

MATASCI

NEWS
Autunno 2016



LOCOCOSTE

MERLOT TICINO DOC

È ottenuto da uve Merlot coltivate nella zona collinare detta "LocoCoste" a Gordemo, frazione del comune di Gordola. Il vigneto è situato su di un bel pendio soleggiato rivolto a sud ad una altitudine di 450 m a picco sul Lago Maggiore. La zona è ben ventilata grazie alle correnti fresche che scendono dalla Valle Verzasca. Le viti, di una quarantina d'anni d'età, affondano le loro radici in un suolo leggero, molto sassoso, dove la roccia madre è lo gneis. L'uva viene vendemmiata dopo un leggero appassimento in pianta.

Queste peculiarità danno origine ad un vino che accosta calore e freschezza dandogli complessità e originalità. All'occhio si presenta con un colore rosso rubino con riflessi granati. Offre un ampio bouquet di frutta rossa matura e un esotico tocco speziato con accenni balsamici. Al palato affascina da subito per la sensazione densa e avvolgente sostenuta da una spiccata freschezza. La trama tannica è fitta e morbida. Accompagna primi piatti della cucina mediterranea come pure arrosti e carni bianche. Si serve in ampi calici ad una temperatura di 18/20° C.

Lo abbiamo degustato al Ristorante Pizzo Vogorno accompagnato da un "Arrosto arrotolato di capretto".

Scheda vino: enologo Bruno Bernasconi
Foto: il vigneto Loco Coste a Gordemo

La Valle Verzasca

Terra d'origine della famiglia Matasci

A Gordemo, su un ripido pendio rivolto a sud e affacciato sul Lago Maggiore nella zona collinare chiamata "Loco Coste", maturano le uve dell'omonimo Merlot di Casa Matasci. Frazione di Gordola, **Gordemo** è situata all'imbocco della Valle Verzasca e sui suoi pendii, fino ad un'altitudine di 450 metri, crescono gli ultimi ceppi di Merlot. Poco più in alto, a Corippo, Vogorno e Mergoscia, troviamo solo i vitigni tradizionali e resistenti, quali la vite *Americana* e la *Bondola*, coltivati a pergola o su terrazzamenti con muri a secco, sostegni di pali di castagno e legatura con rami di salice. La Valle Verzasca, con il suo fondovalle stretto e incassato e la presenza di ampi pascoli solo oltre i 1'400 m s.m., è sempre stata avara di risorse alimentari. Le attività agricole ne erano dunque fortemente condizionate: scarsa campicoltura, allevamento diffuso ma confrontato con pascoli ripidi e sassosi. La Valle Verzasca, con il suo omonimo fiume, è il luogo d'origine della famiglia Matasci. Senza la forza impetuosa del torrente che scorre in questa valle, noto oggi per le sue acque cristalline e le spettacolari pozze scavate nella roccia, l'azienda vinicola forse non ci sarebbe mai stata. Figlio di contadini verzaschesi, **Giuseppe Matasci** lavorava all'alpe con la famiglia, dove produceva latte e formaggio. Una vita dura, di sacrifici. Un inverno, durante la transumanza, il fiume s'ingrossa a dismisura e per attraversarlo Giuseppe rischia di affogare. Da quella disavventura, decide di cambiare. Interrompe quella vita di miseria per dare una svolta decisiva. Inizia a studiare agraria, si diploma e prosegue deciso il suo percorso, grazie alle sue qualità imprenditoriali e umane, fino a fondare l'azienda, nel 1921, insieme al socio Carlo Balemi. I due si occuparono dapprima della rivendita del vino prodotto dai vari viticoltori della regione; in seguito, per evitare di rifornire i clienti con qualità che potevano variare di volta in volta, decisero di miscelarli così da ottenere un prodotto omogeneo contrassegnato da una propria etichetta. Ma anche questo accorgimento si rese ben presto insufficiente, a causa soprattutto dei rudimentali metodi di vinificazione dei piccoli produttori e così la Matasci & Balemi si premurò di acquistare, anziché il vino, la materia prima, cioè l'uva. Cosa che fa tutt'oggi rifornendosi da ca. 800 viticoltori di tutto il Canton Ticino. Alla scomparsa di Giuseppe Matasci avvenuta improvvisamente nel 1956, l'azienda fu ritirata dai suoi tre figli maschi **Peppino**, **Lino** e **Mario**. Oggi è condotta dalla **terza generazione** dei Matasci: **Fabiana** è enologa e responsabile di produzione, **Paola** si occupa di immagine, comunicazione e eventi, **Pier** degli acquisti, della vendita e delle pubbliche relazioni, **Mauro** degli impianti e delle attrezzature tecniche.



L'intervista

Daniela Tami, produttrice televisiva di "Cucina nostrana"

Se le dico "vino", che ricordi d'infanzia le vengono in mente?

Le bottiglie impolverate che sceglievo da bambina, quando mio padre, appassionato di vini, mi chiedeva di scendere in cantina a prenderne una. Diceva sornione che avevo buon gusto, che sapevo scegliere bene. Devo ringraziarlo per questo perché mi ha fatto imparare ad apprezzare il buon vino, che non è mai mancato sulla nostra tavola, soprattutto per accompagnare un buon pasto.

Quindi ora è diventata un'esperta...

Sono un'istintiva, fino a poco tempo fa sceglievo un vino perché mi ispirava, senza sapere in realtà molto di più. La mia esperienza con il format tv "Cucina nostrana" mi ha fatto conoscere meglio i vini svizzeri. Ma è soprattutto negli ultimi tempi che mi sto avvicinando con più consapevolezza al mondo del vino. Non per motivi di lavoro, ma per un mio interesse personale, per un mio voler conoscere più in profondità questo campo così affascinante. L'incontro con Fabiana Matasci in occasione delle riprese in Ticino è stato per me davvero illuminante. Sentirla parlare di vino mi ha acceso la voglia di andare oltre. Al di là della piacevolezza della persona, misurata, competente, e che mai si impone, ho trovato il suo modo di comunicare il vino davvero molto speciale. Ha saputo trasmettere molto bene questa sua passione, sia a livello televisivo che a tutta la troupe presente, produttrice compresa! Da quel giorno, sto bevendo il vino in modo diverso, cerco di capire di più ad ogni sorso, ricordando gli insegnamenti di Fabiana.



Mangiar bene in Ticino

Il Ristorante Pizzo Vogorno, da tre generazioni a servizio del cliente

Chi varca il Ristorante-Albergo Pizzo Vogorno deve immaginare oltre 60 anni di storia di ristorazione. Qui si è vicini alla gente, ai clienti, si vive la valle e i suoi contrasti. Però si è anche aperti al nuovo, specie quando la fonte d'ispirazione si cerca nel viaggiare. Marzio Quadri gestisce a Vogorno dal 1993, insieme alla moglie Yvonne, questa struttura. Nipote di Leonilla, ottima cuoca, e figlio di Maris, che ha condotto prima di lui il ristorante, ha rinnovato lo stabile di famiglia nel 2006, fino ad ottenere un buon risultato: 17 camere, comprese due camere per portatori di handicap. "Abbiamo sempre viaggiato molto e lo facciamo tutt'ora quando per un mese mia moglie ed io riusciamo a staccare la spina e partiamo per il mondo. Raccogliamo dai nostri viaggi spunti che portiamo nel nostro lavoro, nell'accoglienza, in cucina, nel servizio, per rendere più accoglienti gli spazi in cui lavoriamo e in cui viviamo. Le nostre camere sono confortevoli e luminose, quelle per disabili sono molto richieste, non tutte le strutture sono in grado di soddisfare questa particolarità." La cucina del ristorante propone diversi piatti classici, il più amato in assoluto è il *cordon bleu*, preparato secondo la ricetta, segretissima, di nonna Leonilla. Da segnalare anche la *grigliata* e il *gratin di pesce di mare* e una variante insolita di *arrosto arrotolato*, con carne di capretto, appositamente preparato dal macellaio di fiducia di Marzio per il suo ristorante. Un piatto sfizioso, di solito servito con un buon risotto. "In autunno prepariamo diverse specialità di selvaggina - dice Yvonne - e piatti di stagione come i funghi freschi trifolati, la sella di capriolo oppure i medaglioni di cervo". www.pizzovogorno.ch

Nella foto: i titolari Marzio e Yvonne Quadri.

L'Azienda ospite

Tommasi, ambasciatori nel mondo dell'Amarone

Tommasi è un'azienda familiare fondata nel 1902, oggi è diretta dalla quarta generazione della famiglia. È situata a Pedemonte, nel cuore della storica *Valpolicella Classica*, a nord-ovest di Verona. L'azienda è cresciuta nel corso degli anni, ed oggi possiede vigneti e tenute in quattro regioni d'Italia, per un totale di circa 550 ettari vitati: **Tommasi Viticoltori** e **Tenuta Filodora** in Veneto; **Podere Casisano** a Montalcino e **Poggio al Tufo** in Maremma Toscana; **Masseria Surani** in Manduria Puglia e **Tenuta Caseo** nell'Oltrepò Pavese, in Lombardia. Il più importante e prestigioso vino della Valpolicella è il nobile e maestoso **Amarone**, uno dei più straordinari vini del mondo. L'azienda si è specializzata da molti anni nella produzione di questo "nettare divino", diventandone uno dei principali ambasciatori nel mondo. Tommasi accoglie nella sede storica di Pedemonte amici ed amanti del buon vino e delle buone tradizioni. Conoscere la famiglia Tommasi, significa conoscere la storia di questa terra e dei suoi vini. Visitare questa storica azienda significa quindi poter capire i segreti dell'*appassimento*, ovvero la tecnica usata per far seccare l'uva (da settembre a gennaio) per la produzione di Amarone; toccare con mano "Magnifica", la botte di vino più grande al mondo, usata per l'*affinamento* dell'Amarone. Ma anche degustare i vini di tutte le 5 tenute di proprietà della famiglia. La famiglia Tommasi è anche proprietaria di due splendide strutture ricettive: **Villa Quaranta Wine Hotel & Spa** (www.villaquaranta.com) situato in Valpolicella Classica, a pochi minuti dal centro di Verona e dal Lago di Garda e **Albergo Mazzanti** (www.albergomazzanti.it) situato in pieno centro a Verona. Alcuni vini della Cantina Tommasi potranno essere degustati e acquistati a prezzo speciale nel Caveau durante i mesi di settembre e ottobre.

AGENDA EVENTI 2016

Giovedì 27 ottobre ore 19.30

WINE & DINE in Villa Jelmini a Tenero.

Lo chef Claudio Mazzurega del Ristorante di Villa Quaranta preparerà delle specialità del territorio abbinare ai vini presentati dal titolare Pierangelo Tommasi.

Lunedì 12 settembre ore 18.30

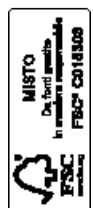
Lunedì 10 ottobre ore 18.30

DEGUSTAZIONE GUIDATA

dalla sommeliera Rita Tramontana

Informazioni e prenotazioni:
events@matasci-vini.ch
rita@matasci-vini.ch

Concetto e layout: Paola Matasci
Illustrazioni: Azzurra Maran
Testi: Arianna Livio Tiratura: 17.500 copie
Stampa: Tipografia Poncioni SA, Losone



Catalogo completo dei nostri vini su www.matasci-vini.ch