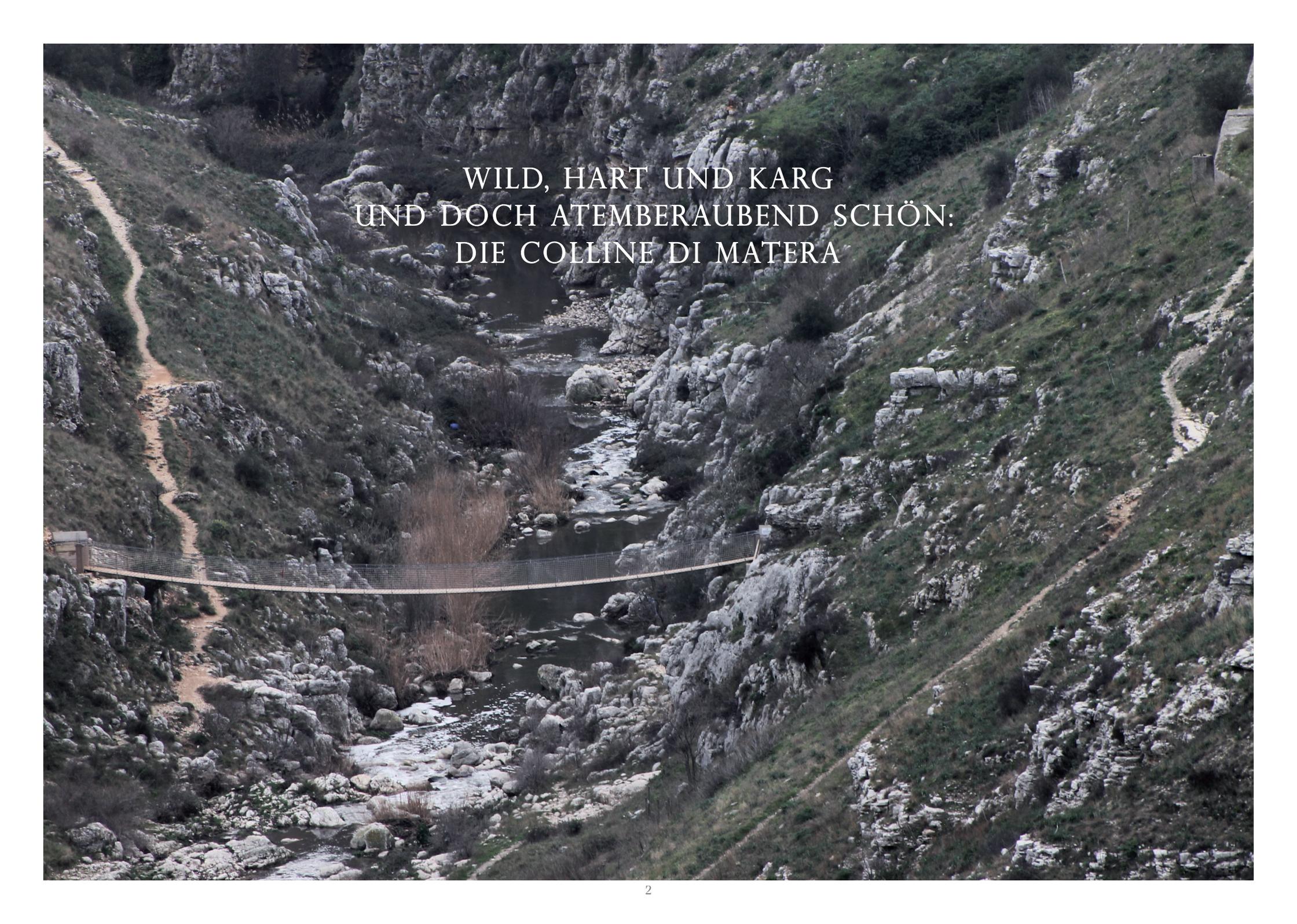




DAVINZI

EINFACHHEIT  
IST DIE HÖCHSTE STUFE  
DER VOLLENDUNG

LEONARDO DA VINCI

A wide-angle photograph of a rugged, rocky valley. A river flows through the center, surrounded by large, light-colored rocks. A suspension bridge with a metal mesh deck spans across the river. The valley walls are steep and rocky, with sparse green vegetation. A dirt path is visible on the left side of the valley. The overall scene is wild and scenic.

WILD, HART UND KARG  
UND DOCH ATEMBERAUBEND SCHÖN:  
DIE COLLINE DI MATERA

# BASILICATA UND MATERA

Das Land der Lukanier, das heimliche Herz Süditaliens.

Meer, knorrige Gebirge und weite Ebenen bestimmen das Landschaftsbild der Basilicata.

Wild und hart kommt sie einem vor, diese karge Landschaft und doch ist sie atemberaubend schön. Die kleine Region „Lukanien“, wie sie seit dem 5.Jh. vor Christus genannt wurde, war schon zu prähistorischer Zeit bewohnt und erste Ansiedlungen gehen auf die Altsteinzeit zurück. Landwirtschaftliche Siedlungen wie Matera und Melfi, weisen auf die Neusteinzeit hin. Und vom Äneolithikum bis zur Bronzezeit, war diese Region eine wichtige Verbindung zwischen dem Tyrrhenischen Meer im Westen und dem Ionischen Meer im Osten.

Das „Land der Lukanier“, dass erst seit 1947 den Namen „Basilicata“, abgeleitet von „Basileus“, Land der Könige“ trägt, ist von jeher ein Land der Bauern, geprägt von Armut, von harter Arbeit und Entbehrung.

Geknechtet von Grossgrundbesitzern führten die Menschen ein armseliges Dasein. Erst 1950, nach flächendeckenden Aufständen und Protesten, regelte ein Agrargesetz die Besitzverhältnisse in der Region. Aus Landarbeitern wurden Kleinunternehmer-Bauern in Eigenbewirtschaftung.

Die „Lukaner“ haben ihre Stärken mit der Natur gebündelt, sich auf das Ursprüngliche besonnen und mit viel Einfühlungsvermögen und Weitblick, notwendige Investitionen zugelassen. Das Ergebnis: entsprechend der unterschiedlichen Fauna und Flora entwickelten sich die unterschiedlichen Anbaukulturen und typischen regionalen Produkte unter strengen ökologischen Vorgaben. Dazu zählt nicht zuletzt die „Peperoni di Senise“ aus der Region Matera, der „Agliani-





JAHRTAUSENDE HABEN SICH  
DIE MENSCHEN HIER IN DIE LANDSCHAFT  
GEGRABEN

co“ der Wein aus dem Anbaugebiet Matera und das Getreide aus den weiten Ebenen von Matera, der „Kornkammer Lukaniens“. Basilicata ist aber auch das Land der „Maiatica“, einer Olivensorte, die auf den Hügeln von Matera und des Basento-Tals gedeiht. Die Maiatica ist eine Olivenart, die nur in diesem Teil der Erde wächst. Eine schwarzfarbige Olive, die in voller Reife, sowohl für die Gewinnung von Olivenöl, als auch zum Verzehr geeignet ist.

### „EINFACHHEIT IST DIE HÖCHSTE STUFE DER VOLLENDUNG“

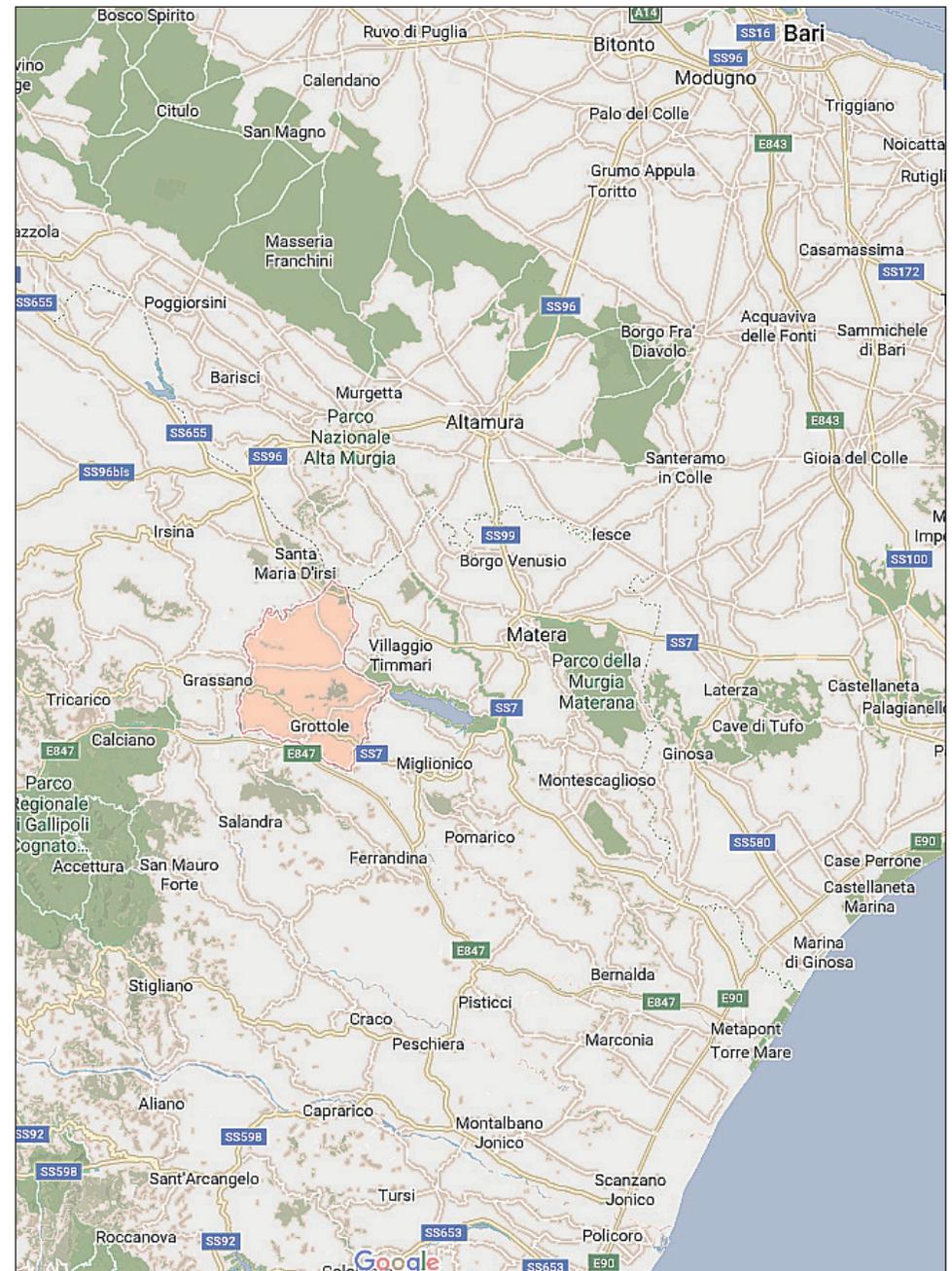
Wenn es eines Beweises für die Richtigkeit dieses Zitates von Leonardo da Vinci bedurft hätte, dann würde man ihn hier gefunden haben, in der Basilicata. Den Erhalt des „Ursprünglichen“ und die Bewahrung des „Einfachen“, hat sich der wichtigste Wirtschaftsfaktor des Landes, die Landwirtschaft, auf die Fahne geschrieben und entsprechend dieser, wenn auch einfachen Philosophie, folgen wir von „Da Vinzi“.

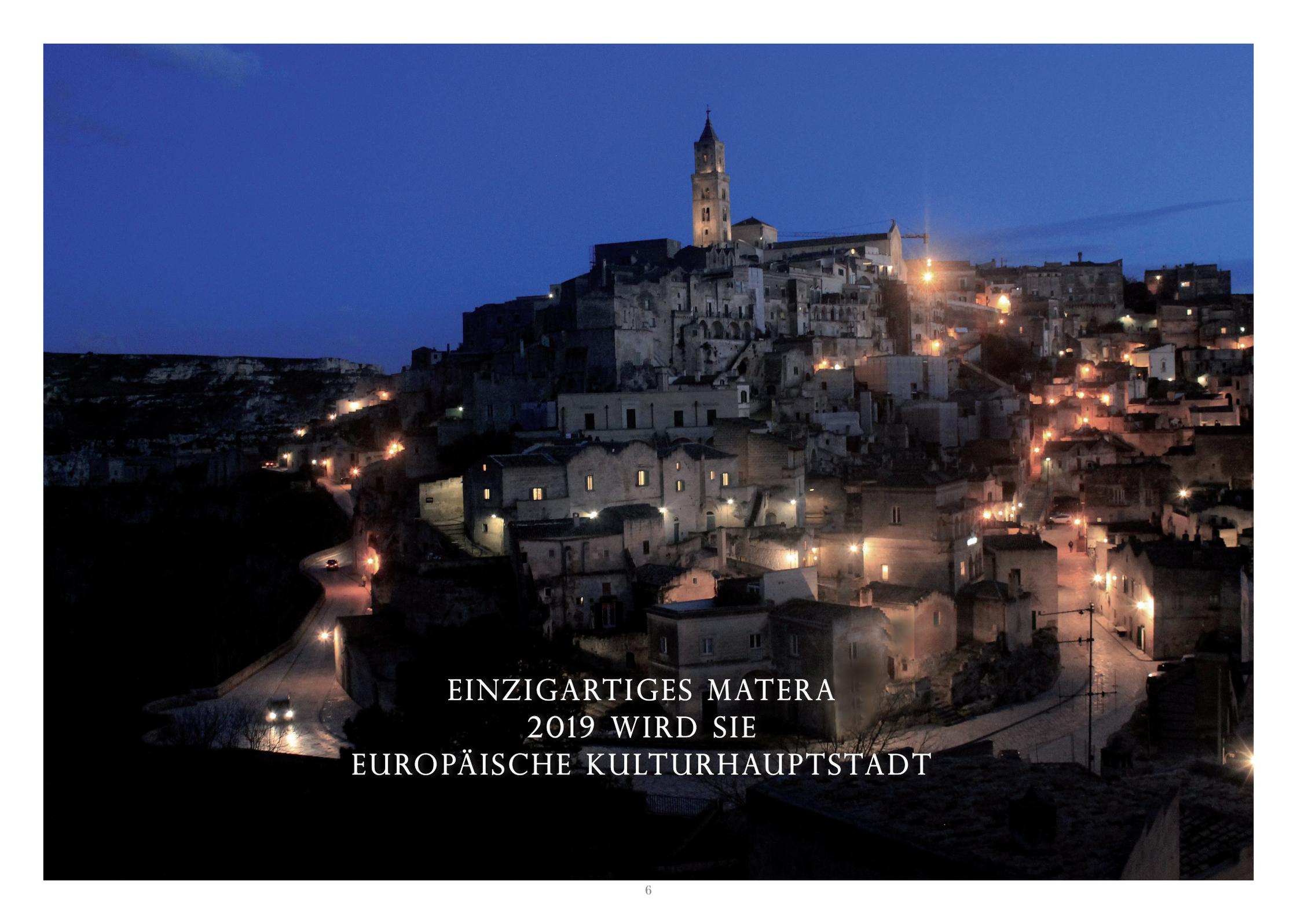
Dem Erhalt des „Ursprünglichen“ ist die Stadt Matera auch in städtebaulicher Hinsicht verpflichtet: die als „Sassi di Matera“ bekannten Höhlensiedlungen, die einen erheblichen Teil der Altstadt ausmachen, gehören seit 1993 zum UNESCO Welterbe und im Oktober 2014 wurde Matera als erste Stadt in Süditalien zur italienischen „Kulturhauptstadt Europas 2019“ gewählt.

Basilicata, eine fantastische Landschaft, mit wundervollen unverfälschten Produkten, mit einfachen, ehrlichen Menschen, die in einer in Jahrhunderten gewachsenen Tradition sich dieses Gut bewahrt haben: „Einfachheit ist die höchste Stufe der Vollendung“.

Domenico Vinzi

Da Vinzi, Prodotti delle Colline di Matera





EINZIGARTIGES MATERA  
2019 WIRD SIE  
EUROPÄISCHE KULTURHAUPTSTADT



MAIATICA  
DIE „KÖNIGIN“  
UNTER DEN OLIVEN



# OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Erste Güteklasse — direkt aus den Maistica Oliven nach ausschliesslich mechanischen Verfahren gewonnen.

Natives Olivenöl Extra, ist bestes Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe, das aus der ersten Kaltpressung gewonnen wird und dessen Säuregehalt max. 0,8% beinhaltet.

Für die Herstellung von Nativem Olivenöl Extra müssen die Oliven in optimalem Reifezustand unmittelbar nach ihrer Pflückung verarbeitet werden. Die Herstellung hat auf rein mechanischem Wege, d.h. „kaltgepresst“, ohne Zusatz chemischer Substanzen zu erfolgen.

„Kaltgepresst“ bedeutet, dass die physikalische Herstellung des Olivenöls ohne Wärmezufuhr von aussen erfolgt. Die Temperatur darf nicht höher als 27° sein. Je kühler die Temperatur, desto hochwertiger das Olivenöl.

„Nativ“ steht für die Tatsache, dass beim Pressen der Oliven keine Hitze von aussen zugeführt wird, so dass das Endprodukt, der Saft der Oliven, weitgehend naturbelassen bleibt und die charakteristischen Merkmale der Oliven wie Geschmack, Geruch und Farbe erhalten bleiben.





ERSTE GÜTEKLASSE  
KULTUR UND NATUR SIND VEREINT  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA.

# OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

## Qualitätsmerkmale

Zarte Konsistenz, fruchtiger und intensiver Geschmack, angenehm pikant, gefolgt von aromatischen Noten der frisch gepflückten Oliven. Das Olivenöl Colline di Matera hat dank der ausserordentlichen Präsenz von Polyphenolen wertvolle Antioxidantien und wertvolle Vitamine.

Olio Extra Vergine di Oliva  
250 ml Flasche  
15,50 CHF  
inkl. MwSt. zzgl. Versand

Olio Extra Vergine di Oliva  
500 ml Flasche  
29,25 CHF  
inkl. MwSt. zzgl. Versand

Olio Extra Vergine di Oliva  
3 Liter Kanister  
159,00 CHF  
inkl. MwSt. zzgl. Versand

Olive Maiatica infornate  
250 gr Beutel  
8,50 CHF  
inkl. MwSt. zzgl. Versand





EINFACHHEIT  
IST DIE HÖCHSTE STUFE  
DER VOLLENDUNG

# DAS UNTERNEHMEN UND SEINE PHILOSOPHIE



Man muss sie mögen, diese einfache, robuste und karge Landschaft der Basilicata. Heute weiss ich, dass ich ein Privileg besitze: nämlich dort geboren worden zu sein.

Aufgewachsen in Deutschland, seit 28 Jahren mit der Familie in der Schweiz lebend, ist die "Nabelschnur" zu meiner Heimat nie wirklich getrennt worden. Von Kindheit an hat sich bei mir

der besondere Geschmack der traditionellen unverfälschten Produkte aus meiner Heimat im Bewusstsein festgesetzt. Über die Jahrzehnte ist aus der Begeisterung eine Passion geworden.

Wann immer es mir möglich ist, bin ich bei Verwandten und Freunden in Matera und Grottole, helfe ihnen bei der Wein- und Olivenernte und bin jedes Mal wieder der "kleine Mimmo", der

auf dem Rücken eines Esels mit seinem Grossvater in den Olivenhain reitet. Die Zeit scheint dort stehen geblieben zu sein.

Noch heute unterscheiden sich die Produktionsmethoden kaum von dem seit Jahrhunderten praktizierten traditionellen Anbau. Tradition, die Einfachheit und Ehrlichkeit der Menschen, der Respekt vor der Natur und die Gewissheit, dass nur ökologisch

einwandfreie Düngemittel, keine Pestizide und Herbizide eingesetzt werden, hat mich veranlasst, diese Produkte in unser Programm aufzunehmen und damit meine, mir selbst gestellte Aufgabe, „Botschafter“ für die Produkte und die Menschen meiner Heimat zu sein, Wirklichkeit werden zu lassen.

*Domenico Vinzi*  
Domenico (Mimmo) Vinzi

## DA VINZI

### EIGENMARKEN VON DA VINZI

#### LDV 1959

PRODOTTI DELLE  
COLLINE DI MATERA

#### DA VINZI

PRODOTTI DELLE  
COLLINE DI MATERA

OLIO EXTRA VERGINA  
D'OLIVA

OLIVE MAIESTICA  
INFORNATE

#### WEITERE

PRODOTTI DELLE  
COLLINE DI MATERA

### PRODUKTMARKEN IM VERTRIEB

#### WEIN

WEINE AUS  
DER BASILICATA

#### GEMÜSE

EINGELEGT  
GEMÜSE

#### WEITERE

HÜLSENFRÜCHTE



# VOM EINFACHEN DAS BESTE: DER REICHTUM DER REGION MATERA



# DAVINZI



P R O D O T T I   D E L L E   C O L L I N E   D I   M A T E R A

**daVinzi GmbH**

Seehaldenstrasse 99 · 8800 Thalwil · Schweiz | Swiss  
Telefon +41 (0)44 721 09 46 · Mobile +41 (0)79 330 98 03  
Internet [www.davinzi.ch](http://www.davinzi.ch) · Email [info@davinzi.ch](mailto:info@davinzi.ch)