

L'AZIENDA "MATASCI VINI"

tra tradizione e rinnovamento



Anni '20

In questa pubblicazione non poteva mancare lo spazio dedicato alla "vita economica" del Comune. Le aziende attive sul nostro territorio, oltre a contribuire al benessere economico con posti di lavoro e introiti fiscali, rendono la vita nel Comune più "viva" e variata. I Comuni "dormitorio" saranno anche più belli e tranquilli, ma alla fine sono anche noiosi.

Alcune aziende "mito" di Tenero sono scomparse o sono emigrate, pagando tributo all'evoluzione del territorio e alla globalizzazione.

"Matasci Vini" è rimasta e prospera. Per noi cominciare da qui era quindi quasi un obbligo. Da decenni la ditta contribuisce agli aspetti positivi che abbiamo menzionato più sopra, e il binomio Tenero-Matasci è conosciuto a tutti in Ticino e oltralpe.

Inoltre "Matasci Vini" è una ditta a conduzione familiare, ricchezza sempre più rara nella nostra economia.

Abbiamo chiesto a Paola Maran-Matasci, quale responsabile marketing, di parlarci dell'azienda di famiglia.

Tenero, con i suoi pendii carichi di sole e di uve, non poteva che essere predestinata alla nascita di una azienda vinicola. Cos'è in sintesi "Matasci Vini" oggi?

(Paola Matasci) «Fondata nel lontano 1921, la nostra ditta vive di una longevità che è

garanzia di esperienza, tradizione e professionalità. È stata protagonista, a partire dal 1964, della diffusione oltralpe del Merlot del Ticino, con il Selezione d'Ottobre, simbolo della variante morbida, delicata del Merlot che caratterizza tutt'oggi lo stile della nostra produzione. Soprattutto negli ultimi anni l'azienda ha ampliato la gamma dei suoi prodotti, manifestando una versatilità dell'offerta che si estende anche ai vini d'importazione esposti nel punto-vendita e nella raffinata enoteca.»

Ma creare nuovi prodotti vi ha sicuramente obbligato a riorganizzarvi a vari livelli...

«Diversificare la produzione per noi ha significato rinnovare innanzitutto l'impiantistica. Ci siamo perciò dotati di attrezzature adeguate per le piccole produzioni, assolutamente necessarie per creare vini di alta gamma. Come si sa, noi non possediamo vigneti propri e abbiamo quindi dovuto consolidare i contatti con alcuni viticoltori selezionati per ottenere uve pregiate, e perfezionare le tecniche di vinificazione e affinamento.»

E i risultati?

«Abbiamo cominciato con la linea Terroir che si è arricchita di un Merlot del Mendrisiotto, il "Terra Matta", e la linea Classica che è stata completata da un bianco e da un rosso d'assemblaggio, "Le Mimose" e il "Roserosse". Nel 2008 abbiamo poi lanciato la linea Enoteca, con il "Sirio" barrique affiancato in seguito dal "Loco Coste". Si tratta di un cru particolare di Gordemo, senza legno, ottenuto da uve di un piccolo vigneto dall'incredibile esposizione solare.

Una nuova filosofia produttiva che ha dato subito risultati di prestigio con riconoscimenti importanti per "Sirio" e "Loco Coste" ai concorsi Gran Prix du Vin Suisse e Mondial du Merlot.»

Ma Matasci non è solo vino, vero?

«Il riguardo nei confronti del visitatore ha fatto sì che la ditta abbia sviluppato nel tempo una cultura dell'accoglienza che ha i suoi punti di prestigio nel Museo del Vino, nello



L'enoteca e la cantina

spazio espositivo Matasci Arte e nei rinnovati spazi di Villa Jelmini. Costruita a cavallo tra '800 e '900 dalla famiglia del vescovo Angelo Jelmini, ed acquistata dalla famiglia Matasci negli anni '50, questa villa d'epoca, nella sua nuova veste di spazio polifunzionale, può ospitare fino a 50-60 persone in un ambiente personalizzato ed elegante, ideale per conferenze, seminari, serate enogastronomiche e degustazioni.»

Un'azienda, dunque, in piena espansione e che lascia spazio ai giovani.....

«Certamente. Dopo aver fatto tesoro dell'eredità di intuizioni e competenze lasciate dal nonno Giuseppe e dai suoi figli Peppino, Lino e Mario, la ditta è oggi gestita dai giovani della terza generazione: Pier si occupa della vendita e degli acquisti, Paola del marketing, Fabiana della produzione e Mauro degli impianti tecnici.»

LA STORIA IN BREVE

Dove si vede che non basta il sole, ma ci vogliono anche acume, iniziativa, perseveranza e tanto lavoro...

(Paola Matasci) «Gli anni '20, dopo la prima guerra mondiale, erano il periodo in cui la viticoltura era ancora impresa dei singoli contadini, che raccoglievano il frutto della vite per farne in primo luogo la bevanda di casa, dedicando poi agli amici le eccedenze. In quel momento è nato il bisogno di valorizzare il vino delle nostre colline. Giuseppe Matasci, un pioniere in questo campo, si diede da fare. Organizzò a livello di alcuni vignaiuoli una vendita in comune della produzione locale, cercando un mercato ed una rete di distribuzione. Erano gli anni dove il Merlot era ancora allo stadio della sperimentazione e non appariva al consumo, ma era nata la commercializzazione del vino ticinese.»

La vendemmia 2010





I dirigenti della nuova generazione: da sinistra Pier, Paola, Mauro e Fabiana.

Foto: Reza Khatir

La Villa Jelmini

Gli inizi non furono facili. La tecnica del viticoltore era ancora all'oscuro delle regole di una sana vinificazione. Notevoli erano anche le carenze di impianti efficienti per la produzione di un vino selezionato, serbevole e gradevole al consumatore.

Sorgono così le prime cantine di vinificazione: nel Locarnese la Matasci (1921), nel Bellinzonese la Cantina Sociale (1929), nel Luganese e nel Mendrisiotto altre aziende ancora.

La Matasci & Balemi, così infatti si chiamava allora la ditta, si occupò dapprima della rivendita di vino dei produttori della regione. In seguito, per evitare che ai clienti giungesse un prodotto di qualità di volta in volta variabile, decise di proporre un unico prodotto con una propria etichetta.

Ma anche questo accorgimento si rese ben presto insufficiente, a causa soprattutto dei rudimentali metodi di vinificazione dei piccoli produttori. Così la Matasci & Balemi si premurò di acquistare, anziché il vino, la materia prima, cioè l'uva.

Nel 1957, ritiratosi il socio Carlo Balemi alla morte di Giuseppe Matasci, i figli di quest'ultimo, Peppino, Lino e Mario, rilevarono l'attività. Una tappa molto importante nello sviluppo della ditta si ebbe poi nel 1963: procedendo ad una modernizzazione tecnologica, venne installato un impianto che consentiva di imbottigliare 3000 bottiglie all'ora. Nel 1987 vi fu un successivo ampliamento degli spazi per dotarsi di infrastrutture ancora più avanzate.

La storia recente vede un nuovo orientamento della gestione aziendale, reso possibile dal ricambio generazionale. È una vera opportunità per infondere linfa fresca ad una ditta la cui conduzione familiare resiste da tre generazioni e guarda al futuro in attesa che la quarta si faccia strada.»



MATASCI IN CIFRE

Matasci dà impiego a 33 dipendenti (5 responsabili di settore, 5 impiegati d'ufficio, 7 consulenti di vendita interna ed esterna, 3 cantinieri, 5 autisti, 8 operai con varie mansioni). Durante il periodo della vendemmia vengono assunti una ventina di avventizi.

La Ditta Matasci è certamente la maggiore produttrice di Merlot del Ticino; non possiede vigneti propri ma ha un rapporto personalizzato con i suoi fornitori, circa 1000 viticoltori, da cui ogni anno acquista le diverse qualità di uve che lavora poi in proprio. L'uva Merlot, vinificata in rosso, rosato e bianco, costituisce il 90-95% della produzione, seguita da Bondola e Americana, quest'ultima utilizzata soprattutto per la distillazione.

Negli stabili aziendali, del volume complessivo di 36.000 m³, passa quasi un quinto della raccolta di uve Merlot ticinesi: secondo le annate, vengono infatti vinificati da 8.000 a 12.000 quintali di uva, corrispondenti a 6.000-9.000 ettolitri di vino. Annualmente vengono vendute oltre un milione di bottiglie di Merlot. Matasci è anche importatore e rivenditore di vini svizzeri ed esteri (soprattutto Italia e Francia), che costituiscono circa il 40% delle vendite totali.

Il bacino di vendita è limitato alla Svizzera (con qualche piccola eccezione), con una rete di distribuzione costituita da una trentina tra grossisti e supermercati, mentre in Ticino la clientela si divide soprattutto tra esercizi pubblici e clientela privata.

Matasci Vini

Via Verbano 6 - 6598 Tenero

Tel: +41 (0)91 735 60 11

Fax: +41 (0)91 735 60 19

E-mail: info@matasci-vini.ch

Website: www.matasci-vini.ch