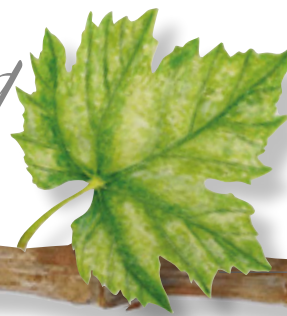


MATASCI

Neu & Frühling
2019



Der Protagonist

Cherubino

BIANCO DI MERLOT TICINO DOC

Der Cherubino 2018 ist von strohgelber Farbe mit delikaten Duftnoten, die an exotische Früchte wie Ananas, Banane, Litchee erinnern aber auch an den Duft von Hollunderblüten denken lassen.

Im Gaumen erweist er sich geschmeidig, bekömmlich und mit gut stützendem Säuregehalt. Im Abgang begleiten ihn angenehm blumige Aromen.

Die zu seiner Herstellung gewählten Trauben wachsen vor allem in gut exponierten Rebbergen am rechten Ufer des Ticino-Flusses, die zum Teil auch gegen den Lago Maggiore gerichtet sind. Trauben, die sich beim Reifen in Wasserläufen gespiegelt haben, passen ausgezeichnet zu den von letzteren spendierten Köstlichkeiten.

Er wird am besten in tulpenförmigen Gläsern mit einer Temperatur von ca. 10°C serviert.

Weinbeschreibung von den Oenologen Fabiana Matasci und Bruno Bernasconi.



Die andere Seite des Merlot

Weiss gekeltert

Wie Sie wissen ist Merlot eine rote aus der Gegend von Bordeaux stammende Weintraube, aus welcher grosse Rotweine entstehen. Im Tessin wird Merlot seit mehr als einem Jahrhundert für die Produktion von Rot-, Rosé- aber auch Weisswein angebaut! Keine Zauberei, keine Tricks. Tatsächlich ist es so, dass man beim Aufschneiden der Beere einer sogenannt rotbeerigen Traube in den meisten Fällen feststellt, dass nur die Haut rot ist, während das Fleisch eine gelblich-grüne Farbe aufweist.

Werden nach dem Pressen der Beeren die festen Teile von der Flüssigkeit getrennt, erhält man einen klaren Most, der nach der alkoholischen Gärung zu Weisswein wird. Der Merlot ist eine der am meisten angebauten Rebsorten der Welt, aber weiss gekeltert stellt er im internationalen oenologischen Panorama eine Rarität dar. Im Tessin wird er seit ca. 30 Jahren mit zunehmendem Erfolg produziert.

Ausgezeichnet als Aperitif, passt gut zu leichten Vorspeisen und Gerichten mit Süswasserfisch.



Die Bruschetta mit hart gesottenen Eiern, Mayonnaise und knuspriger Pancetta ist eine Kreation des Gran Caffè Verbano, Piazza Grande, Locarno.

Gut essen im Tessin

Das Restaurant "Senza Punti" in Tenero-Contra

Im März 2018 ist das Restaurant Senza Punti in Contra wieder eröffnet worden. Betrieben wird es von seinen Besitzern, Gabriela und Markus Baumann, einem sympathischen und von der Kochkunst passionierten Ehepaar. Sie haben in den Umbau dieses charakteristischen kleinen Tessiner Beizli investiert, um dort die Wochenende zu verbringen und „für die Freunde zu kochen“: Er, von Beruf Architekt und Sie, die Krankenpflegerin. Ihr Lokal ist offen von Donnerstag bis Sonntag sowie an Feiertagen, und die Besitzer bewirten und verwöhnen ihre Gäste, in den Tessin verliebte Freunde aus der Deutschweiz sowie auch Tessiner aus verschiedenen Gegenden des Kantons, die gerne entdecken möchten, was die neuen Gastgeber alles vorschlagen. In der Küche hilft Aldo Sigel, der Chef und „Künstler“. Abgesehen von dem was er Ihnen auf dem Teller bietet, werden Sie an den Wänden seine Bilder sehen, und die Menükarten hat er gestaltet als wären es Gemälde. Am Mittag wird eine kleine Auswahl von kalten und warmen Speisen vorgeschlagen. Am Abend stehen verschiedene Vorspeisen zur Wahl, gefolgt von einem Hauptgang, der aus zwei verschiedenen Fleischsorten mit Saisonbeilagen besteht. Die Speisen variieren jeden Tag und werden mit frischen Produkten aus der Gegend zubereitet. Der Keller bietet eine Auswahl von Weinen aus dem Tessin und Italien. Ein kleines Restaurant mit intimer Atmosphäre und wunderschöner Terrasse mit Aussicht, wo Sie Stress und Sorgen zuhause lassen und sich unter Freunden wohlfühlen können. www.senza-punti.ch | Via Contra 440 | 6646 Contra | +41 91 600 15 15



Wein und Kunst

50 Jahre Ausstellungstätigkeit der Galleria Matasci

Alles hat sozusagen per Zufall angefangen: und zwar in einem Keller, der einem unbekanntem Künstler namens Erwin Sauter wegen gewisser Einschränkungen in seinem Leben zur Verfügung gestellt wurde. Im Sommer 1969 machte er sich zwischen den Fässern des Untergeschosses der Villa Jelmini breit und richtete dort eine Ausstellung ein. Dann, wie das manchmal so geht, machte sich die Grosszügigkeit bezahlt: andere Künstler wurden vorstellig. Nach und nach nahm die Sache ihren zum Teil auch unvorhergesehenen Lauf, sodass sich der Keller zu einem gewissen Zeitpunkt bis in die oberen Stockwerke der Villa ausbreitete und zur Galerie wurde: zur Galerie Matasci, die heute 50 Jahre ihres Bestehens feiert.

Seit damals haben sich zahlreiche andere Ereignisse zugetragen. Zu jenen Zeiten gab es die in den 80er Jahren entstandenen Pinakotheken und Museen noch nicht. Nur wenige Galerien waren vorhanden, und der Markt war beschränkt. Dies musste alles beherzigt werden. Eine Sache war für Mario Matasci sofort klar: die Richtung, die er seiner Aktivität geben wollte, die auch im Laufe der Zeit unverändert geblieben ist. Es waren nicht die Ausdrucksweisen der künstlerischen Internationalität, sondern eher das Territorium mit seiner Geschichte, insbesondere die Malkunst des 19. und 20. Jahrhunderts im Tessin und in der benachbarten Lombardei, zwei Einheiten die geschichtlich und kulturell untrennbar die Basis unserer Identität bilden. In Katalogen, Publikationen und Ausstellungen, in denen Künstler, Intellektuelle und Kunsthistoriker miteinbezogen wurden, wo aber vor allem Mario Matasci sich persönlich einsetzte. Die Geschichte von Mario Matasci zeigt, dass er nicht aufgrund eines im vornherein festgelegten Programmes oder dank einer aus Büchern stammenden Bildung handelte, sondern bewegt durch Vorkommnisse aus dem Leben. Es entstand eine Leidenschaft die nie, auch in nicht einfachen Momenten, abflaute und sich ganz natürlich Schritt für Schritt entwickelte. Dieser lange Weg hat heute zu einer Stiftung geführt, die sich im „Deposito“ in Riazzino befindet. Dort werden regelmässig neue Ausstellungen organisiert, und auch eine reichhaltige Bibliothek konnte dort untergebracht werden. Ein wichtiges, geradezu einzigartiges Zeugnis seiner Art zur Kunstgeschichte unserer Gegend – im erweiterten Verständnis das Territorium der Sinne und des Geistes - das zum öffentlichen Gut geworden ist und der gesamten Gesellschaft zur Verfügung steht.

Claudio Guarda, März 2019



Gegenwärtig beherbergt das Deposito, nach der grossen Schau von Franco Francese, die Ausstellung:

Caos, Cosmo, Colore. Drei lukrezianische Kapitel.

In Zusammenarbeit mit den Kantonsbibliotheken Bellinzona und Locarno, sowie dem Archiv Italo Valenti, Mendrisio.

Vom 24. März bis 30 Juni 2019

Zwischen den beiden Ausstellungen können die Werke der Matasci-Kunstsammlung in wechselnder Folge bewundert werden.

<https://www.matasci-vini.ch/de/matasci-arte/die-sammlung-im-deposito/>

Deposito Collezione Matasci
Fondazione Matasci per l'Arte

Via Riazzino 3
Von der Strada cantonale noch
300 Meter Richtung Berg.
CH - 6516 Cugnasco-Gerra

Tel. +41 (0)78 601 60 24
Fax +41 (091) 735 60 19
arte@matasci.com

Geöffnet jeden Sonntag
von 14.00 bis 18.00 Uhr

Oben: Claudio Guarda und Mario Matasci an der Vernissage der Music-Ausstellung.
Unten links: Das Deposito in Cugnasco. Rechts: Matasci Arte in Tenero.



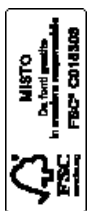
Typische Produkte

Die Tomatensauce von Orticola Bassi

In Sant'Antonino, in der Magadinoebene, bringt die Gemüsegiärtnerei Bassi die Gartenfrische direkt auf den Tisch. Die Gärtnerei, im Jahre 1986 von Marco Bassi gegründet und heute von Sohn Christian geleitet, besitzt Land und Gewächshäuser zur Produktion von vorwiegend Tomaten. Nach einer Machbarkeitsstudie im Jahre 2010 welche die Richtigkeit des Projektes bestätigte, beschloss der Betrieb, mit der Produktion von im Hause hergestellter 100%iger Tessiner Sauce in ein neues Abenteuer einzusteigen. Dank beträchtlicher Investitionen und in relativ kurzer Zeit hat sich die Firma mit einer modernen Installation zur Verarbeitung der Tomaten ausgestattet, die im Sommer des gleichen Jahres die Produktion aufgenommen hat. "Um ein einheimisches und qualitativ gutes Produkt auf der Basis von Tessiner Zutaten zu realisieren – erklärt Christian Bassi – haben wir mit dem Anbau ergebnisreicher Tomatensorten bester Qualität, sowie von Sellerie und Basilikum angefangen. Rübli wurden bereits angebaut und die Zwiebeln kommen von einem lokalen Produzenten." Die Rezepte wurden vom Gastrokritiker Carlito Ferrari, alias Grimod, entwickelt, der auch als Qualitätsgarantie seine Unterschrift auf die Etiketle gesetzt hat. Von den beiden Produktversionen der Gemüsegiärtnerei Bassi wurde die Tessiner Tomaten-Basilikumsauce (Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Zucker und Salz) für den Verkauf im Matasci Wine-Shop ausgewählt.



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



Vollständiger Katalog mit unseren Weinen auf www.matasci-vini.ch