

# MATASCI

NEWS  
Herbst 2017



## Der Protagonist Terra Matta

MERLOT TICINO DOC 2015

Dies ist einer der drei Merlots, die zur "Linea Terroir" gehören, deren Weine sich dadurch auszeichnen, dass die Trauben aus besonders ideal gelegenen Weinbergen des Kantons Tessin stammen.

Der Terra Matta wird aus Merlot-Trauben gewonnen, die in den Weinbergen der sanften Hänge des Mendrisiotto angebaut werden. Der Name "Terra matta" ist inspiriert aus dem gleichnamigen Roman von Alberto Nessi, wo die Bewohner dieser Region eben "i terramatta" genannt werden.

Der Terra Matta 2015 ist ein Wein von schöner intensivroter Farbe mit einer Spur von Purpur. Im Bukett erinnert er an schwarze Beeren wie Brombeere, dazu kommen Anspielungen an Tabak und Süssholz. Im Gaumen entdecken wir einen gehaltvollen Wein, der mit klarer Nervigkeit und angenehm vollem Tanningehalt einhergeht.

Der Abgang ist anmutig, zeigt aber eine leichte Herbheit, was auf ein gutes Reifungspotenzial schliessen lässt.

Wir empfehlen, ihn in weiten Gläsern und mit einer Temperatur von ca. 18°C zu geniessen.

Passt hervorragend zu gehaltvollen Hauptspeisen und grösseren Fleischstücken.

Weinmerkblatt erstellt von den Oenologen Fabiana Matasci und Bruno Bernasconi.



## Weinkultur

### La "Casa del Vino" im Mendrisiotto

Das Mendrisiotto ist, um die Worte des Schriftstellers Alberto Nessi zu übernehmen, "terra matta", also "ein verrückter Flecken Erde, Ort der Passage zwischen Norden und Süden". Sie ist reich an Geschmackserlebnissen, an Weinen, an Kultur, sowie an historischen, menschlichen und naturbezogenen Zeugnissen. Und in dieser Region befindet sich seit dem vergangenen Frühling im Park der Breggia-Schlucht, bei der früheren Mulino del Ghitello, eine echte Kostbarkeit für Feinschmecker: La Casa del Vino.

Das offiziell am 21. März im Beisein der Behörden eingeweihte Casa del Vino ist eine Struktur, die der Tessiner Önologen gewidmet ist. Es beherbergt auch eine Verkaufsstelle sowie den administrativen Sitz von TicinoWine, dem Initiator des Projektes. Das Casa del Vino verfolgt das Ziel, unter einem einzigen Dach einheimische Weine und Produkte zu fördern. Es handelt sich um ein Projekt, das schon seit längerer Zeit in der Luft lag und schliesslich jetzt verwirklicht werden konnte. "Um es zu realisieren" – erzählt Andrea Conconi, der Direktor von TicinoWine – "haben wir uns von anderen, ähnlichen und bereits in der Schweiz oder in Italien in Betrieb stehenden Strukturen inspiriert, wie das Château de Villa in Sierre (Wallis) und andere ähnliche Betriebe in der Gegend des Barolo. Uns war es wichtig, einen Ort zu finden wo es möglich war, Aktivitäten wie Degustation, Schulung, Kombination von Weinen und Speisen, Kunst und Kultur durchzuführen. Die in einer einzigartigen Landschaft gelegene frühere Mulino del Ghitello in Morbio Inferiore, die sich mit ihren Räumlichkeiten gut für diese Mischung von Aktivitäten eignet, hat sich als bester Ort erwiesen um unser Projekt zu verwirklichen und zu finanzieren." Das Casa del Vino will nicht ein klassisches Restaurant sein, wie die Räumlichkeiten bisher verwendet wurden, sondern vielmehr Ort der Begegnung wo man degustiert, kennen lernt und sich in Bezug auf Wein ausbilden kann. Auf Wunsch kann man hier auch den ausgewählten Wein mit Wurstwaren, hiesigen Käsen und typischen Tessiner Speisen kombinieren, mit Gerichten die vom jungen Küchenchef aus Caneggio Remy Agustoni zubereitet werden. "Die zu kostenden Weine und Speisen" – fährt Conconi fort – "stammen aus lokalen Tessiner Betrieben, die im Rahmen der logistischen Möglichkeiten abwechslungsweise auf dem ganzen Territorium ausgewählt werden, sodass wir allen Anbietern Platz zur Verfügung stellen können. Für die Auswahl der Weine haben wir zwei Kriterien berücksichtigt: Weine von Tessiner Weinbauern, die vom Wein leben und die mindestens 5'000 Flaschen produzieren". Von der Eröffnung des Casa del Vino an sind die Rückmeldungen positiv; wer die Struktur besucht hat ist zufrieden und das schöne sommerliche Wetter hat die Besuche gefördert, auch für die Feriengäste. Es sind aber vor allem die wöchentlichen themabezogenen und abwechslungsreichen Veranstaltungen, die immer mehr Neugierige ins Casa del Vino locken.

Informationen, Programme und Öffnungszeiten finden Sie auf der Internetseite [www.ticinowine.ch](http://www.ticinowine.ch).



Interview mit Andrea Conconi, Direktor von TicinoWine und Casa del Vino.

#### Welchen Geschmack haben Sie in Bezug auf Wein?

Ich trinke was mir gefällt, bin ein guter Konsument von Weissweinen, die fruchtig sind wie Sauvignon oder Vignier, vor allem im Sommer. Ich habe auch angefangen, den zu Weisswein gekelterten Merlot, der sich in den letzten Jahren bedeutend verbessert hat, zu schätzen. Bei den Rotweinen gefallen mir besonders die ansprechenden Weine mit mildem Tanningehalt und ausgeprägtem Fruchtaroma.

#### Wie wählen Sie einen Wein aus?

Ich habe Weine aus der ganzen Welt probiert, und auf Reisen wähle ich gerne einen Wein aus, der mit der Kultur jener Gegend verbunden ist, um jedes Mal etwas Neues zu entdecken. Im Allgemeinen wähle ich, sowohl zuhause als auch im Restaurant, zuerst den Wein aus, dann das Gericht oder das Menu, das dazu passt. Dieses Vorgehen schlagen wir auch im Casa del Vino vor: zuerst auswählen, probieren und dann mit dem Essen kombinieren.

#### Wann haben Sie angefangen, den Wein zu entdecken?

Bis zum Alter von 18 Jahren war ich, wie viele andere im Tessin, im Kontakt mit dem Wein weil meine Familie ein Grundstück mit einem Weinberg besass, wo ich oft helfen musste anstatt mit meinen Freunden auszugehen. Ab 20 habe ich dann angefangen, mich für Wein zu interessieren und Literatur über das Thema zu lesen. Ich habe angefangen, "Vino al vino" von Mario Soldati zu lesen und daraus zu lernen. Und die Leidenschaft wurde immer grösser. Wir dürfen nicht vergessen, dass man damals, in der Mitte der 70er Jahre, an der Bar nur Barbera oder Merlot del Veneto trinken konnte...





# Typische Produkte

## Kastanien-Nusstorte von Carlo Wirth

Die Kastanien-Nusstorte von Carlo Wirth wurde 2009 durch Inspiration der Engadiner Nusstorte kreiert und ist heute immer noch das wichtigste Produkt dieses Pâtissiers aus St. Gallen, der aus Liebe zum Tessin diesen Flecken Erde gewählt hat, um hier zu leben und zu arbeiten. *„Ich bin in einer Pâtissier-Familie aufgewachsen, und nach einer 30-jährigen Zwischenzeit als Gastwirt und Hotelier in Carona bin ich zu meiner alten Liebe zurückgekehrt und habe in Paradiso ein Pâtisserie-Labor eröffnet, wo ich heute vor allem diese Spezialität produziere.“* Wie so oft ist es der authentische Geschmack, der sich gewinnbringend erweist. Dies war auch der Fall dieser Spezialität, die nun typisch fürs Tessin wurde und sowohl von den Tessinern als reiches Frühstück, leichtes Dessert oder Schlemmerimbiss geschätzt wird, als auch von Touristen, die gerne diese Torte als Mitbringsel für ihre Gourmet-Freunde mitnehmen. *„Für die Zubereitung der Torte“* – erklärt Carlo Wirth – *„werden die Kastanien verarbeitet, kandiert und leicht mit Grappa aromatisiert. Die anderen Zutaten sind Zucker, Weizenmehl und Eier. Eine einfache, nahrhafte und köstliche Süßigkeit, zu der ausgezeichnet ein Gläslein guter Nocino passt.“*

Diese Torte können Sie im Matasci Wine Shop kaufen, aber auch online über [www.matasci-vini.ch](http://www.matasci-vini.ch) bestellen.



Dieser Likör wird aus noch grünen Tessiner Baumüssen zubereitet, welche in den letzten Juni-Tagen geerntet und unter Zusatz von Gewürzen und Zucker nach einem alten Rezept in den Grappa eingelegt werden. Vorzüglich geeignet als Beendigung einer Mahlzeit, als Digestif oder zur Verfeinerung von Nussglacé.

# Gut Essen im Tessin

## Das Restaurant Da Renato in Magliaso

Das Restaurant-Pizzeria Da Renato ist aus der Zusammenarbeit von Renato Astorino und Barbara Felder – beide aus dem Gastgewerbe stammend – entstanden. Er ist Kalabrese, sie Luzernerin und zusammen sind sie seit 24 Jahren Besitzer und Betreiber des Unternehmens, das sie in absehbarer Zeit ihren Kindern, den Söhnen Matteo und Davide und der Tochter Lorena, übergeben wollen. Matteo hat im September die Hotelfachschule in Bellinzona angefangen und befasst sich mit dem Service im Saal, auch David hat begonnen mitzuarbeiten, indem er im Familienbetrieb mithilft, während Lorena zurzeit nördlich der Alpen ihre Tätigkeit als Übersetzerin ausübt. *„Wir haben dieses Geschäft für unsere Zukunft und diejenige unserer Kinder aufgebaut“* – erklärt uns Renato, *„wobei wir uns bewusst waren, dass wir vor allem in einer Gegend so nahe an der Grenze auf zwei Elemente besonderes Gewicht legen mussten: auf einen aufmerksamen und aufrichtigen Empfang, was man nicht lernen kann, sondern das man in sich trägt, und eine konsequente Sorgfalt in Bezug auf Qualität, Menge, Preis und Abwechslung in allem was wir unserem Gast servieren“*.

Es ist heute kein Geheimnis mehr, dass man wenige Kilometer von Magliaso, über der Grenze, für weniger als zwanzig Franken ein mehr oder weniger diskutables Menü *„à discrétion“* essen kann. Dieser Aspekt beunruhigt Renato nicht, seine Gäste zahlen den angemessenen Preis für das Essen, das sie serviert bekommen. *„Es geht darum, Esskultur zu haben, zu wissen was man isst, sowie die Frische und Qualität der Nahrungsmittel und Zutaten zu schätzen. In unser „Fritto misto“ geben wir Sepien, Kalmare und Krebse von mindestens 8 cm. Das alles hat seinen Preis. Dasselbe gilt für die Tagliolini mit Hummerfleisch, die wir unseren Gästen servieren; Hummer – falls es wirklich Hummer ist – gibt es nicht unter einem gewissen Preis. Denken wir jetzt auch ans Fleisch, mit einer Gemahlin, die Tochter von Schweizer Viehzüchtern ist; wer sich darauf versteht, spürt und schätzt die Qualität, und unsere Kunden belohnen uns dafür mit ihrer Treue.“* Ausser dem Restaurant-Pizzeria betreibt die Familie Astorino-Felder die nebenan gelegene Bar, Treffpunkt für den Aperò. Das Restaurant hat eine Kapazität von 150-200 Plätzen, verfügt über eine externe Veranda sowie ein reizendes kleines Raucher-Säli für kleine Gruppen, Vereins- oder Firmentreffen oder private Anlässe. Zu einer Flasche Terra Matta hat uns Renato eine ausgezeichnete Schweizer Kalbslende mit Steinpilzsauce zubereitet.

Im Bild das Ehepaar Astorino-Felder und ihr Sohn Matteo mit einem Teller „Tagliolini all’astice“ ([www.darenato.ch](http://www.darenato.ch))



# Das Unternehmen zu Gast

## Aus der Toskana die Tenute Silvio Nardi

*„Ich will, dass unsere Weine die Essenz jedes Weinberges in Montalcino, dieser einzigartigen Gegend in der Toskana, ausdrücken“*. Emilia Nardi hat klare Ideen, Mut und viel Beharrlichkeit. 1986, gerade erst 20-jährig, verfolgte sie persönlich die erste Ernte in Montalcino; im Laufe der Jahre änderte sie den Namen des Weingutes, zuerst in Casale del Bosco, dann bis heute in Tenute Silvio Nardi. Vor allem aber veränderte sie die Zukunft des Familienbetriebes, das der Vater 1950 gekauft hatte. Wie hat diese Karriere als Unternehmerin im Weinsektor angefangen? *„Da es sich um einen Familienbetrieb handelt ist es schwierig, von einer Karriere zu sprechen, jedenfalls hat alles ein wenig per Zufall angefangen: Die Sekretärin hatte sich ein Bein gebrochen und ich musste für sie einspringen – und bin dann geblieben. Ich hatte allerdings schon eine grosse Vorliebe dafür, auf dem Land zu leben, der Wein fasziniert und kann auch das Interesse einer jungen Frau von 20 Jahren, die ich damals war, erwecken. Ausserdem hatte ich dadurch Gelegenheit zu reisen, und da ich einen sprachenbezogenen Gymnasialabschluss gemacht hatte, passte mir dies alles ausgezeichnet.“* Zusammen mit ihren Brüdern beschliesst Emilia Nardi radikale Veränderungen im Produktionsprozess des Weines und in der Betriebsführung: Sie unternimmt die Restrukturierung sowohl der Rebberge als auch des Weinkellers, wobei neben der Tradition auch die wissenschaftliche Forschung gepflegt wird. Das Wachstum der Tenute Silvio Nardi hat Schritt gehalten mit dem zunehmenden Erfolg eines Weines, dem Brunello di Montalcino, der heute als einer der grossen Weine Italiens anerkannt ist. Die Weinberge der Tenute erstrecken sich über die Ost- und Westhänge von Montalcino, auf einem vor allem hügeligen Gebiet mit Höhen zwischen 140 und 480 m über Meer. Es ist unmöglich, die Feinheit und Identität, die der Sangiovese grosso von einem Weinberg zum andern der beiden Weingüter, Casale del Bosco und Manachiara, ausdrückt, zu ignorieren, so verschieden voneinander sind Bodenbeschaffung und klimatische Bedingungen. Zwei Weingüter, zwei Hänge, Westen und Osten, auf welchen sehr verschiedene, extrem persönliche Weine entstehen. So elegant und komplex die ersten, so strukturiert und kraftvoll die zweiten.

Am Donnerstag 26. Oktober 2017 findet in der Villa Jelmini in Tenero ein Wine & Dine-Event statt mit einem Menu, dessen Zutaten und Spezialitäten aus der Gegend von Montalcino stammen, und das mit Weinen aus der Tenuta Nardi serviert wird. Informationen und Reservierung: [event@matasci-vini.ch](mailto:event@matasci-vini.ch)

Rosso di Montalcino DOC..... 2015..... Fr. 17.65.



Brunello di Montalcino DOCG..... 2010..... Fr. 37.70.



Turan Sant'Antimo DOC..... 2015..... Fr. 12.90.



Konzept und Gestaltung: Paola Matasci  
Illustrationen: Azzurra Maran  
Redaktion: Aricanna Livio Auflage: 16.500 Ex.  
Druck: Tipografia Poncioni SA, Losone



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