

Matasci News Frühling 2015



Gastfreundschaft bei Matasci Villa Jelmini Events

Dieser Ort der Begegnung ist elegant, zweckmässig und nur 150 m vom Bahnhof Tenero entfernt, ideal für Nachtessen, Degustationen und andere Anlässe. Die Villa Jelmini, ein gediegenes Haus mit Stil und seit 40 Jahren Sitz der Kunstgalerie Matasci, ist das perfekte Haus für vielfältige Aktivitäten.

Eine einzigartige Villa mit viel gastlicher und charakteristischer Atmosphäre, angefangen bei den Weinkellerräumen, wo sich das Weinmuseum befindet. Es erzählt die Geschichte des Weines und ist der ideale Ort für gelungene Aperos oder kleine, stilvolle Konzerte. Im 1.Stock gelangt man durch einen einladenden Vorraum in einen ersten Saal für 50/60 Personen, ausgestattet mit Leinwand, Beamer und Wifi. Dieser Raum eignet sich auch für geselliges Zusammensein, dank einem grossen Cheminée aus der damaligen Zeit, das eine heimelige Atmosphäre ausstrahlt. Im 2.Stock befinden sich der Bankettsaal und eine professionell ausgestattete Küche. Vom Haupteingang aus hingegen erreicht man die Villa Jelmini durch den Kamelien- und Azaleengarten, wo Skulpturen der Künstler Selim Abdullah und Max Weiss ausgestellt sind.

Mit der Renovierung der Villa Jelmini im Jahr 1976 hat die Firma Matasci seine damals schon sehr angenehmen Empfangsräume erweitert, immer mit dem Ziel, ihre Kunden und die ihnen gewidmeten Aktivitäten stilvoll empfangen zu können. Schauplatz zahlreicher Initiativen der "Villa Jelmini Events", von den Wine & Dine bis hin zu den literarischen Auftritten, ist diese einladende Stätte in Kürze zu einem der begehrtesten Treffpunkte der Region für önologische, aber auch andere Events, geworden.



DER WEIN | VILLA JELMINI | Merlot Ticino DOC | 12,5%vol.

Der Merlot Villa Jelmini wurde im 1976 zu Ehren der Einweihung der gleichnamigen Villa sowie deren Ausstellungsräume kreiert. Im Verlauf der Jahre wurde er weiter zeitgemäss interpretiert: ein Wein für viele Gelegenheiten, angenehm ohne aufdringlich zu sein, geschätzt von jenen, die ein gutes Glas fruchtigen, nicht allzu tanninhaltigen Wein geniessen möchten. Er bringt Tessiner Wurstwaren besonders gut zur Geltung.



Gut essen im Tessin Grotto Pozzasc, Valle di Peccia

Es ist schwierig zu entscheiden, welche der Spezialitäten die Stärke des Grotto Pozzasc ausmacht, eines der eindruckvollsten Grotti im Tessin, an einem vom Wildbach des Peccia-Tales gebildeten Naturbecken gelegen. Die Wahl ist nicht einfach, vor allem für die diese Zeilen schreibende Tessinerin, Polenta-Esserin und Liebhaberin der gastronomischen Tradition ihrer Gegend: auf den Polentakessel zu Gunsten des Fleischbrettes zu verzichten. Christian Zingg und Claudia Giulieri, seit 4 Jahren die Seelen des Pozzasc, sind bekannt für ihre hauseigenen Wurstwaren. "Wir wählen anfangs des Sommers die besten Schweine aus", erzählt Christian, "und sie bleiben dann bis Mitte September auf den Alpweiden im obern Maggia-Tal, in über 1'800 Meter Höhe. Dann kommen diese Schweine ins Tal hinunter, werden gemästet und im Januar geschlachtet".

Aus dieser Hausmetzgete, "la mazza", alles unter aufmerksamer Kontrolle des Metzgermeisters verarbeitet, kommen die besten Tessiner Wurstspezialitäten: verschiedene **salame**, **mortadella**, **codogotto**, **prosciutto crudo**, **pancetta**, **coppa e lardo**. Diese Wurstwaren, hergestellt ohne Konservierungsmittel und abgefüllt in natürliche Därme, werden ab Februar in einem antiken Keller neben dem Grotto bei 8 – 10°C und ungefähr 75% Luftfeuchtigkeit gelagert, wo sie langsam reifen. "Eine Hausmetzgete ist ein beträchtlicher Aufwand", fährt Christian fort, "die Schweine werden lebend eingekauft und die Wurstwaren sind erst im darauffolgenden Frühling konsumbereit". Aber Aufwand und Mühe für die Qualität der Produkte, im Respekt der Tradition, werden mit der Treue der Kundschaft belohnt, die aus dem ganzen Kanton sowie der Alpennordseite und dem benachbarten Italien kommt. Die Wiedereröffnung des Grotto Pozzasc nach der Winterpause erfolgt am Donnerstag 2. April. Neben den Wurstwaren aus der hauseigenen Metzgete erwarten uns weitere Pozzasc Spezialitäten wie **die im Holzkamin gekochte Polenta**, **das Tessiner Ragout**, **die Minestrone**, **die geschmorten Kutteln**, **die Alpkäse**, **die kleinen Geisskäslein (Büscion)** und hausgemachte Desserts.

Historische Betriebe

Gazose Ponzio-Tonna, Grono

Das Rezept ist einfach. Wasser, Zucker, Kohlensäure und Essenzen. Allerdings gelingt nicht alles zum Besten. Erstens braucht es das richtige Wasser, Quellwasser. Und Jahre der Erfahrung, die Suche nach authentischen Aromen, um den Anforderungen des Marktes, welcher Tradition aber auch Neuheiten verlangt, gerecht zu werden. Wir sprechen von der Gazosa, dem Tessiner Getränk schlechthin, das in der Glasflasche mit Bügelverschluss im Handel ist. Fabrizio Ponzio, Verantwortlicher des Betriebes in Grono, der seit 1921 in der Produktion der Gazosa spezialisiert ist, erzählt stolz vom Urgrossvater Francesco Tonna, genannt Cecc, der schon damals, mit Karren und Pferd, vorausgesehen hatte, dass die Gazosa sich durchsetzen würde. Und dass ausser der klassischen Limonade auch andere Aromen Platz haben, wie Früchte und weitere Zutaten. Schon damals, am Anfang der bescheidenen Produktion unten im Keller, gab es die "Fiorenzana" neben der klassischen, auch in drei andern Geschmacksrichtungen: Mandarine, Himbeer und Bitterorange. Heute wird der Familienbetrieb zusammen mit Fabrizio von Vater Orlando verwaltet. Nach Cecc's kleinem Keller von damals, findet heute die Produktion in einem vor drei Jahren umgebauten Gebäude statt, das sich vor dem Fiorenzana-Turm erhebt welcher dieser Gazosa den Namen gegeben hat. "Unsere Gazosa" erklärt Fabrizio, "ist sowohl im Tessin als auch in der deutschen und französischen Schweiz beliebt. Sogar in einem der trendigsten Lokale in Zürich wird ein Cocktail aus Wodka und unserer Heidelbeer-Gazosa gemixt. Ein Drink mit einmaliger Farbe!". "Das Geheimnis unseres Erfolges?" fährt Orlando weiter, "drei Punkte: ein Familienbetrieb zu sein, für die Produktion frische Fruchtsäfte zu verwenden und gutes Wasser, Quellwasser, zu nehmen." Die Gazosa Ponzio ist im Wine-Shop Matasci mit Zitronen-, Himbeeren, Mandarinen- oder Heidelbeergeschmack erhältlich.



Saisonzusatz

La Gazösa

Zutaten:

- 5 l Wasser
- 600 gr Zucker
- 15 kleine Salbeiblätter
- 15 kleine Zitronenstrauchblätter (oder Lindenblätter)
- 6 kleine Zitronen aus Sizilien (3 verschiedene Qualitäten)
- 2 dl helles Bier



Das Wasser aufkochen und den Zucker darin auflösen. Die Kräuter und die Zitronen, Saft und Schale, dazugeben. 30 Minuten auf mässigem Feuer kochen, dann erkalten lassen. 2,5 dl kaltes Wasser und 2 dl helles Bier beifügen, gut mischen und filtrieren

Konservierung: In Gazösa-Flaschen (d.h. mit Bügelverschluss) bis 2-fingerbreit unter der Dichtung abfüllen. Diese 10 Tage an die Sonne stellen ohne sie zu bewegen. Um die Gazösa in kürzerem Zeitraum zu erhalten, vor dem Abfüllen 10 gr Weinstein (Kaliumtartrat) hinzufügen. Damit die rötliche Gazösa entsteht, können im Sommer pro Flasche 5-6 Johanniskrautblüten beigegeben werden.

Aus dem Buch "Le Ricette di mia nonna. Tradizioni culinarie del Ticino", von Giuliana Campana (Rezepte meiner Grossmutter).

Der Weingut zu Gast Il Castello di Buttrio

Refosco DOC Colli Orientali del Friuli Fr. 13.60



Pignolo DOC Colli Orientali del Friuli Fr. 24.20



Friulano DOC Colli Orientali del Friuli Fr. 14.85



Sauvignon DOC Colli Orientali del Friuli Fr. 14.80



Ribolla Gialla DOC Colli Orientali del Friuli ... Fr. 14.20



Messire Bianco IGT Friuli Fr. 14.85



Mon Blanc DOC Colli Orientali del Friuli Fr. 11.30



Alessandra Felluga zu heissen ist nicht nur ein Privileg sondern auch eine grosse Verantwortung. Weinbäuerin in der fünften Generation, an der Seite des Vaters Marco, als dieser im Jahre 1994 die Domäne di Buttrio erstand, teilte Alessandra seine Idee und sah ebenfalls das wirkliche Potential, das diesem Landstück innewohnte. Nach harter und gründlicher Arbeit der Instandstellung übernahm sie 2007 selbst die Leitung. Es sah nach einem Risiko aus, im Friaul der Weissweine, grosse Rotweine produzieren zu wollen. Dank Beharrlichkeit und Respekt des Bodens hat sich die Herausforderung gelohnt.

"Wein ist Tradition, doch gleichzeitig auch Innovation; er soll gegenüber der Frucht ehrlich sein und die Sinnlichkeit des Terroirs respektvoll hervorheben. Wein ist auch eine Frage des Charakters und des Stils, weshalb ich überzeugt bin, dass die Weine des Castello di Buttrio sehr meinen Lebensstil widerspiegeln, meine Gefühle und, warum nicht, auch meine Herausforderungen. Castello di Buttrio ist mein Unternehmen, und mein Bestreben ist, dass dieser Mikrokosmos, mit den verschiedenen Aspekten, die ihn ausmachen, sich als ein eigenes, vollständiges Sinnesexperiment ausdrücken kann".

Aus diesem Grund hat Alessandra Felluga dem Weinberg ein Gasthaus und ein kleines Weinresort "de charme" angegliedert für Gäste, die verweilen möchten um Ruhe und Unbeschwertheit, die Wärme des Landes und die sich immer wieder verändernden Farben der geliebten Reben zu geniessen. So können Gäste direkt die Art und Weise ihrer Interpretation des überbrachten Erbgutes sowohl als Winzerin als auch als Unternehmerin und Mutter erleben, der es ein Anliegen ist, den Boden, der den zukünftigen Generationen gerecht werden soll, zu respektieren.

Einsatz, Wahl, Ausdauer und Hingabe sind Werte, die von allen Mitarbeitern geteilt werden, und die es dem Unternehmen erlaubt haben, immer bessere Resultate zu erlangen und so nahe an die Verwirklichung des gemeinsamen Zieles zu gelangen: Weine, die als Masstab der DOC Friuli Colli Orientali gelten.

Wine & Dine Anlass in der Villa Jelmini, Donnerstag 28. Mai 2015. Reservierungen: events@matasci.com



Konzept und Gestaltung: Paola Matasci
Illustrationen: Azzurra Maran
Redaktion: Arianna Livio Auflage: 17.500 Ex.
Druck: Tipografia Poncioni, Lissone

