

2° Grand Prix du Vin Suisse

Der "36" von Gialdi, Top der Schweizer Merlot

Dieses Jahr fand zum zweiten Mal der Grand Prix du Vin Suisse 2007 statt, organisiert von VINUM und VINEA, präsentiert von Coop.

Nach einer ersten Degustation von mehr als 1500 Weinen aus der ganzen Schweiz (439 Produzenten, davon 82 Tessiner) wurden die sechs Besten jeder Kategorie ausgewählt. Final und Preisverleihung im Oktober in Bern. "Der grösste je in der Schweiz durchgeführte Wettbewerb" erklärte Elisabeth Pasquier, die Generalsekretärin von Vinea, die jedes Jahr auch den "Mondial du Pinot noir" und andere wichtige Veranstaltungen im Dienste des Schweizer Weins organisiert. Jede Jury war aus fünf Personen zusammengesetzt, Vertreter der Produktion, des Handels, der Gastronomie, der Konsumenten und der Medien aus der Schweiz und dem Ausland. Die Liste der Finalisten waren während der Vinea bekannt gegeben worden und konnten an der Berner Weinmesse in der Abteilung Top of Swiss Wines gekostet werden. Zum ersten Mal auch der Gewinner des Jahres gewählt, nämlich Diego Mathier von der Adrian Mathier, Nouveau Salquenen in Salgesch. Unter den Finalisten figurieren vier Tessiner Produkte. Rotweine:

Castanar Rosso Riserva 2003 von Roberto Ferrari (Stabio) (ferner ein Walliser und zwei Waadtländer). Merlot: Biasca Premium 2005 von Gialdi (Mendrisio), Il Querceto 2004 der Terreni alla Maggia (Ascona), Racconti Riserva 2003 der Monticello Vini (San Pietro di Stabio) und Trentasei 2003 ebenfalls von Gialdi; in der gleichen Kategorie bewarben sich auch der Merlot 2005 Domaine de Crochet (Rolle, Waadt), der Merlot "Grandmaître" 2005 Caveau de Salquenen (Salgesch, Wallis).

Erst an der Preisverteilung wurden die Namen der Erstklassierten jeder Kategorie bekannt gegeben. Bei den Merlot gab es ein rein Tessiner Podium:

1° Trentasei 2003 von Gialdi - Mendrisio
2° Il Querceto 2004 der Azienda Terreni alla Maggia - Ascona
3° Racconti Riserva 2003 der Monticello Vini - San Pietro di Stabio
Der Castanar Rosso Riserva 2003 von Roberto Ferrari in Stabio belegte unter den Rotweinen den dritten Rang.

GEGENÜBERSTELLUNG VON 1500 WEINEN
Unter den Finalisten figurieren vier Tessiner Produkte



RACCONTI RISERVA 2003 MONTICELLO VINI

Con passione e sapienza, i grappoli delle migliori uve coltivate vengono raccolti dopo un leggero appassimento sul tralcio e vinificati con cura. Dopo macerazione prolungata, affinato per oltre 18 mesi in barriques, poi almeno 6 mesi in bottiglia.

La Monticello Vini SA, giovane e dinamica casa vinicola nata dalla Cantina Sociale di Mendrisio, si è presentata da poco sul mercato con vini di alta gamma qualitativa. La cura riposta nella selezione di prodotti di alto pregio unitamente ad un'immagine particolare e moderna la collocano tra i protagonisti del settore.

Mit Leidenschaft und Sachkenntnis werden die besten Trauben nach einem leichten Welken am Rebling gelesen und sorgfältig bereitet. Nach langer Gärung ruhen sie mehr als 18 Monate in Barriques und mindestens 6 Monate in der Flasche.

Die Monticello Vini SA, ein junges dynamisches Weinhaus, das aus der Genossenschaftskellerei Mendrisio hervorgegangen ist, präsentiert sich seit kurzer Zeit auf dem Markt mit Weinen von hoher Qualität. Die sorgfältige Wahl hochwertiger Produkte und eine moderne Imagepflege reihen die Firma unter die Protagonisten der Branche ein.



CASTANAR RISERVA 2003 ROBERTO FERRARI

Roberto Ferrari non è nuovo ai buoni risultati poiché con questo suo Castanar ha vinto la medaglia d'oro di Expovina. Mentre il Castanar è prodotto con sole uve merlot affinate in barrique, il Riserva è un assemblaggio di merlot, cabernet sauvignon e carminoir.

Rosso rubino brillante con riflessi granati, bouquet ampio, persistente, fruttato e speziato, dal sapore caldo, ricco di aromi e giustamente tannico, vino di ottima struttura che sopporta un buon invecchiamento. Ideale con polenta e brasato, selvaggina e formaggi.

Roberto Ferrari hat schon etliche gute Resultate erzielt. So hat er mit seinem Castanar an der Expovina die Goldmedaille gewonnen. Während der Castanar nur aus in Barriques verfeinerten Merlot-Trauben hergestellt wird, ist der Riserva eine Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon und Carminoir.

Brillantes Rubinrot, mit granatfarbenen Reflexen, gehaltvolles Bouquet, fruchtig und würzig, warmer Geschmack, reich an Aromen, ausgewogene Tannine. Ein Wein vor hervorragender Struktur, der sich zur langen Alterung eignet. Ideale zu Polenta und Brasato, Wild und Käse.

