uno di fondue. La prima è stata abbinata in modo tradizionale ad un vino vallesano, La perle du Valais 2011 prodotto con uve Chasselas dal Domaine Mont d'Or a Sion; vino fine ed elegante con un piacevole finale di mineralità. Per la gustosa fondue, che come terzo formaggio invece dell'Emmentaler conteneva un Appenzeller, il vino accostato è stato il Sauvignon bianco 2011 dell'Agrioloro di Perler ad Arzo; vino di una buona complessità e acidità supportate da un finale persistente.

von GIACOMO NEWLIN

Ein Essen im Restaurant der Schaukäserei Gottardo in Airolo ist eine Reise wert, weil das Können von Küchenchef Michele Ferracin und die Professionalität der Sommelière und Wirtin Valeria Lombardi eine Garantie für zufriedene Gäste sind. Hauptzutat der servierten Speisen ist natürlich der Käse. Das Erlebnis beginnt mit einer rauchenden Wähe aus einem Mix von Produkten der Käserei (junger Gottardo, Tremola, Formaggella Lucendro) sowie gereiftem Greyzer. Die selbe Mischung wird auch für die "Croûte au fromage" und die Rösti verwendet, wogegen für das Raclette der traditionelle Walliser Käse zum Zuge kommt. Für das Fondue werden hingegen die drei traditionellen Käse verwendet, Greyzer, Vacherin und Appenzeller. Natürlich in einem Verhältnis, das ein Fondue der Schaukäserei unverzichtbar macht. Vom Fondue gibt es, wie man weiss, viele Varianten: Manchmal kommt zum Greyzer und Vacherin Em-

mentaler hinzu; dann gibt es das "moitié-moitié" mit Greyzer und Vacherin oder die lauwarmer Variante mit Vacherin, der lediglich durch die Flamme des Rechauds erhitzt wird, oder jene mit Camembert. Es gibt sogar eine Bündner Variante aus einer Hälfte Greyzer und der anderen aus Bündner Alpkäse, in die mit Trockenfleisch umwickelte Brotwürfel getunkt werden. Fast in der ganzen Schweiz kennt man traditionelle Gerichte mit erwärmtem Käse, wobei die wichtigsten Inspirationen aus den französischsprachigen Kantonen Wallis, Waadt und Freiburg stammen. Wie erwähnt haben wir als erste Spezialität der Käserei ein schmack-

haftes Stück warmen Käsekuchen probiert, zu dem zur vollen Befriedigung - dank seiner Frische, Intensität und ausgeglichenen Säure - ein Sasso Chierico serviert wurde, ein weisser Merlot 2011 mit 12,5% Alkohol aus der gleichnamigen Kellerei der Familie Antognini in Gudo. Es folgt die "Croûte au fromage", also ein in Wein getränktes Stück Brot mit Schinken und Käse drauf, das in den Ofen kommt (und wir mit einem Spiegelei garniert gekostet haben). Sie wurde von einem Elisir begleitet, einer Assemblage aus weiss vinifiziertem Merlot, Chardonnay, Kerner und Sauvignon von Trapletti in Coldrerio. Dank der vom Chardonnay und Kerner herrührenden Aromatik kommt der Wein gegen dieses einfache, aber aus mehreren Zutaten bestehende Gericht an und bereichert es. Danach geht es mit den Rösti weiter, die zusätzlich mit einer Schicht geschmolzenem Käse versehen wur-

den, weshalb die Wahl auf einen roten Wein fiel, den in Barriques ausgebauten Cardo 2009, eine Assemblage aus Merlot und Cabernet Franc, mit einem Alkoholgehalt von 13,5%, den die Gebrüder Meroni in Biasca produzieren. Ein intensiver Wein mit kräftigen Aromen, der einem soliden Gericht wie den Rösti mit Käse nur allzu gut Paroli bietet. Zur Krönung der Degustation mit warmen Käsegerichten der Schaukäserei durften ein Raclette und ein Fondue nicht fehlen. Zum Raclette wurde gemäss den Gepflogenheiten Walliser Wein gereicht, ein Chasselas La perle du Valais 2011 von der Domaine Mont d'Or in Sion. Ein feiner und eleganter Wein mit einem angenehmen mineralischen Finale. Zum schmackhaften Fondue, das als dritten Käse Emmentaler statt Appenzeller enthielt, gab es eine Mariage mit dem Sauvignon bianco 2011 von Agrioloro von Meinrad Perler in Arzo; ein Wein von schöner Komplexität und Säure mit einem langen Finale.

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN
CASEIFICIO DIMOSTRATIVO DEL GOTTARDO
6780 Airolo
tel. +41 (0) 91 869 11 80
caseificiodelgottardo@bluewin.ch
www.cdga.ch