

MATASCI

NEWS
Autunno 2017



Il protagonista Terra Matta

MERLOT TICINO DOC 2015

Si tratta di uno dei tre Merlot della "Linea Terroir", caratterizzata da vini ottenuti da uve provenienti da vigneti particolarmente vocati del Canton Ticino.

Il Terra Matta è ottenuto da uve Merlot provenienti dai vigneti coltivati sui dolci pendii del Mendrisiotto.

Il nome "Terra matta" è ispirato dal libro omonimo dello scrittore Alberto Nessi nel quale gli abitanti di quelle terre vengono per l'appunto chiamati "i terramatta".

Il Terra Matta 2015 è un vino di un bel colore rosso vivo, intenso con qualche pennellata purpurea.

Nei profumi ricorda la frutta a bacca nera come le more a cui si aggiungono sentori di tabacco e liquirizia. Al gusto è un vino dove densità e ricchezza ben si accompagnano ad un nervo deciso e una trama tannica fitta.

La sensazione finale è di piacevolezza ma con un tocco leggermente austero, preludio di un buon potenziale di maturazione. Consigliamo di gustarlo in ampi bicchieri a una temperatura di circa 18°C.

Accompagna a meraviglia primi piatti sostanziosi e tagli di carne importanti.

Scheda vino a cura degli enologi
Fabiana Matasci e Bruno Bernasconi



Cultura del vino

La "Casa del Vino" nel Mendrisiotto

Il Mendrisiotto, per riprendere le parole dello scrittore Alberto Nessi, "è terra matta, luogo di passaggio fra Nord e Sud." Possiede ricchezza di gusto, di vino, di cultura, di testimonianze storiche, umane e naturali. Ed è una terra che da questa primavera, nel parco delle Gole della Breggia presso Il Mulino del Ghitello, ospita una vera chicca per gourmet: la Casa del vino.

Inaugurata ufficialmente il 21 marzo alla presenza delle autorità, La Casa del vino è una struttura dedicata all'enogastronomia ticinese che possiede anche un punto vendita e la sede amministrativa di TicinoWine, promotore del progetto. L'obiettivo della casa del vino è quello di promuovere sotto un unico tetto il vino e i prodotti del territorio, un progetto che era già nell'aria in Ticino da tempo e che si è finalmente potuto concretizzare. "Per realizzarlo" – racconta il direttore di TicinoWine Andrea Conconi – "ci siamo ispirati ad altre realtà simili e ben rodute già presenti in Svizzera e in Italia, come Château de Villa a Sierre, in Vallese, e altre strutture analoghe presenti nella zona del Barolo. L'essenziale per noi era trovare una location in cui si potessero fondere attività di degustazione, formazione, abbinamenti vino e cibo, arte e cultura. Il Mulino del Ghitello a Morbio Inferiore, in un contesto paesaggistico unico e con uno spazio che ben si presta a questo mix di attività, è risultato il luogo più adatto per concretizzare e finanziare il nostro progetto." La Casa del vino non vuole essere un ristorante classico, come fino ad oggi erano utilizzati questi spazi, piuttosto un luogo di incontro in cui gustare, conoscere e formarsi sul vino ticinese. In più, se richiesto, si potrà abbinare al vino scelto salumi e formaggi locali e piatti tipici ticinesi, preparati dal giovane chef di cucina di Caneggio Remy Agustoni. "Vini e prodotti in degustazione" – prosegue Conconi – "provengono da aziende locali ticinesi scelte a rotazione su tutto il territorio, così da poter dare spazio a tutti, nel limite del possibile e delle nostre capacità logistiche. Per la scelta dei vini abbiamo tenuto conto di due criteri: vini di produttori ticinesi che vivono di vino e che producono almeno 5'000 bottiglie." Dall'apertura della Casa del Vino i riscontri ricevuti sono positivi, chi ha visitato la struttura è soddisfatto e il bel tempo estivo ha agevolato le visite, anche da parte dei turisti. Ma sono soprattutto le proposte settimanali, a tema e variate, ad aver attirato sempre più curiosi alla Casa del Vino.

Informazioni, programma e orari di apertura nel sito www.ticinowine.ch.



Intervista ad Andrea Conconi, direttore della Casa del Vino e di TicinoWine.

Quali sono i suoi gusti in fatto di vino?

Bevo ciò che mi piace, sono un buon consumatore di vini bianchi, fruttati, Sauvignon, Viognier, soprattutto in estate. Ho iniziato ad apprezzare il Merlot vinificato in bianco, negli ultimi anni di molto migliorato. Per quanto riguarda i rossi amo i vini piacevoli, con tannini morbidi, in cui prevale il frutto.

Come sceglie un vino?

Ho degustato vini provenienti da tutto il mondo e quando viaggio mi piace scegliere un vino legato alla cultura di quel luogo, scoprire sempre qualcosa di nuovo. In genera-

le, a casa e al ristorante, prima scelgo il vino, poi il piatto o il menu da abbinarci. È ciò che proponiamo di fare anche alla Casa del Vino, prima scegliere, provare, poi accostare al cibo.

Quando ha iniziato a scoprire il vino?

Fino ai 18 anni, come tanti altri in Ticino, sono entrato in contatto con il vino perché la mia famiglia possedeva un terreno con un vigneto, dove spesso mi toccava andare a dare una mano anziché uscire con gli amici. Dai 20 in poi anni ho iniziato ad interessarmi, a leggere letteratura sull'argomento. Ho iniziato a leggere "Vino al vino" di Mario Soldati, cercando di imparare. E mi sono sempre più appassionato. Non dobbiamo dimenticare che allora, alla metà degli anni '70, i vini che si potevano bere al bar erano la Barbera o il Merlot del Veneto...

A proposito di letteratura sul vino, cosa consiglierebbe per chi vuole iniziare a conoscere il vino leggendo, come ha fatto lei?

"Gli eredi della Terra", romanzo storico dello scrittore spagnolo Ildefonso Falcones. In questo libro il vino è comparsa ma è una lettura che appassiona, emozionante, dalla quale si può imparare. Se poi dopo la lettura del libro vi capita di visitare la Spagna, sarà ancora più affascinante scoprire luoghi e tradizioni di quella regione.



Prodotti tipici

La Torta di castagne e noci di Carlo Wirth

La torta di castagne e noci di Carlo Wirth nasce nel 2009 su ispirazione della torta di noci engadinese ed è ancora oggi il prodotto principe di questo pasticciere di San Gallo che ha scelto il Ticino, innamorandosene, come terra in cui vivere e lavorare. *"Sono cresciuto in una famiglia di pasticceri e dopo una parentesi di oltre 30 anni come ristoratore e albergatore a Carona, sono tornato al mio vecchio amore e ho aperto un laboratorio di pasticceria a Paradiso, dove produco oggi prevalentemente questa specialità."* Come spesso accade, è la semplicità dei gusti a rivelarsi vincente. Così è stato anche per questo dolce diventato ormai tipico in Ticino, apprezzato sia dai ticinesi, per una colazione ricca, un dessert leggero o una merenda golosa, che dai turisti di passaggio, a cui piace portare con sé dal Ticino questa torta come souvenir, per un pensiero speciale agli amici gourmet. *"Per la preparazione della torta"* – ci racconta Carlo Wirth – *"le castagne vengono lavorate, candite e leggermente aromatizzate alla grappa. Gli altri ingredienti sono zucchero, farina di frumento e uova. Un dolce semplice, nutriente e gustoso, da abbinare ad un bicchierino di buon nocino."*

Questa torta si può acquistare al Wine Shop Matasci ma anche online www.matasci-vini.ch.



Questo liquore è stato preparato con le noci ancora verdi raccolte in Ticino negli ultimi giorni di giugno e fatte macerare nella grappa con l'aggiunta di spezie e zucchero, secondo un'antica ricetta. Ottimo consumato a fine pasto, come digestivo, o per insaporire il gelato alle noci.



Mangiar bene in Ticino

Il Ristorante da Renato a Magliaso

Il Ristorante-Pizzeria da Renato nasce dall'unione di Renato Astorino e di Barbara Felder, entrambi professionisti nel settore. Calabrese lui, lucernese lei, sono proprietari e gestori da 24 anni di questo esercizio, che in un prossimo futuro desiderano affidare ai loro figli, Matteo, Davide e Lorena. Matteo ha iniziato la scuola alberghiera di Bellinzona in settembre e si occupa del servizio in sala. Anche Davide ha cominciato a collaborare aiutando nel ristorante di famiglia, mentre Lorena è al momento impegnata in Svizzera Interna nella sua attività di interprete. *"Abbiamo costruito questa attività commerciale per il futuro nostro e dei nostri figli"* – ci illustra Renato – *"consapevoli che per raggiungere e mantenere dei buoni risultati, soprattutto in una zona vicina alla frontiera, dovevamo investire su due elementi: un'accoglienza attenta e sincera, che non si impara ma che si ha dentro, e un'estrema coerenza su ciò che si porta nel piatto, per qualità, quantità, prezzo e varietà"*. Non è un segreto ormai che a pochi chilometri da Magliaso, oltre il confine, si possa mangiare per meno di una ventina di franchi, un menu "a volontà" più o meno discutibile. A Renato questo aspetto non preoccupa, i suoi clienti pagano il giusto per ciò che hanno nel piatto. *"Si tratta di avere cultura del cibo, di sapere cosa stai mangiando, di riconoscere freschezza e qualità delle materie prime. Nel nostro fritto misto ci metto seppie, calamari, gamberi di almeno 8 cm. Tutto ciò ha un costo. Lo stesso vale per i tagliolini all'astice, non possono costare sotto una certa cifra se è davvero astice ciò che porti al cliente nel piatto! Figuriamoci poi per le carni, con una moglie figlia di allevatori di bestiame svizzero; la qualità si sente e si apprezza, per chi la sa riconoscere, e i nostri clienti ci stanno ripagando di questo con la loro fedeltà."* Oltre al ristorante-pizzeria, la famiglia Astorino-Felder gestisce anche il bar adiacente, punto di incontro per l'aperitivo. Il ristorante ha una capienza di 150-200 posti, è dotato di veranda esterna e di una graziosa saletta fumatori, per piccoli gruppi, incontri associativi e aziendali o eventi privati. In abbinamento al Merlot Terra Matta, Renato ci ha preparato un buon nodino di vitello svizzero con salsa ai porcini. **Nella foto i coniugi Astorino-Felder e il figlio Matteo con un piatto di "Tagliolini all'astice"** (www.darenato.ch)



L'azienda ospite

Dalla Toscana i vini di Silvio Nardi

"Voglio che i nostri vini esprimano l'essenza di ogni vigna di quella zona unica della Toscana che è Montalcino". Possiede idee chiare, coraggio e tanta tenacia Emilia Nardi. Nel 1986, appena vent'enne, seguì di persona la prima vendemmia a Montalcino, cambiando nel corso degli anni il nome della Tenuta, prima Casale del Bosco oggi Tenute Silvio Nardi, ma soprattutto cambiando il destino dell'azienda di famiglia, acquistata dal padre nel 1950. Com'è iniziata questa carriera di imprenditrice nel settore vini? *"Essendo un'azienda di famiglia, parlare di carriera è difficile, comunque tutto è iniziato un po' per caso: la segretaria si era rotta una gamba e io fui incaricata di sostituirla, poi ci sono rimasta. Avevo comunque già un grande amore per la campagna, il vino è affascinante e può catturare l'attenzione anche di una ragazza di 20 anni qual ero io allora. Inoltre mi ha dato l'opportunità di viaggiare e avendo fatto il liceo linguistico tutto ciò mi si adattava benissimo"*. Insieme ai fratelli, Emilia Nardi decide di introdurre radicali cambiamenti nel processo di produzione del vino e nella conduzione aziendale: dà il via alla ristrutturazione sia dei vigneti che della cantina, scegliendo di affiancare alla tradizione la ricerca scientifica. Un percorso di crescita delle Tenute Silvio Nardi che è andata di pari passo con l'affermazione di un vino, il Brunello di Montalcino, oggi riconosciuto tra i grandi vini d'Italia. I vigneti della tenuta si estendono sui versanti est e ovest di Montalcino, su un'area prevalentemente collinare con quote dai 140 ai 480 m s.l.m. È impossibile ignorare la finezza e l'identità che il Sangiovese grosso esprime da vigna a vigna nelle due differenti tenute, Casale del Bosco e Manachiara, così differenti per suoli e per condizioni climatiche. Due tenute, due versanti, ovest e est, dalle quali hanno origini vini diversi estremamente personali. Così eleganti e complessi i primi, così strutturati e potenti i secondi. **Giovedì 26 ottobre 2017 in Villa Jelmìni a Tenero verrà organizzato un Wine & Dine con un menu a base di ingredienti e specialità della regione di Montalcino abbinati ai vini della Tenuta Nardi.**

Informazioni e prenotazioni: events@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.



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



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