

Riccardo Capellini
riccardo@capellini.ch

I formaggi DIE KÄSE

Un terrazzo affacciato sul Ceresio ci fornisce l'occasione per tradire il solito abbinamento "formaggio e vino". Ospiti di Roberto Storni nel suo locale "Alla Foce", stiamo per iniziare una maratona di assaggi di birre per trovare abbinamenti inconsueti con alcuni formaggi. Storni, non solo appassionato intenditore ma anche sommelier di birre, anzi l'unico in Ticino, ha preparato una nutrita serie di bottiglie, tutte con l'etichetta nascosta perché la degustazione sarà alla cieca. I formaggi scelti sono già stati descritti in precedenti articoli e sono un "büscion" di capra e un Blu ticinese della Fattoria del Faggio e uno Zincarlin della valle di Muggio. A completare la serie anche un alpe DOP di Carì di 12 mesi che la casara Flavia Carobbio-Filippi produce con immensa cura e competenza, come dimostrano l'aroma intenso, complesso e persistente, il gusto pieno ed equilibrato con sentori di burro fuso animale, frutta secca e mandorla, l'ottima elasticità e la solubilità.

Con una breve ma chiara e competente esposizione Storni ci introduce al complesso mondo delle birre. Impariamo dapprima a conoscerne le componenti e cioè acqua, malto, lievito e luppolo, e poi le differenze tra alta e bassa fermentazione, cioè birre prodotte con lieviti che una volta esausti si depositano sul fondo e lieviti che invece salgono in superficie. Il malto, in genere prodotto con orzo, ma a volte anche grano, farro, avena, è il cereale fatto germinare e poi essiccato ed eventualmente torrefatto. La maggior o minor torrefazione è responsabile del colore mentre i luppoli, di cui esistono moltissime varietà, definiscono il gusto insieme alle eventuali aggiunte di spezie.

Davanti al primo bicchiere di un bel colore dorato e con una abbondante schiuma dalle bollicine sottilissime e quasi pannosa (Helles spinata) viene spontaneo chiedere quale sia l'importanza della schiuma in una birra. Storni ci spiega come la schiuma da un lato toglie l'anidride carbonica e dall'altro impedisce una rapida ossidazione del liquido che perderebbe molti dei suoi aromi. Spillare o versare la birra producendo la schiuma più adatta e persistente è una delle abilità che deve

avere chi offre la dorata bevanda. Ogni birra ha la sua particolare schiuma più o meno sottile e persistente.

Facciamo il primo assaggio con il büscion che questa birra dal profumo floreale, erbaceo e di caramello sposa assai gradevolmente esaltando i sapori di capra del formaggio; un abbinamento che si è mostrato subito facile. Ora la Bibock dello storico Birrificio Italiano prima con il büscion e quindi con il Carì, bene con il primo mentre il secondo prevale un po' troppo sulla delicatezza della birra. Ed ecco una Doppelbock con un sofisticato e leggero gusto che ricorda il tamarindo e che con il Carì si abbina perfettamente. Storni non lascia tregua: una classica trappista belga con piacevoli sentori di banana matura, pera, prugna e ciliegia scioppata con note che ricordano il Porto; è prodotta, obbligatoriamente, in un'abbazia trappista, in questo caso quella di Rochefort in Belgio. La proviamo con il Blu di capra e l'esperienza ci lascia stupiti: un abbinamento che si può definire perfetto con in più le bollicine che provvedono a lasciare la bocca pulita e desiderosa di ripetere l'assaggio.

Ci resta lo Zincarlin, solitamente di difficile abbinamento e la proposta è una Lambic, una birra che usa, anziché lieviti selezionati, quelli naturalmente presenti nell'aria della valle della Senne a Bruxelles; di color oro ambrato ha fragranze di luppolo con i sentori tipici dei fermenti selvatici. Al gusto unisce un carattere di piacevole amarezza e di lieve acidità e già al primo sorso rinfresca la lingua e apre la strada verso il sorprendente mondo della fermentazione spontanea. Naturalmente non ci lasciamo sfuggire una Oroincenso del Birrificio di Bioggio che presenta note di miele e di castagna e che completa egregiamente sia lo Zincarlin che il Carì, così come una Ego del Birrificio Ticinese di Stabio che, addizionata di mosto d'uva non fermentato, riserva aromi di malto e luppoli uniti alla dolcezza dell'uva ed ha schiuma sottile e ricca di bollicine che ben lega con il Carì. Un'osservazione mi viene in mente alla fine di questa "anomala" degustazione: più facile abbinare una birra che il vino, ma molto più difficile la scelta della birra per la molteplice gamma di sapori.

E perché non con la birra?



Un boccale con la schiuma che ben accompagna le specialità del territorio

Gli abbinamenti di Roberto Storni



Ego
Birrificio Ticinese
di Stabio



Oroincenso
Birrificio
di Bioggio



Roberto Storni con l'esperto di formaggi Renato Bontognali (al centro) e Riccardo Capellini, redattore (a destra)

Und wieso nicht mit Bier?

Auf einer Terrasse am Luganersee bietet sich uns die Gelegenheit, eine andere als die übliche Mariage von Käse und Wein auszuprobieren. Als Gäste von Roberto Storni starten wir in seinem Lokal "Alla Foce" einen Degustier-Marathon mit Bier, um ungewöhnliche Kombinationen zu einigen Käsesorten zu finden. Storni ist mehr als nur Liebhaber und Kenner, er ist Bier-Sommelier: der einzige im Tessin. Für eine Blinddegustation hat er eine ansehnliche Anzahl Flaschen ausgesucht, deren Etiketten verdeckt sind. Als Käse – wir kennen sie schon aus früheren Ausgaben – gibt es Ziegen-Büscion, Tessiner Blauschimmelkäse der Fattoria del Faggio und Zincarlin aus dem Muggiotal. Ein 12 Monate gereifter DOP-Alpkäse aus Carì der Käserin Flavia Carobbio-Filippi komplettiert die Auswahl. Deswegen intensives, komplexes und lange anhaltendes Aroma belegt, dass sie äusserst sorgfältig und kompetent arbeitet. Der Geschmack ist voll und ausgeglichen, mit Butternoten, Ansätzen von Trockenfrüchten und Mandel. Ausgezeichnet die Elastizität und wie er zergeht.

Kurz, klar und kompetent führt uns Storni in die Welt der Biere ein. Wir lernen die Zutaten kennen – Wasser, Malz, Hefe und Hopfen – dann den Unterschied zwischen obergäriger und untergäriger Hefe. Letztere setzt sich nach dem Brauen am Boden, die andere schwimmt auf dem Sud. Beim in der Regel aus Gerste, bisweilen auch aus Weizen, Roggen oder Hafer hergestellten Malz handelt es sich um gekeimtes und getrocknetes Getreide, das allenfalls geröstet wird. Die Röstung bestimmt die Farbe, der Hopfen, von dem es sehr viele Arten gibt, zusammen mit allfälligen Gewürzen hingegen den Geschmack.

Das erste Bier ist schön goldgelb mit reichlich, fast rahmigem Schaum (Helles vom Fass). Da stellt sich spontan die Frage der Bedeutung des Schaumes. Storni erklärt, dass es einerseits Kohlensäure entzieht, andererseits eine schnelle Oxidation verhindert, dretwegen viele Aromen verloren gingen. Wer Bier ausschenkt, muss daher in der Lage sein, es mit dem passenden Schaum zu zapfen oder einzuschenken. Je-

des hat seinen eigenen Schaum; mehr oder weniger fein und haltbar. Probieren wir es als erstes zu einem Büscion, zu dem dieses Bier von blumigem, grasigem und karamellartigem Duft bestens passt. Zudem betont es die Ziege-Note; eine gut funktionierende Mariage.

Nun das Bibock vom historischen Birrificio Italiano. Zum Büscion passt es gut, wogegen der Carì das feine Bier ein bisschen zu stark überdeckt. Weiter zum Doppelbock mit seinem raffinierten und leichten Geschmack nach Tamarinde. Es harmoniert perfekt mit dem Carì. Storni ist nicht zu bremsen. Ein klassisches Trappistenbier aus Belgien, das ausschliesslich in einem Trappistenkloster gebraut wird, in diesem Fall in Rochefort, probieren wir zum Ziegen-Blauschimmelkäse. Angenehm nach reifen Bananen, Birnen, Pflaumen und eingemachten Kirschen duftend und mit einer an Portwein erinnernden Noten: eine verblüffende Mariage, die man als perfekt bezeichnen kann. Zudem säubern die Bläschen den Gaumen, was Lust auf einen weitere Kostprobe macht. Bleibt noch der üblicherweise schwierig zu kombinierende Zincarlin. Vorgeschlagen ist ein Lambic, das statt mit selektionierten mit natürlichen Hefen gärt, die es entlang dem Fluss Senne bei Brüssel gibt; bernsteinfarben, mit Duftnoten von Hopfen und den typischen Aromen wilder Hefen. Dazu gesellt sich ein angenehmer bitterer Charakter und eine leichte Säure, die schon beim ersten Schluck die Zunge erfrischt und einem die überraschende Welt der Spontangärung eröffnet. Natürlich lassen wir uns ein Oroincenso der Brauerei in Bioggio mit seinen Honig- und Kastaniennoten nicht entgehen, das den Zincarlin wie den Carì bestens ergänzt. Dem Ego des Birrificio Ticinese in Stabio wird nicht fermentierter Traubenmost beigelegt. Es verströmt den Duft von Malz und Hefen, was zusammen mit der Süsse der Trauben und dem feinen Schaum voller Bläschen gut mit dem Carì harmonisiert. Am Ende dieser unüblichen Degustation komme ich zum Schluss: Es ist einfacher eine Mariage mit Bier als mit Wein zu finden, aber es ist wegen der grossen Vielfalt viel schwieriger, eines der Biere auszuwählen.