

Zwei Newcomer aus dem Tessin

Aufgefallen sind mir die beiden jungen, innovativen Önologen und vor allem ihre Weine anlässlich des „[Ticinoweine Festival 2015](#)“ im Kongresshaus in Zürich. Die wohl grösste und umfangreichste Weinverkostung von 52 Top Kellereien mit über 250 edlen Tropfen aus dem Tessin. Der Anlass bietet interessierten Weinliebhabern eine umfangreiche Plattform aus der Hochburg des Merlot.

Ticinowine Festival
Montag, 9. November 2015
Kongresshaus, Zürich
Über 250 brillante Variationen aus der Hochburg des Merlot

Die 52 Top-Kellereien: AZILORO SA | ARBITZ VAL | AZENGA | BIANCO AVVENIRE SA | TESSIN BIANCO & VINI TESSIN | STEN SA | AZENGA ASSOCIOLA BIANCHI | BIANCO VINO SA | CASI | CANTINA BIANCO SA | TESSIN CASTELLO DI MARCATELLO | CANTINA IL CARLESE SA | CHERCATEL SA | VINO | CHARD | ROSA SA | TESSIN BIANCO TESSIN BIANCO TESSIN | BIANCO | FRATELLI COATE SA | AZENGA VITINOLA LA CANTINA | CANTINA SOCIAL MONTROSSI | VINO & DISTILLATI | MARCO GELERA SA | BOUTICA DELLA SALUTE | FRATELLI SA | AZENGA VITINOLA SA | CANTINA ELBA PRIMO FRATELLI SA | AZENGA VITINOLA STERANO FISSO | GALDI VINO SA | REFFI VINO | MARIANI HERRMANN SAUCCI | HUBERWINI | CANTINE GROSSI

GALLI FAMILIA KLASNERI | CANTINA KOPF VON DER GRONE VINO | CANTINE JETON TESSIN ALLA MUGOLA | BIANCO FRATELLI SA | FATTORIA MONTUCCHETTO | AZENGA MONDO | CANTINE ROSO | CANTINA BIANCO | MONTUCCHETTI VINO SA | CANTINA MOCOTTE | MASURI DITELLI | CANTINA PELLI SA | AZENGA BIANCO | CANTINA POMA BIANCO | CANTINA PIZZINI | FOSCO DEL CINGHIALE | VINO BIANCO | CANTINA CANTINA | CANTINE TESSIN | TESSIN VINO | CANTINA STAMMAGLI | SALERINIA SA | TESSIN VINO | CANTINA SA | ANTONI FELLESA SA | TESSIN VITINOLA TESSIN SA | VITINOLA DOMINI VINO | VITINERI TONISSI SA | ANDREA E MICHAEL WENGERNER

SWISS WINE TICINO
Schweiz. Natürlich.

Organisator: 11-11 Uhr: Free Verkostung 12 Verkostungen, Verkostung für Weinliebhaber & Profis
Workshop: Der spezielle Tessiner Verwandtschaftskäse 13.30 - 16.30 Uhr, Saal 1, 17.30 Uhr, Saal 2
Hilfsleistungen: mitgebracht aus der Küche: Weinblätter, Tische, Stühle, Plastik und Glas Utensilien, etc.
Food & Beverage: Nach der Verkostung werden Sie regionale Spezialitäten aus dem Tessin.
Wettbewerbe: Grosser Wettbewerb 12 Jahre Weinverkostung, 23 gewinnbare Gattungen Weinland im Tessin.

Location: Kongresshaus Zürich | Coltenstrasse 5 | 8002 Zürich
www.kongresshaus.ch
Jetzt anmelden: Wir helfen bei Ihrer Anmeldung mit. (Einzelpersonen (keine Firmen) anmelden)
www.vino.ch/2015
Telefon: +41 004 208 52 40
Eintritt: Free für Profis
Für Ex-VINO Abnehmer oder mit Reservierung bis zum 2. November 2015
Tageskarte: 10 Franken pro Person
Organisiert von: [vinum.ch](http://www.vinum.ch) | [ticinowine.ch](http://www.ticinowine.ch)

Cantina Fa'Wino

Cantina [Fa'wino](#) GmbH heisst die im Januar 2012 von Simone Favini und Claudio Widmer gegründete Firma. Die Beiden sind keine unbeschriebenen Blätter. Favini hat nach seinem Oenologiestudium ab 2005 bereits unter einem anderen Namen hervorragende Weine gekellert, welche Auszeichnungen am „Grand Prix du Vin Suisse“ und am „Mondial du Merlot“ bekommen haben.

Er entscheidet sich deshalb, die Produktion zu steigern und eröffnet eine neue, grössere Weinkellerei in Mendrisio. Und so kommt Claudio Widmer ins Spiel. Zuerst studiert er Betriebsökonomie und arbeitet einige Jahre auf einer Bank. Nach einem Praktikum im Mendrisiotte besucht er die Weinschule in Changins und schliesst mit einem Oenologiediplom ab. Nach mehreren Stages im Ausland (Frankreich und Chile) kehrt er in die Schweiz zurück und wird Teilnehmer der neu gegründeten Firma.



©Fa'wino



©Ticino VINO

Die beiden Winzer besitzen über 2 Hektaren Rebberge in den Gemeinden Salorino und Meride, respektive am Monte Generoso und am Monte San Giorgio, auf einer Höhe von über 500 Metern über Meer. Alle Parzellen sind terrassierte Südlagen und auf kalkhaltigen Böden angelegt worden. Der eher undurchlässige Boden und die beschränkten Wasserreserven verursachen allerdings einen grösseren Arbeitsaufwand, was aber mit der hohen Qualität der Trauben kompensiert wird. Die Erträge werden durch eine frühe Ertragsregelung (herausschneiden von Trauben) begrenzt und damit die Qualität erhöht. Das entspricht ihrer Philosophie, dass ein guter Wein nur mit einwandfreien Rohstoffen produziert werden kann und so erst seinen Charakter bekommt.

Der moderne, neue Weinkeller befindet sich in Mendrisio. Hergestellt werden rund 20'000 Flaschen und sieben verschiedene Weine. Das Ganze mit einem noch unglaublichen Preis/Leistungsverhältnis.

Grossartig ist auch der gesamte grafische Auftritt der Cantina mit Logo, hervorragend gestalteten Etiketten, Folien und einer übersichtlichen Internet Seite.



©Fa'wino

Die Verkostung

Die Weine sind [ab Hof](#) sowie bei [Bacco](#), [Giveawine](#), [Mövenpick](#) und [Tivinum](#) erhältlich.

Giullare Bianco di Merlot DOC 2014

Traubensorte 100% Merlot aus dem Rebberg Salorino am Monte Generoso. Sofortige Trennung des Mostes von der Maische und klassisch im Stahltank ausgebaut. Ein leuchtendes Hellgelb mit einem Rosaschimmer zeigt sich in meinem Glas. Intensive Fruchtaromen nach Bananen, weissen Sommerblumen, Honigmelonen und Pfirsich dann in der Nase. Der Gaumen ist kräftig, aromareich, charaktervoll, leicht mineralisch und mit einem lebendigen Säurespiel. Enorm erfrischender, mineralischer, mittellanger Abgang. **16.5/20**.

Ab Hof CHF 15.50

Elsbeth Bianco del Ticino DOC 2014

Traubensorten Sauvignon Bianco, Sémillon und Chardonnay aus dem Rebberg Salorino am Monte Generoso. Ausgebaut 50% im Stahltank und 50% in einjährigen Barriques. Hier ist ein glänzendes, helles Goldgelb in meinem Glas. Aromareiche Blume nach Weinbergpfirsich, exotischen Früchten wie Litschi, Ananas, frisch gepflückten Quitten, Mango und einem leichten Holzton in der Nase. Der vollmundige Gaumen erinnert mich zuerst etwas an Nougat, es folgt eine wahre Fruchtexplosion und ein frisches, gehaltvolles, ausgewogenes und vielschichtiger Finish. **17/20**.

Ab Hof CHF 18.-

Cantastorie Merlot del Ticino DOC 2014

Traubensorte 100% Merlot aus dem Rebberg von Salorino am Monte Generoso. Ausgebaut im Stahltank. Es zeigt sich ein leuchtendes Rubinrot mit granatroten Nuancen in meinem Glas. Eine schöne, reife Beerenaromatik nach Himbeeren, Kirschen und etwas Milkschokolade. Weicher, voller, sanfter Auftakt, abgelöst von einer fruchtbetonten, saftigen Merlot-Aromatik. Gut eingebundene Tannine und eine zarte Kräuteraromatik in einem mittellangen Abgang. Ein subtiler, sofort zugänglicher, etwas burgundisch anmutender Merlot. **16.5/20**.

Ab Hof CHF 16.50



©Fa'wino

Merlot del Ticino Meride DOC Vino del Monte San Giorgio 2014

Traubensorte 100% Merlot aus dem Rebberg Meride am Monte San Giorgio. Ausgebaut 12 Monate in Schweizer Eichenfässern von 500 Litern. Im Glas ein intensives, tiefgründiges Rubinrot, leicht violett untermalt. Eine intensive und einladende Note von reifen Früchten und Beeren wie Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und Heidelbeeren tragen zur komplexen Nase bei. Unaufdringliche Holznoten und Gewürzdufte, gut eingebundene Tannine, eine saftige Säure, etwas Vanille und heller Tabak begleiten den fruchtigen, ordentlich langen Abgang. **17/20**.

Ab Hof CHF 23.50

Vino di Gio IGT Svizzera Italiana 2014

Traubensorten geheim! Assemblage aus dem Rebberg Salorino am Monte Generoso. Ausgebaut während 12 Monaten in neuen und gebrauchten französischen Barriques. Ein leuchtendes Rubinrot mit Purpur-Reflexen zeigt sich in meinem Glas. Intensive und komplexe Düfte von reifen Waldbeeren, aromatischen Kräutern, etwas schwarzer Pfeffer und Röstaromen in der Nase. Eine beachtliche, schmackhafte Struktur, ergänzt durch eine angenehme Komplexität, reife und ausgewogene Tannine, etwas Vanille und im eleganten und ausgewogenen Gaumen unterstützt ein nachhaltiges, ausdrucksstarkes Finale. **17.5/20**.

Ab Hof CHF 21.50

Merlot del Ticino Musa DOC 2014

Traubensorte 100% Merlot aus der Lage Salorno. Maischegärung im Stahltank und Ausbau während 18 Monaten in neuen französischen Barriques. Es zeigt sich in meinem Glas ein leuchtendes Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase eine sortentypische Merlotfrucht mit leicht grünen Beeren und Röstaromen, roten und schwarzen Früchten, etwas Kaffee und Tabak. Im Gaumen füllig, mit einer noch jugendlichen Frische, etwas Vanille, Bitterschokolade und mit einem interessanten Tannin-Säurespiel. Im Abgang ein kräftiger, voluminöser Wein, wuchtig und elegant zugleich. Es begleiten mich ein langer Nachhall und ein schönes Trinkerlebnis. Warten. **17.75/20**.

Ab Hof CHF 29.-



Autor: Andi Spichtig
1. Dezember 2015

Lektorat: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.

