

# MATASCI

NEWS  
Herbst 2016



## LOCOCOSTE

### MERLOT TICINO DOC

Dieser Wein entsteht aus den Merlot-Trauben, die in der hügeligen Zone namens "LocoCoste" in Gordemo, einem Ortsteil der Gemeinde Gordola, angebaut werden. Der Rebberg liegt an einem schönen, sonnigen Südhang auf einer Höhe von 450 m, nahezu senkrecht über dem Lago Maggiore. Dank der vom Valle Verzasca herabströmenden frischen Winde ist die Zone gut belüftet. Die etwa 40-jährigen Weinreben schlagen ihre Wurzeln in einen leichten, sehr steinigem Boden, wobei der ursprüngliche Fels aus Gneis besteht. Die Trauben werden nach einem leichten "Appassimento" am Rebstock (Anrocknungsverfahren) geerntet.

Diese Eigentümlichkeiten ergeben einen Wein, in dem sich Wärme und Frische vereinen, was ihm Komplexität und Originalität verleiht.

Dem Auge präsentiert er sich rubinrot, mit granatroten Reflexen.

Sein Bouquet ist reichhaltig und lässt an reife rote Früchte denken, mit einem exotischen, würzigen Hauch von Balsam. Im Gaumen fasziniert er von Anfang an durch seine umfassende Dichte, unterstrichen durch eine klare Frische. Der Tanningehalt ist zugleich ausgeprägt und sanft.

Passt gut zu Vorspeisen der Mittelmeerküche, wie auch zu Braten und weissem Fleisch. Wird in weiten Kelchen, mit einer Temperatur von 18/20° C, serviert.

**Wir haben ihn im Ristorante Pizzo Vogorno zu einem Gitzrollbraten degustiert.**

Beschreibung: Oenologe Bruno Bernasconi  
Foto: Weinberg "LocoCoste" in Gordemo

## Das Verzascatal Die Wiege der Familie Matasci

In Gordemo, an einem steilen, gegen den Lago Maggiore abfallenden Südhang, im hügeligen Gebiet "Loco Coste", reifen die Trauben für den gleichnamigen Merlot aus dem Hause Matasci. Als Ortsteil von Gordola liegt Gordemo am Eingang zum Verzascatal und an seinen Hängen wachsen Merlot-Trauben bis 450 m ü.M. Weiter oben, in Corippo, Vogorno und Mergoscia, finden sich nur noch die traditionellen und resistenteren Rebsorten wie die Americana und die Bondola, die in Pergolas oder auf Trockenmauern-Terrassen kultiviert, mit Kastanienpfählen gestützt und mit Weidenzweigen gebunden werden. Das Verzascatal mit seinem engen und eingeschlossenem Talboden - grössere Weidegebiete findet man erst ab 1400 m - verfügte von jeher nur über knappe Nahrungsmittelressourcen. Die landwirtschaftlichen Arbeiten waren dadurch sehr beeinträchtigt: kärglicher Ackerbau und weitgestreute Tierzucht und -haltung, die mit den steilen und steinigem Weideplätzen konfrontiert waren.

Das Verzascatal mit dem gleichnamigen Fluss ist die Wiege der Familie Matasci. Ohne die tobende Stärke des Wildbaches in diesem Tal, das heute für sein kristallklares Wasser und die spektakulären Aushöhlungen in den Felsen bekannt ist, wäre vielleicht der Weinbaubetrieb nie entstanden. Als Bauernsohn im Verzascatal arbeitete Giuseppe Matasci mit der Familie auf der Alp, wo Milch und Käse produziert wurden. Ein hartes, von Entbehrungen geprägtes Leben. In einem Winter, während der Transhumanz, schwoll der Fluss übermässig an und Giuseppe wäre beinahe ertrunken als er ihn überqueren musste. Nach dem schrecklichen Erlebnis beschloss er, diesem armseligen Leben ein Ende zu setzen und eine entscheidende Wende zu geben. Er begann mit dem Studium der Agrarwissenschaft, erlangte das Diplom und verfolgte seine Laufbahn dank seinen unternehmerischen und menschlichen Qualitäten mit Beharrlichkeit weiter, bis zur Gründung des Unternehmens im Jahre 1921 zusammen mit Carlo Balemi. Anfänglich befassten sich die Beiden nur mit dem Wiederverkauf des Weins der Hersteller der Region; im Weiteren dann, um zu vermeiden, dass die Kunden von einem zum andern Mal mit Wein unterschiedlicher Qualität beliefert werden, wurde beschlossen ihn zu mischen, um ein homogenes Produkt mit einer eigenen Etikette zu erzielen. Vor allem wegen der rückständigen Methoden der Weinerstellung der kleinen Produzenten erwies sich jedoch auch dies bald als unbefriedigend, weshalb die Matasci & Balemi schliesslich dazu überging, nicht den Wein sondern das Rohmaterial, die Trauben, zu kaufen. So sind es heute ungefähr 800 Weinbauern aus dem ganzen Kanton Tessin, die uns beliefern. Nach dem unerwarteten Hinschied von Giuseppe Matasci im Jahre 1956, übernahmen seine drei Söhne, Peppino, Lino und Mario, die Firma. Heute wird sie von der dritten Matasci Generation geführt: Fabiana ist Önologin und verantwortlich für die Weinerstellung, Paola befasst sich mit Firmenimage, Kommunikation und Events, Pier mit dem Ein- und Verkauf und Öffentlichkeitsarbeit, Mauro mit den Anlagen und der technischen Ausrüstung.



# Das Interview

## Daniela Tami, Produzentin von "Eusi Landchuchi"

Wenn ich Ihnen "Wein" sage, welche Kindheitserinnerungen kommen Ihnen in den Sinn?

Die verstaubten Flaschen, die ich als Kind auswählte, wenn mein Vater – ein passionierter Weinkenner – mich in den Keller schickte um eine zu holen. Scheinheilig sagte er, ich hätte guten Geschmack und wähle gut aus. Ich bin ihm dafür dankbar, denn er hat mir beigebracht, guten Wein zu schätzen. Dieser fehlte nie auf unserem Tisch, vor allem um ein gutes Essen zu begleiten.

Dann sind Sie also jetzt Expertin.....

Ich handle instinktiv und bis vor kurzem wählte ich einen Wein aus, weil ich ihn ansprechend fand, ohne wirklich mehr darüber zu wissen. Dank meiner Erfahrung mit der TV-Sendung "Eusi Landchuchi" habe ich die Schweizer Weine besser kennengelernt. Aber erst in letzter Zeit gehe ich bewusster auf die Welt des Weines zu. Nicht aus professionellen Gründen, sondern aus persönlichem Interesse, aus dem Wunsch, mich mit diesem so faszinierenden Thema mehr auseinanderzusetzen. Die Begegnung mit Fabiana Matasci anlässlich der Aufnahmen im Tessin war für mich eine wahre Erleuchtung. Sie über Wein sprechen zu hören hat mir Lust gemacht, mehr zu wissen. Ganz abgesehen von ihrer angenehmen und ausgeglichenen Persönlichkeit, die sich nie aufdrängt, habe ich ihre Art, mir den Wein näherzubringen wirklich sehr speziell gefunden. Sie hat es verstanden, diese ihre Leidenschaft sehr gut weiterzugeben, sowohl auf dem Niveau des Fernsehens als auch an das ganze anwesende Team, einschliesslich der Produzentin! Seit jenem Tag trinke ich den Wein auf andere Weise, ich versuche bei jedem Schluck etwas mehr zu verstehen, indem ich mich an Fabiana's Lehren erinnere.



## Gut essen im Tessin

### Das Ristorante Pizzo Vogorno, seit drei Generationen im Dienst des Kunden

Wer die Schwelle des Ristorante-Albergo Pizzo Vogorno überschreitet, taucht in mehr als 60 Jahre Geschichte des Gastgewerbes ein. Hier ist man nahe bei den Leuten, bei den Kunden, man erlebt das Tal und seine Kontraste. Man ist aber Neuem gegenüber offen, ganz besonders wenn die Inspirationen auf Reisen gefunden werden. Seit 1993 führt Marzio Quadri diesen Betrieb in Vogorno, zusammen mit seiner Frau Yvonne. Er ist Enkel von Leonilla, einer ausgezeichneten Köchin, und Sohn von Maris, welcher vor ihm das Restaurant geführt hat. 2006 hat er den Familienbetrieb mit Erfolg renoviert: 17 Zimmer, wovon 2 für Behinderte eingerichtet sind. "Wir sind von jeher viel gereist und tun dies auch heute noch, wenn meine Frau und ich es schaffen, den Stecker auszuziehen, um in die Welt hinaus zu verreisen. Wir bringen von unseren Reisen Anregungen nachhause, die wir in unsere Arbeit einbringen können: in den Empfang, in die Küche und in den Service, auch um die Räumlichkeiten, in welchen wir arbeiten und leben, noch gastfreundlicher zu gestalten. Unsere Zimmer sind komfortabel und hell, diejenigen für Behinderte werden sehr gesucht, denn nicht alle Gastbetriebe sind in der Lage, diesen Anforderungen zu genügen." Die Küche des Restaurants bietet mehrere klassische Gerichte an; darunter den absoluten Schlager *Cordon bleu*, der nach dem streng geheimen Rezept von Nonna Leonilla zubereitet wird. Zu erwähnen sind auch die gegrillten und die gratinierten *Meerfische*, sowie eine ungewohnte Variante eines *Gitzirollbratens*, den Marzio's Vertrauensmetzger speziell für sein Restaurant zubereitet. Ein ausgezeichnetes Gericht, das meistens mit einem guten *Risotto* serviert wird. "Im Herbst bereiten wir verschiedene Wildspezialitäten zu - sagt Yvonne, - und Saisongerichte wie frische, feingeschnittene und gedünstete Pilze (*Funghi trifolati*), *Rehrücken* oder *Hirschmedaillons*". [www.pizzovogorno.ch](http://www.pizzovogorno.ch)

## Das Unternehmen zu Gast

### Tommasi, Botschafter in der Welt des Amarone

Tommasi ist ein im Jahre 1902 gegründeter Familienbetrieb, der heute von der vierten Generation geleitet wird. Er befindet sich in Pedemonte, im Herzen des historischen **Valpolicella Classica** - Gebietes, nordwestlich von Verona. Die Firma hat sich durch die Jahre stets vergrössert und besitzt heute Weinberge und Kellereien in 4 Regionen Italiens mit total ungefähr 550 Hektaren Rebfläche: **Tommasi Viticoltori** und **Tenuta Filodora** in Venetien; **Podere Casisano** in Montalcino und **Poggio al Tufo** in Maremma Toscana; **Masseria Surani** in Manduria Apulien und **Tenuta Caseo** im Oltrepò Pavese in der Lombardei. Der wichtigste und renommierteste Wein im Valpolicellagebiet ist der noble und majestätische **Amarone**, einer der aussergewöhnlichsten Weine der Welt. Das Unternehmen hat sich seit vielen Jahren in der Produktion dieses "göttlichen Nektars" spezialisiert und ist einer seiner wichtigsten Botschafter weltweit geworden. In Pedemonte, dem historischen Hauptsitz Tommasi, werden Freunde und Liebhaber von gutem Wein und Traditionen empfangen. Die Familie Tommasi kennen heisst, die Geschichte dieses Bodens und seine Weine zu kennen. Diesen historischen Betrieb zu besuchen bedeutet, danach die Geheimnisse des "Appassimento", d.h. die verwendete Technik der Trocknung der Trauben (von September bis Januar) für die Produktion des Amarone, verstehen zu können; mit der Hand das grösste Weinfass der Welt, "Magnifica" genannt, zu berühren, das für die Veredelung des Amarone gebraucht wird; aber auch die Weine der fünf im Familienbesitz stehenden Landgüter zu degustieren. Die Familie Tommasi ist ebenfalls Besitzer von zwei wunderschönen Gastbetrieben: Die **Villa Quaranta Wine Hotel & Spa** ([www.villaquaranta.com](http://www.villaquaranta.com)) im Valpolicella Classica-Gebiet, und der **Albergo Mazzanti** ([www.albergomazzanti.it](http://www.albergomazzanti.it)) im Zentrum von Verona. **Einige Tommasi-Weine** können während der Monate September und Oktober im Caveau degustiert und zu Spezialpreisen erworben werden.

### AGENDA ANLÄSSE '16

Donnerstag 27. Oktober, 19.30 Uhr  
**WINE & DINE** in der Villa Jelmini in Tenero. Der Chef Claudio Mazzurega des Restaurants der Villa Quaranta wird Spezialitäten aus der Gegend zu Weinen von Pierangelo Tommasi zubereiten.

Montag 12. September 18.30 Uhr  
Montag 10. Oktober 18.30 Uhr  
**KOMMENTIERTE DEGUSTATION**  
mit **Sommelière Rita Tramontana**

Information und Reservation:  
[events@matasci-vini.ch](mailto:events@matasci-vini.ch) oder  
[rita@matasci-vini.ch](mailto:rita@matasci-vini.ch)

Konzept und Gestaltung: Paola Matasci  
Illustrationen: Azzurra Maron  
Redaktion: Arianna Livio Auflage: 17.500 Ex.  
Druck: Tipografia Poncioni SA, Losone



Vollständiger Katalog mit unseren Weinen auf [www.matasci-vini.ch](http://www.matasci-vini.ch)