CERTI-Press/G.Putzu

PAOLO BASSO

Sommelier, direttore della Ceresio Vini a Lugano e collaboratore della rivista TicinoVino Wein da diversi anni, Basso risiede a Ligornetto e ha al suo attivo numerosi e prestigiosi riconoscimenti: miglior sommelier della Svizzera nel 1997, secondo miglior sommelier del mondo nel 2000, nel 2007 e nel 2010. Nel 2010 si è pure laureato miglior sommelier d'Europa.

Sommelier, Direktor der Ceresio Vini in Lugano und Mitarbeiter der Zeitschrift TicinoVino Wein seit etlichen Jahren. Basso wohnt in Ligornetto und kann auf zahlreiche wertvolle Auszeichnungen hinweisen: Bester Sommelier der Schweiz im Jahr 1997. Zweitbester Sommelier der Welt in den Jahren 2000, 2007 und 2010. 2010 wurde er auch als bester Sommelier Europas promoviert.

URS MAEDER

Fondatore e proprietario della Cantina dell'Orso di Ascona, enoteca che dal 1993 si è specializzata nei vitigni del Ticino, considerata uno dei migliori indirizzi del Cantone. "L'orso del vino di Ascona" dedica molta attenzione ai produttori ticinesi proponendo una scelta ragionata. Nel 2004 ha ampliato l'assortimento ai "vini svizzeri dal mondo".

Gründer und Besitzer der Cantina dell'Orso in Ascona. Die Önothek hat sich seit 1993 auf Tessiner Reben spezialisiert und gilt als eine der besten Adressen im Tessin. "L'orso del vino di Ascona" schenkt den Tessiner Produzenten viel Aufmerksamkeit und schlägt ein vernünftiges Angebot vor. Im Jahr 2004 hat er das Sortiment erweitert mit "Schweizer Weine aus der Welt."

Un rosso assemblaggio tutto da degustare

di **Carla Rezzonico Berri**
carla@rezzonico.ch

In Ticino, si sa, il Merlot la fa da padrone, sia per quanto riguarda il numero di ceppi coltivati sia come numero di etichette sul mercato. Tradizionale o barricato, è da molti anni l'ambasciatore della nostra regione nel mondo enologico. Ma, per motivi diversi che vanno dal tipo di terroir ai cambiamenti climatici cui assistiamo già da diversi anni, nel vigneto ticinese si coltivano anche vitigni quali i Cabernet, il Gamaret, il Diolinoir, il Carminoir... Uve che, grazie alle loro particolarità, contribuiscono a creare nuovi vini, alcuni in purezza, più spesso in assemblaggio.
Difatti molti produttori, dando seguito alle richieste del mercato o anche per desiderio di sperimentazione, propongono almeno un vino frutto del matrimonio, a volte molto interessante, tra uve e vini di vitigni diversi. E, se il Merlot è quasi sempre presente, ci sono anche innovative combinazioni che non lo vedono protagonista.

Come si ottiene un assemblaggio? La maggior parte dei vinificatori procede a vinificazioni separate, provando poi diverse proporzioni fino ad ottenere quella giudicata migliore. Meno frequente la vinificazione in assemblaggio di uve provenienti da vitigni diversi, anche perché il punto di maturazione ottimale non è raggiunto nello stesso momento.
L'interesse degli addetti ai lavori per gli assemblaggi è dimostrato dalla presenza in concorsi importanti, quali il Mondial du Merlot e il Grand Prix du vin suisse, di categorie apposite. E quello dei consumatori sembra essere in crescendo.
Con una giuria di esperti (il sommelier Paolo Basso e Urs Mäder, proprietario di un'enoteca, a rappresentare il mercato del vino; Daniele Maffei, direttore dell'Azienda agraria cantonale di Mezzana, e Mirto Ferretti, responsabile della ricerca viticola all'Agroscope ACW - Centro di Cadenazzo, a portare la voce della viticoltura) abbiamo voluto testare la produzione ticinese di assemblaggi. Alla degustazione, organizzata alla cieca e svoltasi al Ristorante Unione a Bellinzona, hanno partecipato una ventina di etichette provenienti da cantine che hanno dato seguito alla richiesta di TicinoVino Wein inviando il loro prodotto.
I vini, tutti dell'annata 2009, sono stati esaminati negli aspetti visivi e olfattivi e quindi degustati. I risultati? Vini pregiati, con punte di eccellenza, peraltro segnalate anche dai premi conquistati ai concorsi citati. Nelle pagine seguenti proponiamo ai lettori le otto etichette che hanno avuto i maggiori consensi.

Ringraziamo la giuria e i produttori per aver accettato il nostro invito e Marco Berini e il suo staff per l'ospitalità. Grazie anche a Francesco Tettamanti per la preziosa collaborazione.

MIRTO FERRETTI

Dal 1975, dopo gli studi a Changins, lavora all'Agroscope Changins-Wädenswil, ente federale che dispone di una sede a Cadenazzo, sul Piano di Magadino, dove è responsabile delle ricerche viticole. Autore, anche con altri ricercatori, di numerose pubblicazioni tecniche e divulgative nell'ambito del settore vitivinicolo.

Seit 1975, nach den Studien in Changins, arbeitet er in der Agroscope Changins-Wädenswil, einem Bundesinstitut, das über einen Sitz in Cadenazzo auf der Magadino-Ebene verfügt. Dort ist er zusammen mit andern Forschern verantwortlich für die Recherchen über den Wein, zahlreiche technische und populärwissenschaftliche Veröffentlichungen im Bereich Reben und Wein.

DANIELE MAFFEI

Dopo gli studi liceali e un anno di ingegneria civile a Zurigo, si iscrive alla scuola enologica di Changins, dove si diploma nel 1987. Poco dopo viene assunto da Luigi Zanini come primo dipendente della nascitura Vinattieri. Nel 2002 è chiamato dal Consiglio di Stato a ristrutturare e rilanciare l'Azienda agricola cantonale di Mezzana.

Nach den Studien am Lyzeum und einem Jahr an der technischen Fakultät in Zürich hat er sich an der önologischen Lehranstalt in Changins angemeldet und dort 1987 das Diplom erhalten. Wenig später wurde er von Luigi Zanini als erster Angestellter der entstehenden Vinattieri verpflichtet. 2002 wurde er vom Regierungsrat beauftragt, den kantonalen Landwirtschaftsbetrieb in Mezzana neu anzukurbeln.

Eine rote Assemblage die es zu kosten gilt

von **Carla Rezzonico Berri**
carla@rezzonico.ch

Im Tessin – man weiss es ja – ist der Merlot vorherrschend. Das gilt für die Menge der Rebstöcke als auch die Etiketten auf dem Markt. Ob traditionell oder barrikiert: Der Merlot ist Botschafter unserer Region in der Welt der Önologie. Doch aus verschiedenen Gründen wie des unterschiedlichen Terroirs und dem seit etlichen Jahren herrschenden Klimawandel werden in den Tessiner Rebbergen auch andere Weine kultiviert, so Cabernet, Gamaret, Diolinoir, Carminoir... Dank ihren Merkmalen tragen sie dazu bei, neue Weine herzustellen, reinsortig, aber häufiger in Assemblagen.
In der Tat folgen viele Produzenten der Nachfrage des Marktes oder dem Wunsch nach Abwechslung. Sie bieten mindestens einen Wein an, der das Ergebnis der manchmal sehr interessanten Verbindung zwischen Trauben und Weinen unterschiedlicher Sorten darstellt. Der Merlot ist immer dabei, doch es gibt auch innovative Kombinationen, bei denen er nicht Hauptdarsteller ist.

Wie erhält man eine Assemblage? Der grösste Teil der Produzenten wählt andere Arten der Weinbereitung, versucht es dann mit verschiedenen Proportionen um schliesslich das am besten beurteilte Ergebnis zu erzielen. Seltener wird die Weinbereitung mit der Assemblage von Trauben aus verschiedenen Rebbergen gewählt, denn die optimale Reife wird nicht im gleichen Moment erreicht.
Das Interesse der Beschäftigten an den Assemblagen wird bestätigt durch ihre Teilnahme an wichtigen Wettbewerben wie Mondial du Merlot und Grand Prix du vin suisse in geeigneten Kategorien. Auch die Konsumenten scheinen sich mehr dafür zu interessieren.
Mit einer Jury von Experten: Sommelier Paolo Basso und Urs Mäder, Eigentümer einer Önothek als Vertreter des Weinmarktes; Daniele Maffei, Direktor der Azienda agraria cantonale in Mezzana und Mirto Ferretti, verantwortlich für die Forschung im Zentrum des Agroscope ACW von Cadenazzo, der die Stimme des Weinbaus einbringt, wollten wir die Tessiner Produktion von Assemblagen testen. An der Blinddegustation im Ristorante Unione in Bellinzona wurden rund zwanzig Etiketten eingebracht von Kellereien, die der Einladung von TicinoVino folgend ihre Produkte eingesandt haben.
Die Weine, alle vom Jahrgang 2009 wurden unter den Aspekten des Aussehens und des Dufts geprüft und dann degustiert. Die Resultate? Köstliche Weine, bis hin zu Spitzenprodukten, was schon durch die Preise, die sie bei den erwähnten Wettbewerben geholt haben, bestätigt wird. Auf den folgenden Seiten stellen wir den Lesern die acht Etiketten vor, die am meisten Zustimmung erhalten haben.

Wir danken der Jury, den Produzenten, die unsere Einladung angenommen haben, Marco Berini und seinem Team für die Gastfreundschaft, Francesco Tettamanti für die wertvolle Mitarbeit.

MALCANTONE rosso dei ronchi

Produttore/*Produzent*:
Cantina Monti Cademario

Composizione/*Zusammensetzung*:
82% Merlot, 3.5% Diolinoir, 6% Carminoir, 4% Cabernet Franc, 4% Ancellotta, 0.5% Cabernet Sauvignon

Grado alcolico/*Alkohol*:
14.10%

Note di degustazione:
Profumi intensi e complessi di frutti di bosco ben maturi e di erbe aromatiche che si fondono con aromi eleganti di tostatura, di affumicato e di spezie dolci.
È un vino strutturato, voluminoso e minerale con un finale molto lungo sostenuto da tannini presenti con generosità. Grande personalità per questo vino che si può considerare un ambasciatore del Ticino vitivinicolo.

Punti/*Punkte*:
93

Bemerkungen zur Degustation:
Intensive und komplexe Düfte von reifen Waldfrüchten und aromatischen Kräutern, die verschmelzen mit eleganten Aromen der Röstung, der Räucherung und süsser Gewürze.
Ein strukturierter Wein, voluminös und mineralhaltig, mit einem sehr langen Abgang, unterstützt von generös präsenten Tanninen. Ausgeprägte Persönlichkeit dieses Weins, der als Boschafter des Weingebiets Tessin betrachtet werden kann.

SAN VIGILIO 75 : 25

Produttore/*Produzent*:
Vini Rovio Ronco Rovio

Composizione/*Zusammensetzung*:
75% Gamaret, 25% Syrah

Grado alcolico/*Alkohol*:
12.50%

Note di degustazione:
La classe di questo vino si esprime con profumi di more, di ciliegie e di susine ben mature che si completano con aromi di spezie e tostatura.
L'eleganza al palato è caratterizzata da equilibrio ed armonia, con un corpo dalla profonda complessità e dai tannini ricchi e maturi. Un vino solare e gustoso che saprà mettere in valore la cucina più raffinata, facendo risaltare i sapori.

Punti/*Punkte*:
92.75

Bemerkungen zur Degustation:
Die Klasse dieses Weins kommt zur Geltung dank Düften von gut gereiften Morcheln, Kirschen und Pflaumen, vervollständigt mit Aromen von Gewürzen und Räucherung.
Die Eleganz im Gaumen wird charakterisiert von Ausgewogenheit und Harmonie, sehr komplexem Körper, reichen und reifen Tanninen.
Ein schmackhafter Wein der die raffinierteste Küche aufwertet und ihre Geschmäcke zur Geltung bringt.

RIVA DEL TASSO

Produttore/*Produzent*:
Azienda vitivinicola Pelossi & Co. Pazzallo

Composizione/*Zusammensetzung*:
40% Merlot, 30% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon

Grado alcolico/*Alkohol*:
13%

Note di degustazione:
Naso intenso ed elegante, risultato di una vendemmia di grande maturità e di un affinamento interpretato con precisione. Il balsamico intenso e piacevolmente vanigliato si fonde con la tostatura, le spezie dolci ed il frutto molto maturo. Al palato ha una struttura importante e saporita, completata da una piacevole complessità che evidenzia la sua classe. I tannini maturi ed equilibrati sostengono un finale persistente ed espressivo. Vino di carattere e personalità.

Punti/*Punkte*:
90

Bemerkungen zur Degustation:
In der Nase intensiv und elegant, das Ergebnis einer Traubenlese bei grosser Reife und einer präzise ausgeführten Verfeinerung. Der intensive und fein nach Vanille schmeckende Balsam verschmilzt mit dem Röstgeschmack, den süssen Gewürzen und dem reifen fruchtigen Eindruck. Im Gaumen ist die Struktur beachtlich und schmackhaft. Sie wird ergänzt durch eine angenehme Komplexität, die seine Klasse zum Ausdruck bringt. Die reifen und ausgewogenen Tannine unterstützen ein nachhaltiges und ausdrucksstarkes Finale. Ein Wein mit Charakter und Persönlichkeit.

SOTTOBOSCO

Produttore/*Produzent*:
Agriloro - Tenimento dell'Ör Arzo

Composizione/*Zusammensetzung*:
75% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 7% Gamaret, 6% Cabernet Franc

Grado alcolico/*Alkohol*:
13.50%

Note di degustazione:
Gli aromi della maturazione in legno sono ancora molto evidenti con note affumicate, di caffè e di spezie che lasciano spazio solo in un secondo tempo al fruttato di ciliegie, more e prugne.
Dopo un'entrata in bocca discreta, prende volume e si esprime con più decisione, svelando un corpo di buona struttura e sapidità. I tannini hanno una piacevole astringenza che sostiene un bel finale.

Punti/*Punkte*:
89.5

Bemerkungen zur Degustation:
Die Aromen der Reifung in Holz sind noch sehr spürbar mit Noten von Räucherung, Kaffee und Gewürzen, die erst in der zweiten Zeitspanne dem Fruchtgeschmack von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen weichen.
Nach einem diskreten Eingang gewinnt er an Volumen und drückt sich entschiedener aus, enthüllt einen Körper von guter Struktur und Schmackhaftigkeit. Die Tannine haben eine starke Haftfähigkeit, die einen schönen Final unterstützt.

ESTRO

Produttore/*Produzent*:
Gialdi Vini Mendrisio

Composizione/*Zusammensetzung*:
45% Gamaret, 35% Petit Verdot, 10% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Grado alcolico/*Alkohol*:
13%

Note di degustazione:
I profumi evidenziano la grande padronanza della maturazione in legno svolta con maestria ed arte: gli aromi di orzo tostato si fondono con sentori affumicati e speziati e solo all'aerazione affiora il fruttato di ottima maturità. La struttura è tutta centrata sulla morbidezza e la rotondità, caratteristiche che si esprimono su un corpo compatto, sostenuto da tannini fini e maturi. Un vino espressivo e gioviale da apprezzare già nella sua giovinezza.

Punti/*Punkte*:
91.25

Bemerkungen zur Degustation:
Die Düfte heben die meisterhaft und kunstfertig ausgeführte Reifung im Holz hervor. Die Aromen von gerösteter Gerste verschmelzen mit geräucherten und gewürzten Empfindungen. Nur durch die Belüftung wird der reife fruchtige Geschmack hervorgehoben. Die Struktur ist ganz auf Weichheit und Rundung ausgerichtet. Diese Charakteristiken werden durch einen kompakten Körper ausgedrückt, der von feinen und reifen Tanninen unterstützt werden. Ein ausdrucksvoller und jovialer Wein der schon recht jung geschätzt werden sollte.

ARCO TONDO

Produttore/*Produzent*:
Tenuta San Giorgio Cassina d'Agno

Composizione/*Zusammensetzung*:
86% Merlot, 14% Cabernet Franc

Grado alcolico/*Alkohol*:
13%

Note di degustazione:
Naso molto intenso con sentori di ciliegie e frutti di bosco che si accompagnano alla complessità balsamica del legno, presente con delicatezza.
È ben strutturato, ricco, profondo e saporito con tannini maturi e piacevolmente integrati nell'armonia gustativa. Grazie al suo piacevole equilibrio si esprime con disinvoltura dando piacere immediato al palato.

Punti/*Punkte*:
90.25

Bemerkungen zur Degustation:
Sehr intensiv in der Nase, mit Ahnungen von Kirschen und Waldfrüchten. Sie begleiten die balsamische Komplexität des Holzes, das delikat vorhanden ist.
Gut strukturiert, reichhaltig und schmackhaft mit reifen Tanninen. Angenehm eingefügt in die Harmonie des Geschmacks.
Dank seiner Ausgewogenheit wird er vom Gaumen unmittelbar angenehm empfunden.

I punteggi sono scaturiti dalla media dei punti attribuiti dai quattro degustatori, mentre le note di degustazione sono state redatte da Paolo Basso.

VIGNA D'ANTAN

Produttore/*Produzent*:
I Vini di Guido Brivio Mendrisio

Composizione/*Zusammensetzung*:
60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Grado alcolico/*Alkohol*:
12.80%

Note di degustazione:
I profumi di legno balsamico, di spezie dolci e di leggero fumé si fondono con un bel fruttato di bacche di bosco mature, ciliegie e una leggera nota floreale.
La bocca rivela una bella precisione con una struttura elegante e slanciata che introduce ad un finale dai tannini morbidi ed arrotondati. Finezza ed armonia sono riuniti per completare la piacevolezza di questo vino.

Punti/*Punkte*:
89.5

Bemerkungen zur Degustation:
Die Düfte nach balsamischem Holz, süssen Gewürzen und leichtem Rauch verschmelzen mit fruchtigen Empfindungen von reifen Waldbeeren, Kirschen und leichtem Blumenduft.
Der Mund enthüllt eine schöne Präzision mit einer eleganten und schlanken Struktur, die zu einem Final von weichen und abgerundeten Tanninen führt. Feinheit und Harmonie sind vereint um diesen Weinszu vervollständigen.

IRTO

Produttore/*Produzent*:
Cantina Kopp von der Crone Visini Barbengo

Composizione/*Zusammensetzung*:
50% Merlot, 50% Arinarnoa-Cabernet Sauvignon-Petit Verdot-Cabernet Franc

Grado alcolico/*Alkohol*:
13.50%

Note di degustazione:
Fine ed intrigante al naso con sentori di tostatura, di speziato e di un bel fruttato espressivo di eccellente maturità.
L'ingresso al palato è imponente e strutturato, seguito subito dopo da una forma più snella ed elegante che introduce a tannini fini e maturi. Un vino deciso e dalla personalità distinta che si esprime con una forza aggraziata.

Punti/*Punkte*:
88.75

Bemerkungen zur Degustation:
Fein und intrigant in der Nase, mit Ahnungen von Rösterei, Gewürz und schönen fruchtigen Empfindungen von hervorragender Reife.
Der Eintritt in den Gaumen ist imponierend du gut strukturiert, sofortgefolgt von einer schlankeren und eleganten Form, die zu den feinen und reifen Tanninen weiterführt. Ein gut geplanter Wein mit vornehmer Persönlichkeit, der sich mit anmutiger Stärke präsentiert.

Die Punktezahlen gehen aus dem Durchschnitt der von den vier Degustierenden vergebenen Punkte hervor; die Kommentare wurden von Paolo Basso verfasst.

Ai piedi dei castelli ospitalità ed ecologia

CER/Ti-Press/G.Putzu

Per la degustazione degli assemblaggi rossi abbiamo chiesto la collaborazione di Marco Berini, che con il suo staff ci ha accolti nel ristorante dell'albergo Unione a Bellinzona. Situato nel centro cittadino, ai piedi del Castelgrande, l'Unione ha una storia che dura ormai da sessant'anni. I Berini, dapprima Celeste, ora suo figlio Marco, gestiscono l'albergo con spirito familiare, aiutati da un team che collabora da lunga data.
Una quarantina di camere, sale per incontri o banchetti che possono ospitare fino a 300 persone, un ristorante che propone menu di stagione con piatti classici e tradizionali, molto curati e ben presentati. In cucina Marco Berini, che segue personalmente le preparazioni. Fiore all'occhiello del ristorante la rassegna gastronomica dedicata alla cucina astigiana che per dieci giorni, ogni anno in novembre, delizia i visitatori con i piatti tipici profumati al tartufo bianco. Non mancano i classici tajerin all'uovo, la carne cruda battuta, i peperoni, i cardi, il risotto con la fonduta; i profumi, insomma, del Piemonte.
Un altro aspetto su cui Berini punta è la tutela dell'ambiente. Già dal 2007 infatti, l'albergo e il ristorante fanno capo, per il riscaldamento e per l'approvvigionamento di acqua calda, ad un impianto solare termico che riduce notevolmente l'immissione di CO_2.

UN AMBIENTE FAMILIARE
Marco Berini, qui in cucina tra Carmelo Findaca (a sinistra) e Sandro Negrini, continua l'attività dell'albergo e ristorante Unione a Bellinzona iniziata dal padre Celeste

Am Fusse der Burgen Gastfreundschaft und Ökologie

Für die Degustation der roten Assemblagen haben wir Marco Berini um Zusammenarbeit ersucht. Er hat uns mit seinem Team im Restaurant des Albergo Unione in Bellinzona empfangen. Es liegt im Stadtzentrum am Fusse des Castelgrande und kann auf eine sechzigjährige Geschichte zurückblicken. Die Berinis, zuerst Celeste und nun sein Sohn Marco führen das Hotel in familiärem Geist, unterstützt von einem Team, das schon sehr lange mitarbeitet.
Etwa vierzig Zimmer, Säle für Zusammenkünfte oder Bankette können bis zu 300 Personen beherbergen. Das Restaurant bietet saisongerechte Menüs oder klassische Gerichte an, gepflegt und gut präsentiert. In der Küche leitet Marco Berini persönlich die Vorbereitung der gastronomischen Veranstaltungsreihe von Asti, dem eigentlichen Prunkstück der Hotelküche, die jedes Jahr im November die Gäste an zehn Tagen mit den typisch nach weissem Trüffel duftenden Gerichten begeistert. Die klassischen Tajerin am Ei, das gehackte Trockenfleisch, Peperoni, Disteln, Risotto mit Fondue. Kurz gesagt: Die Düfte des Piemonts.
Ein anderer Aspekt, auf den Berini Wert legt, ist der Umweltschutz. Seit dem Jahr nutzen das Hotel und das Restaurant die Sonnenenergie für die Heizung und die Versorgung mit warmem Wasser. Die Anlage zur Gewinnung von Sonnenenergie reduziert die Injektion von CO_2 ganz beträchtlich.

Errata corrige

Nel numero 3-2012 a pagina 10 leggasi: " Nella nostra prima vendemmia, nel 1987, non siamo riusciti a vinificare più di 12 mila chilogrammi (e non quintali) di uva". Inoltre, nelle news a pag. VII si parla di un tenore alcoolico del 40% per le grappe e del 43% per l'acquavite. Nella versione in tedesco le percentuali sono state erratamente invertite. Ci scusiamo con i lettori e con gli interessati.

In der Ausgabe vom 3-2012 war auf der Seite 12 zu lesen: "Nach der ersten Ernte 1987 ist es uns nicht gelungen, aus mehr als 12 000 kg (und nicht Zentner) Trauben Wein zu bereiten." Ausserdem wird in den News auf der Seite VII von einem Alkoholgehalt von 40 Prozent bei den Grappas und von 43% bei den Schnäpsen gesprochen. In der deutschen Version wurden die Prozentzahlen fälschlicherweise vertauscht. Wir entschuldigen uns bei den Lesern und bei den Interessierten.