

Bindella
la vita è bella



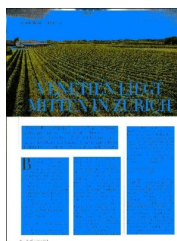
Dass die Region Valpolicella und ihre Tropfen weltweit berühmt geworden sind, ist unbestritten Masi zu verdanken, dem «Weingut des Jahres 2018». Was hingegen noch Geheimtipp-Status hat: Venetien mit seinen Spezialitäten liegt mitten in Zürich, in der Masi Wine Bar & Restaurant.

Bereits seit zwei Monaten liegen die Trauben auf den grossen Holzgestellen, weitere zwei bis drei Wochen werden noch vergehen, bis Masis Kellermeister die angetrockneten Beeren für die Pressung einsammelt. Sie wiegen noch knapp 40% ihres ursprünglichen Gewichts. Die Haut ist schrumpelig, die Farbe dunkler als noch zum Zeitpunkt der Ernte. Alles so gewollt, denn: Die wahre Pracht der Traube – in diesem Fall der Sorte Corvina – zeigt sich

erst Monate, gar Jahre nach dem Appassimento, wie die Traubenan Trocknung genannt wird. Dann nämlich, wenn der Amarone seinen Weg zum Geniesser gefunden hat und der Wein aus seinem Schönheitsschlaf geholt wird.

SPEZIALITÄTEN AUS DEM VENETO

Wie gut das Konzentrat aus Säure, Zucker und Extrakt der angetrockneten Traube



schmeckt und wie diese Weine nur so von Üppigkeit, Kraft und Aromatik strotzen, lässt sich erfahren: In der Masi Wine Bar & Restaurant in Zürich. Nicht nur flaschen-, sondern auch glasweise werden die meisten von Masis Kreszenzen dort aus- geschenkt – und zwar vom preisattraktiven Rosso Verona bis zum Spitzen-Amarone Riserva di Costasera. Das stilvolle Lokal an bester Lage im Zürcher Seefeld, übrigen ein Gemeinschaftsprojekt der Masi-Besitzerfamilie Boscaini mit Weinhändler und Gastronom Rudi Bindella, ist aber nicht nur für Önophile eine gute Adresse. Denn neben unzähligen Gewächsen aus dem Hause Masi stehen auch typische Gerichte aus dem Veneto auf der Karte – schliesslich gehört zur Weinbar auch ein elegantes Restaurant. Selbstverständlich, dass das legendäre Carpaccio Cipriani serviert wird: Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch (am besten vom Entrecote), begleitet von einer sämigen Sauce, die – so will es das Urrezept von Harry's Bar in Venedig – in einem Gittermuster über das Fleisch gegeben wird. Zu den Klassikern gehören aber auch die Kalbsleberli, die in Zürich originalgetreu mit Polenta serviert werden, sowie hausgemachte Pastaspezialitäten. Sowohl in der Bar als auch im Restaurant finden zudem regelmässig Jazzkonzerte, Big-Bottle-Events und Wine & Dine-Anlässe statt, die die Familie Boscaini gerne mit einem Besuch beehrt.

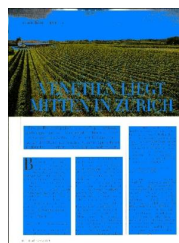
TRAUBENANTROCKNUNG ALS ERFOLGSSCHLÜSSEL

Masi gehört längst nicht mehr zu den einzigen Produzenten, die das Appassimento-Verfahren der Traubenantrocknung für seine Weine anwenden. Was Masi aber auszeichnet – und auch von anderen unterscheidet – ist die Ausdauer, mit der sich die Winzerfamilie seit vielen Jahrzehnten dem

Thema widmet. Eigentlich typisch für erstklassige Amarone aus dem Valpolicella, kommt die aufwändige Methode mittlerweile auch bei anderen Bestsellern wie dem Costasera und dem Brolo Campofiorin Oro sowie bei zahlreichen weissen und rosé Kreszenzen in Masis Portfolio zum Einsatz. Denn schliesslich bekommt das Mehr an Aromatik und Gehalt nicht nur einem Amarone gut.

STARKE NACHFRAGE IN DER SCHWEIZ

In der Schweiz zählen Weine aus dem Veneto zu den beliebtesten Italienern. Von internationalen Kritikern und Kennern regelmässig mit Höchstnoten ausgezeichnet, stehen die Gewächse mit dem eleganten Masi-Label an der Spitze der Qualitätspyramide. Mit entsprechender Nachfrage. «Die venetischen Spezialitäten Amarone, Valpolicella und Ripasso verkaufen wir in der Schweiz schon lange sehr erfolgreich», wie Rudi Bindella erzählt. Sein Erfolg in dieser Sparte ist eng geknüpft mit der Masi-Besitzerfamilie Boscaini, deren Unternehmensgeschichte Ende des 18. Jahrhunderts mit dem Kauf des «Vaio dei Masi», einem fruchtbaren Tal bei Valpolicella, beginnt. Sieben Generationen und viele Parzellenzukäufe später führen Raffaele Boscaini und seine Schwester Alessandra das innovative Weinhaus unweit von Verona. Zur Unternehmung gehört zudem ein Anwesen in Argentinien, wo die Reben auf 1000 m Höhe strikt biologisch bewirtschaftet werden. Umsichtigkeit beweisen die Boscainis auch, indem sie Kooperationen eingehen: seit 45 Jahren mit dem Weingut Serego Alighieri, das von direkten Nachkommen des legendären italienischen Dichters Dante Alighieri geführt wird. Und auch die Annäherung zu den Conti Bossi Fedrigotti aus dem benachbarten Trentino trägt Früchte; seit 2007 kümmert sich Masi um deren Weinbereitung



Bindella
la vita è bella

und Vertrieb. Die Tropfen dieser beiden Produzenten sind denn auch Teil der umfangreichen Auswahl in der Masi Wine Bar & Restaurant.

INFO

Alle Weine von Masi sind erhältlich bei
bindella.ch/weinshop

MASI WINE BAR & RESTAURANT

Die Weine aus dem Hause Masi, begleitet von venezianischen Köstlichkeiten, untermalt mit Jazz-Konzerten und Events rund ums Thema Wein.

Seefeldstrasse 5
8008 Zürich
+41 44 2525212
masiwinebar.ch
Geöffnet: Montag bis Samstag



