

Matasci News Herbst 2015



Ein Wein zum Entdecken Merlot Gaggiolo

Sonne und eine gemeinsame Leidenschaft müssen ja zu etwas ganz Besonderem führen: heute zum Cru Merlot Gaggiolo, der neuen Kreation des Hauses Matasci. Die **Oenologin Fabiana Matasci** weiss es genau, um einen Tessiner Merlot der oberen Klasse zu erhalten, braucht es vor allem einen guten Weinberg in optimaler Lage, sowie die Zusammenarbeit mit einem aufmerksamen Winzer, der diesen leidenschaftlich pflegt. Der so erhaltene Nektar wird dadurch noch einmaliger. *„Julio arbeitet seit Jahren mit uns, und mit ihm haben wir diesen an einem sonnigen Hang gelegenen und von mir gerne als „Schmuckstück“ bezeichneten Weinberg, den Gaggiolo in der Gemeinde Gordola, ausgewählt. Julio ist ein engagierter und kompetenter Weinbauer, der jede einzelne seiner Pflanzen kennt. Wir verfolgten zusammen alle Wachstumsphasen der Reben bis zur Weinlese 2013, wo wir eine ausgezeichnete Frucht ernten konnten.“* Nach einer traditionellen Weinbereitung mit langer Maischung beginnt der **Gaggiolo** seine Reifung in neuen Holzfässern. *„Frühere Degustationen von andern Weinen haben uns überzeugt, Schweizer Holz aus dem Jura zu nehmen, das bei einem Zentralschweizer Böttcher verarbeitet wird.“* Die Aromen des Holzes verbinden sich vorteilhaft mit der Frucht des Weines, und die aus den Barriques austretenden Tannine verschmelzen sich mit denjenigen der Reben zu einem harmonischen Ganzen. Dann, nach einem Jahr ist der Gaggiolo schliesslich bereit zur letzten Veredelung während ein paar Monaten in der Flasche. *„Nicht zufällig, sondern aus guten oenologischen Gründen entstand dieses ganz helvetische Produkt. Eine Rarität, - schliesst die Oenologin - eine perfekte Fusion von einheimischer Frucht und Schweizer Holz.“*



Wein und Solidarität

100 Flaschen für einen guten Zweck

Der Verkauf der ersten hundert Flaschen Wein zum symbolischen Preis von hundert Franken hat das Ziel, die Summe von CHF 10'000.- zu erreichen. Der neue edle Cru Merlot Gaggiolo, vinifiziert aus Reben von Gordola und in Barriques aus Holz aus dem Jura veredelt, soll Botschafter einer noblen Sache sein: die soziale Mensa und ihre Aktivitäten von **Fra Martino Dotta** im Centro Bethlehem von Porza zu unterstützen. Wer bei dieser Initiative mitmachen möchte, kann eine der ersten hundert nummerierten und zertifizierten Flaschen des neuen Merlot Gaggiolo erwerben. Sie wurden am 30. Mai am Tag der offenen Türe im voraus vorgestellt, Preis CHF 100.- (im Handel CHF 32.50). Diese Benefiz-Aktion soll Personen helfen, die in finanzieller Not und in schwieriger Situation, in Einsamkeit und sozialem Ausschluss leben, und die dank dieser von Fra Martino Dotta koordinierten Struktur Trost und Unterstützung finden. Die Mensa im Centro Bethlehem von Porza ist offen für jedermann, der ein warmes Essen mit andern Personen teilen möchte, unabhängig von sozialer Lage, Nationalität, kultureller oder religiöser Herkunft oder rechtlichem Status. Sie offeriert ebenfalls einige Dienstleistungen, wie die Möglichkeit, eine Dusche zu nehmen oder Wäsche zu machen, saubere gebrauchte Kleider zu erhalten, Internet zu brauchen und alle Grundinformationen für kantonale Sozialhilfe zu erhalten (www.acli.ch).

Auf dem Bild: Die Oenologin Fabiana Matasci mit dem Weinbauer Julio De Almeida



GAGGIOLE 2013 | Merlot Ticino DOC | 13%vol. | 75 cl

Ein Produkt aus Merlot-Trauben aus Gordola, Flurname Gaggiolo. Seine Vinifizierung geschieht traditionell mit langer Maischung, dann wird der Wein 12 Monate in Barriques aus Eichenholz vom Jura zur Edelreifung gelagert. Von rubinroter Farbe, weist er ein Bouquet mit diskreter Holznote und dem Duft von kleinen schwarzen Früchten auf, hat einen gut strukturierten Körper und einen langanhaltenden Nachgeschmack. Bringt edle rote Fleischstücke bestens zur Geltung.

Die Ausstellung

Matasci Arte | Die Entwicklung der grafischen Künste unter dem Sonnenkönig

Matasci Arte in Tenero wird vom 1. September bis am 31. Oktober eine Sammlung von Original-Stichen, die den Prunk am Hof des Sonnenkönigs wiedergeben, präsentieren, auch zur Würdigung der bedeutsamen Entwicklung der grafischen Künste, im besonderen des Kupferstichs und der Technik des Stichels, die dank diesem Souverän eine Blütezeit erlebten. Ebenfalls soll die Ausstellung auf diese besondere Art eine Erinnerung an den Tod des Königs vor 300 Jahren sein (1. September 1715). Im Frankreich Ludwigs XIV. hatten die Graveure einen hohen sozialen Rang. Die Basis dazu wurde bereits durch Richelieu gelegt, der 1639 die Imprimerie Royale gründete und die damals renommiertesten Kupferstecher um sich versammelte. Der König verfügte nicht nur über das Privileg des Druckens und des Verkaufs, sowie Renten, Patente und Wohnungen an die Graveure zu vergeben, sondern war selbst auch der erste Kunstsammler und reservierte sich das Abdruckrecht der in Frankreich gemachten Matrizen (dépôt légal), bereicherte aber auch seine Bibliothek mit beachtlichen Anschaffungen von Stichen verschiedenster Art und Herkunft. Die von Gianstefano Galli gestaltete Ausstellung, bestehend aus rund **siebzig Originalstichen und zeitgenössischen Porträts** der Königsfamilie und deren Gefolge, der damaligen Politiker, Oberhäupter der Kirche, Militärs und kunstschaffenden Persönlichkeiten, erlaubt dem Besucher die Charakteristik der Radierung mit Kupferstichen und deren Beschaffung, ihr Aussehen im Original oder in der Reproduktion, sowie ihre informative Rolle und die typischen Ausdrucksweisen dieser Kunst kennenzulernen. Um dieses Event zu begleiten, wird die schöne antike Villa Jelmini, wo Matasci ihre Gäste empfängt, der Ort eines zur Ausstellung gehörendes Ereignisses sein, ein **„Dîner“** in Form der damaligen Küche (modern zubereitet) mit Lieblingsgerichten des Monarchen - dem gewiss der Appetit nicht fehlte - begleitet von französischen Weinen. Die Gäste werden vom Sommelier Davide Comoli mit historischen Informationen und Anekdoten unterhalten.

Am 16. Oktober 2015 erwarten wir Sie in der Villa Jelmini in Tenero zu dem vom Chef Davide Alberti zubereiteten prunkvollen „Dîner“, das von Davide Comoli animiert wird.



Gut essen und trinken im Tessin Das Gran Caffè Verbano in Locarno, Piazza Grande

„Wer heute ausser Haus essen geht möchte gute, frische Produkte erhalten, die leicht und bekömmlich gekocht sind und in annehmbarem Preis-Qualitätsverhältnis stehen. Manche, die scheinbar gute Qualität haben, sind es dann öfters im Teller nicht mehr. Das Angebot in der Restauration hat sich verflacht, die Produkte sind Einheitskost, die Menüs sind stereotyp und seelenlos, ohne einen besonderen Eindruck bei der Kundschaft zu hinterlassen, obschon diese im Gegenteil zu überzeugen und zu gewinnen wäre.“ Dies ist in kurzen Worten die Philosophie des Chefs vom Gran Caffè Verbano, Jonas Onofri, einem echten Tessiner und totalen Fan lokaler Produkte. Er hat sich in Restaurants von Lugano und im Ausland Erfahrungen geholt und ist überzeugt von seiner Mission, eine qualitativ gute und nicht serienmässige Küche auf die Piazza Grande in Locarno zu bringen. „Unsere Menü-Vorschläge respektieren den Geschmack und die leichte Art der Küche - unterstreicht der Chef - wir können uns nicht mehr erlauben am Mittag ein Teigwarengericht zu servieren, das der Kunde dann erst zur Zeit des Nachsessens verdaut!“ Durch Verwendung spezieller Mehlsorten sowie neuer Getreide und Hülsenfrüchte gelingt es, Zutaten zu variieren um immer schmackhaftere Gerichte zu offerieren. Dies hat sich für das Gran Caffè Verbano gewinnbringend gezeigt, sowohl bei den „Locarnesi“, der beständigen Kundschaft, als auch bei durchreisenden Touristen. Gemüse und Früchte kommen aus der Umgebung, Fleisch ist Schweizer Herkunft, Brot und Brötchen werden von lokalen Bäckern gebacken. Die Herkunft der Zutaten ist sehr wichtig und bedarf besonderer Aufmerksamkeit. Der Chef ist in dieser Hinsicht äusserst gewissenhaft. Ein nicht einfacher, dafür aber gewinnbringender Weg, besonders mit lokalen Lieferanten, wo ein Vertrauensverhältnis erwächst, und bei der Kundschaft, die sich im Verbano wohl und wie zuhause fühlt, aber die Sorgfalt und die Liebe zum Detail in der Präsentation der Gerichte eines Gourmet-Restaurants geniessen kann. Dies zu mässigen und ehrlichen Preisen. Das Gran Caffè Verbano wird im September an der Veranstaltung „Locarno Stadt der Genüsse“ vom 17. bis 29. mitmachen, sowie am Risotto-Festival. Für dieses Event wird Chef Onofri ein Americanatraubensaft-Risotto mit Tessiner Blauschimmelkäse vorschlagen und wird als Gastchef des Festivals die fantasievolle Viviana Lapertosa einladen. Unter anderen Stärken des Restaurants gibt es jeden Freitag die von einer spanischen Köchin zubereitete Paella sowie die feinen Tapas, begleitet von einem guten Glas Wein, auszulesen unter vielen edlen Flaschen, die auch im Offenausschank erhältlich sind. www.bar-verbano.ch



Eine Spezialität „Locarno Stadt der Genüsse“: Spätzli mit Luganighetta (Schweinsbratwürstchen), Pilzen, karamelierten Zwiebeln und Alpkäsespänen (auch in Vegiversion).



Der Saalchef Salvatore Ranieri mit Chiara und Joao.

Begegnung im Gran Caffè Verbano Carlo Chatrian, Direktor des Filmfestivals

Wie stehen Sie zu Wein und gutem Essen?

Ich denke, der Wein trägt in sich etwas vom Boden, auf dem er gewachsen ist. Lokale Weine und Gerichte zu kosten ist schliesslich eine Art und Weise, eine Region und ihre Kultur zu verstehen. In diesem Sinn ist das Tessin mit seinen Köstlichkeiten ein Territorium, das ich immer gerne neu entdecke. Ein Problem allenfalls ist, dass sich Wein und Arbeit, vor allem wenn diese aus Filmvorführungen bis spät in die Nacht besteht, schlecht verstehen!



© Foto Alessio Pizzicannella

Welche Rolle spielt der Wein in Filmen?

Viele grosse Regisseure waren bekannt für ihre Passion für gute Küche und Weine. Im Film gehört der Wein öfters zu den Elementen des Dekors, er soll einer Szene ein gewisses Ambiente geben: Champagner bei einem galanten Treffen, ein Rotwein für ein Essen im Restaurant... Ich erinnere mich gerne an Szenen, in denen der Wein ganz ohne Etikette einer Person Authentizität und Erdverbundenheit verleiht. Für die absoluten Liebhaber unumgänglich bleibt hingegen Mondovino von Jonathan Nossiter, einem unbestrittenen Kenner von Wein und Marketing-Strategie.

Ihre Vorlieben in Sachen Wein?

Ebenso wie meine Geschmacksrichtungen für die Filmkunst eher eklektisch sind, so sind sie es auch für den Wein. So fielen meine Wahl je nachdem auf einen Rotwein für ein Essen mit Freunden oder auf einen zur Meditation einladenden Wein beim Entspannen mit einem guten Buch. www.pardolive.ch



Teilsicht mit Vinothek. Das Lokal verfügt ebenfalls über einen Lounge-Bereich auf dem Mezzanin, einen Sitzungssaal mit Beamer für 18 Personen und eine grosse Aussenterrasse.

Das Saisonrezept „Pastafrolla“ mit Konfitüre



Mehl auf den Tisch geben und mit dem Eigelb, dem Zucker, dem Salz, der Milch und den Butterstücken mischen und von Hand rasch zu einem weichen und elastischen Teig verarbeiten. Diesen in ein Cellophanpapier einwickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Nun 2/3 des Teiges auf wenig Mehl 3-5 mm dick auswallen, auf das Backblech geben und mit einer Gabel einstechen, dann die Konfitüre darauf verteilen. Mit dem restlichen Teig Formen oder Streifen herstellen, auf der Torte verteilen und mit dem leicht geschlagenen Ei bepinseln. Im auf 180°C vorgewärmten Ofen 25 Min. backen. Vor dem Servieren die Torte auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Konfitüre kann auch nachträglich auf den blind gebackenen Tortenboden gegeben werden.

Zutaten:

ein Backblech von
26 Durchmesser

375 g Weissmehl
280 g Butter
30 g Zucker
1 grosses Eigelb
1 Prise Salz
30 ml Milch
500 g Konfitüre
1 Ei zum Bestreichen



Eine einheimische Spezialität Die Konfitüren von Manuela Borioli

Alles fing vor 10 Jahren an, am Weihnachtsmarkt von Claro. Manuela Borioli, ehemalige Krankenschwester und dynamische Hausfrau und Liebhaberin von guten, selbstgemachten Sachen, hatte die Idee, ihre Konfitüren aus den reifen Früchten ihres Gartens zusammen mit dem Weihnachtsgebäck an ihrem Stand anzubieten: „die beiden Söhne waren nicht mehr zuhause und mein Mann Orazio mochte kaum mehr davon essen, da ich soviel Konfitüre einkochte!“ Es war ein Erfolg. Und zwar so gross, dass Manuela anfang, halb als Hobby, halb als Berufung, immer mehr Gläser davon für die Märkte von Bellinzona und Locarno zu produzieren. „Da ich mich für viele Sachen engagiere, finde ich nicht immer genügend Zeit um meine Konfitüren herzustellen“, erklärt Manuela, „aber trotzdem, weil durch die Jahre hindurch immer mehr Zustimmung kam, bemühte ich mich um neue Geschmacksrichtungen und Kombinationen.“

Ihr Obstgarten, zuerst nur aus Aprikosen-, Kirsch-, Birn- und Apfelbäumen bestehend, hat sich allmählich bereichert und gab neue Marmelade-Ideen. Wie zum Beispiel der Maulbeerbaum, mit dessen Früchten, grossen Brombeeren ähnlich, mit süsslichem, sehr angenehmem Geschmack, die „Moron-Konfi“ (im Dialekt: Moron = grosse Brombeere) hergestellt wird. Dazu kommen weitere spezielle Geschmacksvariationen wie Holunderblüten, rote Holunderbeeren, Americana-Trauben, sowie Quitten für Gelée, Kaki und Kiwis für Konfitüren. Und viel anderes mehr. Die Zubereitung ihrer Konfitüren? Ein Kilo Früchte, 700 g Zucker, Biopektin, kein Konservierungsmittel, und damit hat es sich.

Die Konfitüren und Gelées sind ebenfalls im Wine-Shop Matasci in Gläsern zu 200 g erhältlich.