

Vincoeur 19-02-2013



Het Zwitsers wijngebied

Zwitserland kan – niettegenstaande zijn kleine oppervlakte (41.293 km² en 7,261 miljoen inwoners) – toch doorgaan als een volwaardig wijnland. Tot voor kort kende men hier een efficiënt protectionisme, waarbij de Zwitsers zelf hun hele nationale productie consumeerden.

Er werd weinig geëxporteerd, op de onvermijdelijke Fendant na. Van buiten af gezien lijkt en leek de Confederatie zich vooral bezig te houden met toerisme en precisie-mechaniek.

Elke vakman en liefhebber raakt echter snel gecharmeerd, als Zwitserland zijn wijnrijkdom etaleert.



Globale voorstelling

Er wordt reeds wijn verbouwd sedert de Romeinse tijd. De verscheidenheid inzake terroirs en druivenrassen* is zeer groot. De wijngebieden tekenen hun wijngaarden af in mozaïek en slingeren zich langsheen de landsgrenzen met Frankrijk, Italië, Oostenrijk en Duitsland. Op de landkaart volgt een fijn lint wijngaarden de loop van de rivieren, omringt het meren, bedekt heuvels en hellingen.

Men vindt er een 50-tal druivenrassen, zowel internationale als lokale soorten ; tevens zijn er druiven afkomstig van kruisingen.

Enkele cijfers : gemiddeld wordt er 1 miljoen hectoliter per jaar geproduceerd, op een totaal areaal van 15.000 ha, verdeeld over de drie taalgebieden.

Franstalig deel = 11.400 ha

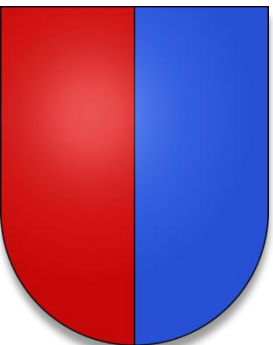
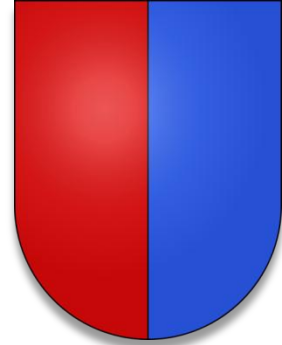
Duitstalig deel = 2.600 ha

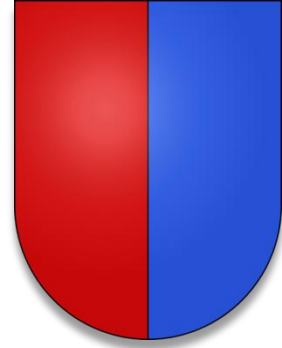
Italiaans deel = 1.000 ha

De witte wijnen vormen de meerderheid met 51 à 52% van het totale volume.

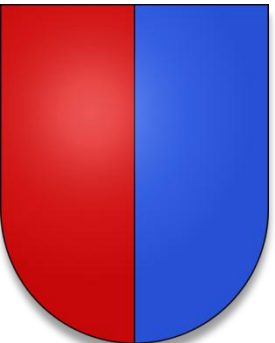
Italiaans Zwitserland

In het Zuiden ligt Ticino, dat bijna volledig met Merlot is aangeplant. Hier krijgen de druiven volop zon. Het zijn warme wijnen, die dicht aanleunen bij de Noord-Italiaanse stijl. Ze bewaren hun eigen karakter, dat meer bepaald wordt door de ondergrond dan door de wijnbouwer.

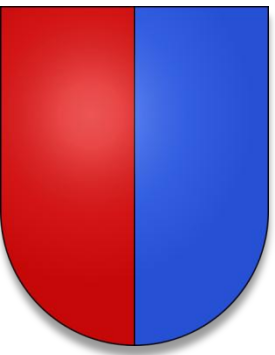
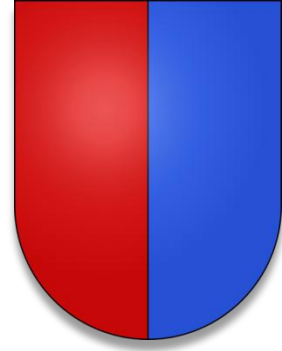




- Als grootste slachtoffer van de phylloxéra dreigde het wijngebied van Ticino te verdwijnen. De Merlotdruif van Bordeaux wist hier echter redding te brengen. Van de 7.000 ha aanplant op het einde van de 19e eeuw kon slechts één zevende deel overleven. Vandaag zijn er op 85% van de oppervlakte Bordelese druivenrassen aangeplant (dit gebeurde in 1907).
- De hellingen van Ticino zijn volledig op de zon georiënteerd. Het zachte klimaat hoeft geen vrieskou te vrezen. Het regent er veel, maar weinig overdag. Soms werpen hagelbuien tussen de bloei en de oogst een schaduw op dit idyllisch plaatje.
- De Monte Ceneri verdeelt het kanton in twee delen : in het noorden de Sopraceneri met granieten ondergrond, in het zuiden de Sottoceneri met kalk en klei in de bodem.



Ticino





Druivenrassen :

93% ROOD : 85% Merlot, 2% Bondola*, 2% Pinot noir, 2% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc.

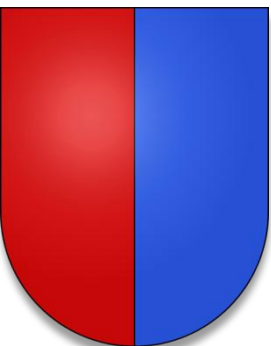
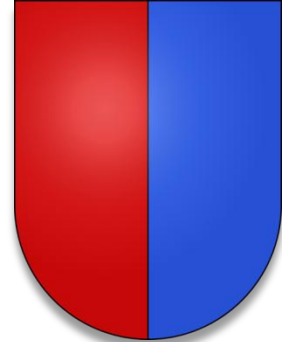
7% WIT : Chardonnay, Chasselas, Sauvignon en Sémillon, andere

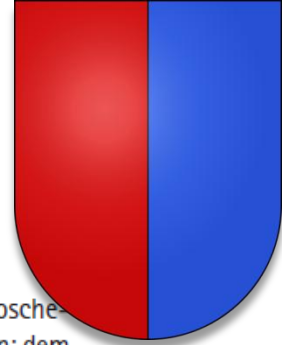
Bij deze 7% witte wijnen – die afkomstig zijn van witte druivenrassen, komt er nog 5% Merlot gevinifieerd in wit bij : een originaliteit die belangstelling wekt !

**de Bondola, is een lokaal druivenras van voor de phylloxera : deze druif levert mooie fruitige wijnen, die sterk gegeerd zijn.*

Appellations :

DOC : Ticino DOC voor de monocépagewijnen
Rosso, Rosato en Bianco del Ticino voor de assemblagewijnen.





BIANCO SMERALDINO

Ticino – Denominazione di Origine Controllata

Der Bianco di Merlot, ebenfalls ein Erzeugnis des Weinbergs Boscherina, profitiert von denselben Anbaubedingungen wie der Rotwein: dem vorteilhaften Moräneboden sowie der breiten Temperaturspanne im kritischen Monat September. Den Namen verdankt er einerseits der Farbe und andererseits dem *Rospo smeraldino*, der Wechselkröte, die, nach langer Abwesenheit in Ticino, sich ausgerechnet hier in einem nahe gelegenen, geschützten Teich erstmals wieder etablierte.

Rebsorte

100% Merlot

Anbaugebiet

Boscherina di Novazzano

Pflege der Weinreben

Weinbau nach den Richtlinien für integrierte Produktion; Reben werden nach dem einfachen Guyotsystem erzogen.

Weinausbau

Rote Merlot-Trauben als Weißwein ausgebaut.



Azienda vitivinicola Boscherina

Rudy Studer

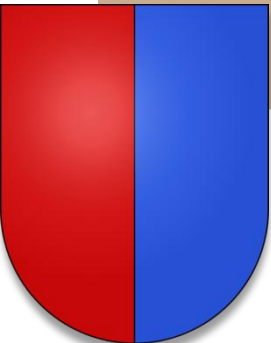
Via Boscherina 12 - Novazzano

CH-6852 Genestrerio

Telefono +41 (0)91 647 15 30

Mobile +41 (0)79 350 88 12

E-mail rudystuder@hotmail.com





Sacha e Christian Pelossi



Pelossi & Co azienda vitivinicola

Sacha e Christian Pelossi
Via Carona 8
CH-6912 Pazzallo

Telefono e fax +41 (0)91 994 56 77
E-mail s.pelossi@gmail.com

Samstags-Freunde

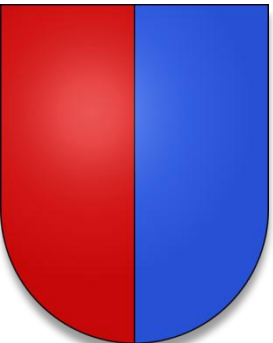
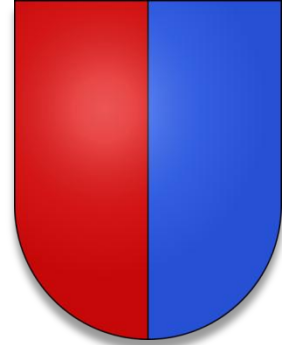
Die Pelossi aus Bedano und Lamone sind eine Familie von Baumeistern, deren Leidenschaft bereits seit Beginn des 16. Jahrhunderts dem Weinbau gilt. Der Wendepunkt tritt ein, als Freunde kommen, um den Vater zu unterstützen – einen Sonntags-Weinbauern auf dem schönen, luftig-trockenen und nach Ost/Süd-Ost gelegenen Hügelgrundstück bei Agra: Zunächst nur Roberto, dann auch Michele und Daniele. 1988 kommen sie mit mir und meinem Bruder, um bei der Anlage des ersten Weinberges zu helfen. 20 Jahre sind seither vergangen – und samstags wird hier nach wie vor gearbeitet. Sacha Pelossi erwirbt in Changins sein Diplom und wird Önologe auf einem großen Weingut bei Mendrisiotto, sein Bruder Christian arbeitet bei einer Firma für Lebensmittelfilter. 1995 erzeugen sie erstmals Wein und opfern dafür die Garage des Hauses. Das WEINGUT PELOSSI & co stellt heute vier unterschiedliche Weine her, doch es steht eine fünfte Sorte in Aussicht, die auf dem neuen Grundstück in Lamone an einem ideal südlich gerichteten Hang des San Zeno angebaut werden soll. «Was unser Weingut jedoch am meisten auszeichnet», versichert Sacha beim Öffnen einer Flasche CHARDONNAY AGR A COLLINA D'ORO, «ist die Freundschaft. Sehen Sie zum Beispiel dieses Etikett an! Es ist ein Ausschnitt aus einem Bild von Edy Borradori, einem Freund der Familie, und zeigt die Kirche von Agra. Dieses hier» – und deutet auf den MERLOT COLLINA D'ORO – «wurde vom Architekten Mirko Bonetti gestaltet, einem Freund aus Kindertagen.» Das Bild zeigt stilisiert die Sonne, die die Reihen entlang des Hügels beleuchtet (man weiß ja, dass Architekten nur gerade Linien entwerfen). Auf dem MERLOT RISERVA AGR A COLLINA D'ORO schließlich findet sich ein Gemälde Aldo Ferrarios, Holzbildhauer aus Carona. Warum ausgerechnet er? «Weil sein verstorbener Bruder Franco», erklärt Sacha, «ein Freund war, mit dem ich gearbeitet habe. Und dann ist da noch das Familienwappen am Etikett des SASSAREI, eine Arbeit von Mauro Bettini, einem befreundeten Drucker, der die gesamte grafische Gestaltung betreut hat. Also, zum Wohl!» protestet er mir zu.



VIGNA DELL'ASPIDE

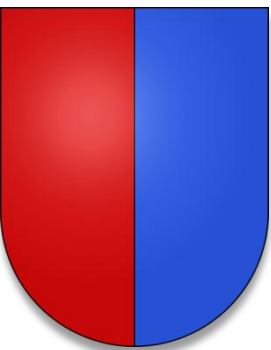
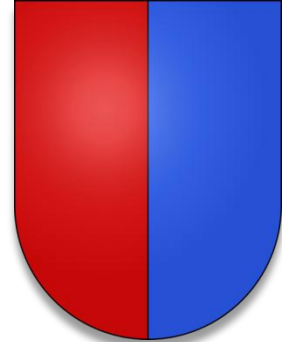
Druif: müller thurgau, kerner, pinot nero e pinot grigio (vinificazione in bianco) vinificazione: inox

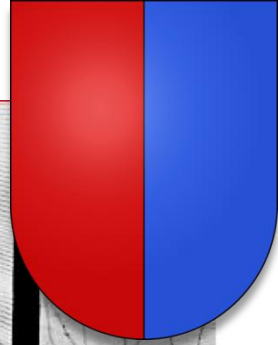
***assaggio** 6 maggio 2012: annata 2011: i profumi sono già abbastanza intensi, anche se ancora non ha raggiunto una grande complessità e profondità. Al palato il vino è ancora in una fase di stabilizzazione, si percepisce la sensazione petillant.*





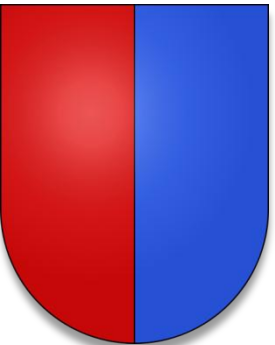
- **BEATRICE BIANCO**
chardonnay, merlot in bianco, moscato di baselice, kerner
- Affinamento in acciaio
- Alla vista il vino si presenta di un delicatissimo colore rosa salmonato che invita subito all'assaggio.
- Al naso esplode la componente agrumata, che viene confermata anche al gusto, con un finale di mandorle.





Tenimento dell'Ör

La sede principale dell'Agriloro si trova ad Arzo al "Tenimento dell'ör", antica tenuta viticola risalente al 1800. La magnifica esposizione a sud, molto soleggiata e ventilata, lo rendono un luogo privilegiato per la coltivazione della vite. Il vigneto a quota 460/520 m.s.m ha una superficie di 11 ettari divisa in due parti. Il "Tenimento dell'ör" si trova ai piedi del Monte San Giorgio recentemente censito come patrimonio culturale da parte dell'UNESCO grazie alla numerosa presenza di reperti fossili ed archeologici, si tratta dunque di un suolo con origine sedimentaria, di medio impasto (argilla < 25%) leggermente alcalino (pH 7.8 – 8.0) con presenza di marmo rosso nel sottosuolo.





GRANITO

TICINO D.O.C.
Tenimento dell'Ör

Provenienza

Tenimento dell'Ör , situato nel comune di Arzo, zona collinare della regione Mendrisiotto

Vitigni

Chardonnay 40%, Pinot Grigio 10%, Sauvignon Bianco 20%, Pinot Bianco 30%

Annata

2010

Colore

Giallo intenso con riflessi giallo scuro

Profumo

Fruttato, intenso e fine, aromi apportati dall'affinamento in barriques bene integrati, buona complessità e armonia tra i vitigni

Sapore

Lungo e persistente, ottima complessità e ricchezza aromatica, buona acidità e spiccata personalità

Invecchiamento

5/6 anni

Dati tecnici

Grado alcolico	13,1 Vol.%
Acidità totale	5,5 g/l.
Zuccheri residui	0.7 g/l.
Acidità volatile	0.45 g/l.
SO2 Totale	61 mg/l.

Vinificazione

I diversi vitigni vengono vendemmiati e vinificati separatamente, le fermentazioni (alcolica e malolattica) avvengono direttamente in barriques di origine francese con un affinamento di circa 1 anno. La vinificazione si protrae sulle fecce per circa 6 mesi e assemblaggio tra i vitigni si esegue solo alla messa in bottiglia

Osservazioni

le percentuali dei vitigni utilizzati possono variare a seconda dell'annata

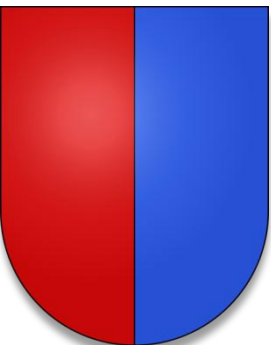
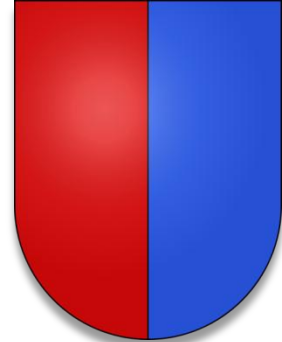
Accompagna

pesce, carni bianche e formaggi



BOSCHERINA

- Ticino doc
- uva: Merlot 100%
- vigneto: impianto del 1982 in località Boscherina a Novazzano
- prima vinificazione: 1995
- vigneto coltivato seguendo le direttive della produzione integrata
- macerazione per 10 giorni
- fino all'annata 2007, affinamento in vasche di acciaio
- dall'annata 2008, affinamento in parte nelle barriques usate del Nerone e in parte in vasche inox
- produzione annua: circa 2'500/3'000 bottiglie





BEATRICE ROSSO

Uva: merlot 100%

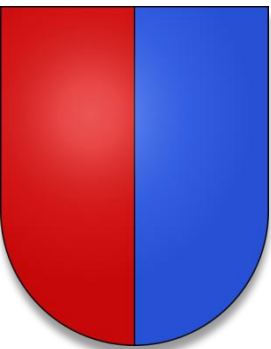
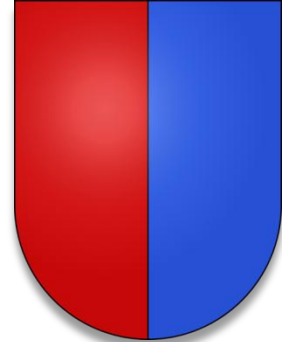
Superficie del vigneto: 3 Ha a 360 mt s.l.m.

Resa per ettaro: 80 q.li

Età delle viti: 15 anni

Vinificazione: 15 giorni macerazione, uva raccolta molto matura.

Affinamento in vasche di acciaio inox per 8 mesi.





Riva del Tasso

DOC Rosso del Ticino - 2010 - 75 cl

Sacha Pelossi, Pelossi & Co azienda vitivinicola, Pazzallo, TI

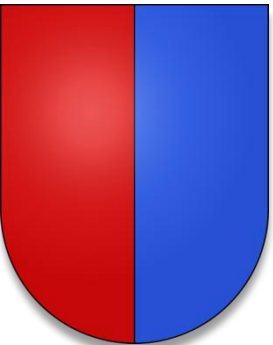
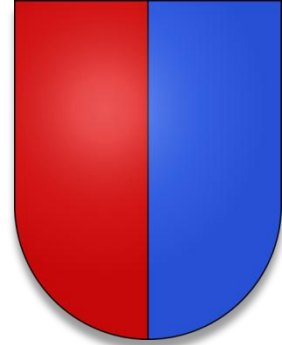
Grape variety(ies)	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Product type	Red wine
Characteristics	Red rich
Region	Ticino
Production	Integrated production
Ageing	Matured in oak barrels
Conservation	5 to 10 years
Alcohol content	13.0%
Goes well with	Mushrooms, Game, Red meat
For which occasion	For enjoyment, For an important occasion
Notes from the wine tasting	Intense, refined, cumin, black pepper, oaky, elegant mouth
Advice and information	Serve at 16-17°C
Message from the winemaker	Assemblage with a dominant part of Cabernet, elegant and well structured alternative to Merlot.



- **Sinfonia barrique, Merlot del Ticino**
Chierciati
Jahrgang 2008, 75cl

Dieser elegante Merlot hat nicht nur eine extravagante Verpackung, sondern auch einen hohen Wiedererkennungswert im Gaumen. In der Nase feine Röstnoten vom Barriqueausbau. Dann Brombeeren und Holundernoten sowie eine angenehme Pfeffrigkeit. Der Wein ist gut balanciert und bereitet schon jung viel Vergnügen.

Traubensorten: Merlot
Trinkbar: 2018





SOTTOBOSCO

TICINO D.O.C.

Provenienza

Tenimento dell'Ör , situato nel comune di Arzo e Tenimento la Prella, situato nel comune di Genestrerio, zone collinari della regione Mendrisiotto

Vitigni

75% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 7% Gamaret, 6% Cabernet Franc

Annata

2010

Colore

Rosso intenso con riflessi leggermente violacei

Profumo

Intenso e fine con una nota di frutta nera, buona armonia tra i vitigni con leggera dominanza del Cabernet-Sauvignon

Sapore

Armonico, equilibrato ed elegante, tannini relativamente morbidi e ben presenti che si affinano ulteriormente con l'invecchiamento in bottiglia

Invecchiamento

oltre 10 anni.

Dati tecnici

Grado alcolico	13,4 Vol.%
Acidità totale	5,6 g/l.
Zuccheri residui	0,4 g/l.
Acidità volatile	0,51 g/l.
SO2 Totale	74 mg/l.

Vinificazione

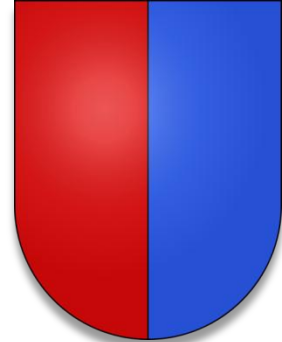
I quattro vitigni vengono vendemmiati e vinificati separatamente, oltre 20 giorni di macerazione in tini di rovere di origine bordolese, fermentazione malolattica, ed affinamento per quasi 2 anni, in barriques di origine francese 60% nuove, 40% di secondo passaggio, l'assemblaggio definitivo avviene solo alla messa in bottiglia

Osservazioni

La naturale decantazione fisica ed una filtrazione solo sgrossante comportano la possibile presenza di depositi nella bottiglia

Accompagna

piatti principali, carni rosse, selvaggina e formaggi



IK DANK U VOOR UW AANDACHT

IK DANK U VOOR UW AANDACHT

