

INSIEME A DEGUSTARE  
Da sinistra: Guido Brivio, Claudio Tamborini,  
Feliciano Gialdi e Angelo Delea

di/von GIÒ REZZONICO

## Quattromani premia R. Wirth

L'albergatore svizzero Roberto Wirth è il "testimonial" d'eccezione dell'edizione 2008 di "Swiss Premium Wine". Wirth, (proprietario e direttore dell'Hotel Hassler di Roma e presidente dell'Academy International of Wine) rappresenta la quinta generazione della più famosa dinastia di albergatori svizzeri. Nato sordo profondo, Wirth ha fondato la Roberto Wirth Fund ONLUS, è promotore della costituzione di un comitato mondiale di Executive Manager non udenti e del Deaf Space, a cui andrà il premio di 10 000 franchi attribuito dai quattro produttori.

## Quattromani premia R. Wirth

Der Schweizer Hotelier Roberto Wirth ist der Protagonist der Ausgabe 2008 von "Swiss Premium Wine". Wirth, (Besitzer und Direktor des Hotel Hassler in Rom und Präsident der Academy International of Wine) repräsentiert die fünfte Generation der berühmtesten Schweizer Hotelier-Dynastie. Von Geburt an taub, gründete er die Roberto Wirth Fund ONLUS und ist Förderer der Stiftung eines Welt-Komitees von gehörlosen Executive Managern und des Deaf Space, an den der von den vier Produzenten verliehene Preis von 10 000 Franken gehen wird.



Quattro produttori, un vino, tanta generosità

## Quando la collaborazione dà buoni frutti

È stata presentata all'inizio di marzo la quinta annata del Quattromani, il vino frutto della collaborazione di quattro cantine ticinesi: Brivio, Delea, Gialdi e Tamborini. Un messaggio di collaborazione tra aziende dello stesso ramo, purtroppo poco praticata in Ticino, lanciato all'economia del Cantone dal mondo enologico ticinese. L'annata 2005 è stata messa in commercio in questi giorni, dopo 20 mesi di maturazione in botti di rovere. Si tratta di un vino dal colore rosso bordeaux, carico di riflessi cromatici. Gusto austero, pieno,

ampio, avvolgente. Rivela piacevoli tannini morbidi che gli conferiscono una fragranza delicata e gradevole con un retrogusto lungo e persistente. Il Quattromani è il frutto dell'assemblaggio di uve provenienti dalle principali regioni del Ticino, con i loro diversi terroirs. La personalità di questo vino è così formata dalla fragranza apportata da Guido Brivio con le uve del Mendrisiotto, dalla struttura a cui contribuisce Carlo Tamborini dal Luganese, dall'eleganza conferita dagli uve locarnesi di Angelo Delea e

dal carattere determinato dal vino delle Tre Valli di Feliciano Gialdi. I quattro produttori ogni anno si incontrano in primavera. Ognuno porta con sé due o tre campioni del miglior vino dell'annata precedente della sua cantina. Si degusta alla cieca e viene scelto il migliore di ognuno dei quattro. Si assemblano quindi i quattro vini prescelti e si degusta il risultato. Se è soddisfacente ogni produttore fornisce la stessa quantità alla cantina che si occupa della produzione (cambia ogni anno a rotazione). Il

vino viene quindi assemblato, invecchiato in botti di rovere, imbottigliato e riconsegnato due anni dopo in parti uguali ai quattro partner, che lo commerciano in proprio. Una parte del ricavato, 10 mila franchi per ogni annata, viene devoluta per un'opera umanitaria: è questa un'altra simpatica novità promossa da questa iniziativa innovativa. Per sapere come è nata e come procede questa interessante esperienza TicinoVino ha incontrato i quattro produttori durante la degustazione del Quattromani

Vier Weinproduzenten, ein gemeinsamer Wein und viel Grosszügigkeit

## Die Zusammenarbeit trägt gute Früchte

Anfang März wurde der fünfte Jahrgang des Quattromani vorgestellt. Dieser Wein ist das Ergebnis der Zusammenarbeit von vier Tessiner Kellereien: Brivio, Delea, Gialdi und Tamborini. Eine Botschaft des gemeinsamen Wirkens von Unternehmen der gleichen Branche, wie es im Tessin leider wenig praktiziert wird, geht also von den Weinfirmen aus. Der Jahrgang 2005 des Quattromani gelangt in diesen Tagen in den Handel, nachdem der Wein 20 Monate in Eichenfässern abgelagert wurde. Es handelt sich um einen bordeauxroten Wein, reich an farblichen Reflexen. Der Geschmack ist nobel, voll, vielfältig, einnehmend. Er enthüllt angenehme, sanfte Tannine, die ihm einen feinen Wohlgeruch und einen anhaltenden Nachgeschmack verleihen. Der Quattromani ist das Ergebnis einer Assemblage von Trauben aus den hauptsächlich Tessiner Regionen mit ihren unterschiedlichen Terroirs. Die Eigenart dieses Weins wird geprägt vom Wohlgeruch, den Guido Brivio mit den Trauben aus dem Mendrisiotto einbringt, während Carlo Tamborini mit den Luganese Trauben zur guten Struktur beiträgt. Die Trauben aus dem Locarnese von Angelo Delea verleihen ihm Eleganz, diejenigen aus den Tre Valli von Feliciano Gialdi

Assemblage der vier ausgewählten Weine und eine weitere Kostprobe. Wenn das Ergebnis gut ausfällt, liefert jeder Produzent die gleiche Menge an die Kellerei, die im jährlichen Turnus die Weinbereitung ausführt. Der Wein wird assembliert, in Eichenfässern gealtert, in Flaschen abgefüllt und nach zwei Jahren zu gleichen Teilen an die vier Partner zurückgegeben, die den Vertrieb selbst besorgen. Ein Teil des Erlöses, 10 000 Franken von jedem Jahrgang, werden einer Hilfsorganisation überwiesen: eine weitere sympathische Neuheit dieser innovativen Tätigkeit. TicinoVino hat anlässlich der Degustation des Quattromani 2005 mit den vier Produzenten gesprochen, um zu erfahren, wie dieses Experiment eingeleitet wurde und wie es weiter geht. Dazu Claudio Tamborini: "Wir kennen uns seit vielen Jahren, als wir nach Frankreich gingen, um im Bordeaux Kurse für die Weinbereitung zu besuchen." Feliciano Gialdi fügt bei: "Unsere vier Betriebe haben stets zusammengearbeitet und Erfahrungen ausgetauscht." Tamborini bestätigt: "Wir haben gedacht, einen Wein herzustellen, der das ganze Tessin vertritt; das önologische Ergebnis scheint wirklich interessant zu sein." Gialdi fügt bei: "Dieser Wein hat eine starke Persönlichkeit und verleitet den Konsumenten, die Eigenschaften der Weine aller vier Produzenten zu entdecken." Guido Brivio bemerkt: "Es ist aufschlussreich, die Ausgewogenheit dieses Produkts festzustellen, obwohl die Trauben aus verschiedenen Terroirs stammen." Angelo Delea bemerkt: "Dieser Wein fördert das Image des Merlot del Ticino und ermöglicht es uns als Produzenten, unterschiedliche Erfahrungen miteinander zu vergleichen." Guido Brivio meint zum Schluss: "Auf nationaler Ebene werden von uns Anstrengungen erwartet, um den Schweizer Wein besser bekannt zu machen. Nun gut, der Quattromani ist gewiss ein Pilotprojekt in dieser Richtung."



SWISS PREMIUM WINE

Da sinistra: Tamborini, Gialdi, Delea, Brivio, il premiato Roberto E. Wirth e Marco Solari, presidente di Ticino Turismo

2005. "Ci conosciamo da una vita – racconta Claudio Tamborini – da quando andavamo in Francia per seguire corsi di vinificazione a Bordeaux". "Le nostre quattro aziende hanno sempre collaborato scambiandosi esperienze", aggiunge Feliciano Gialdi. "Abbiamo pensato di fare un vino che rappresenti tutto il Ticino con un risultato enologico che mi sembra davvero interessante", afferma Tamborini. "Questo vino – aggiunge Gialdi – ha una personalità tutta sua e induce il consumatore ad andare a scoprire le personalità dei vini di

ognuno di noi quattro". "E' interessante notare l'equilibrio di questo prodotto – osserva Guido Brivio – nonostante raccolga le uve di diversi terroirs". "Questo è un vino – osserva Angelo Delea – che fa bene all'immagine del Merlot del Ticino e che a noi produttori permette di confrontarci su esperienze diverse". "La nostra associazione – conclude Guido Brivio – a livello nazionale ci chiede di unire le forze per far conoscere il vino svizzero. Ebbene, quello del Quattromani è certamente un progetto pilota a questo riguardo".