



TAMBORINI CARLO EREDI SA
VITICULTORI - NEGOZIANI IN VINO DAL 1944

Wachablösung auf Castello di Morcote

Rede von Claudio Tamborini – Tamborini Carlo Eredi SA

Wie ich auf Castello di Morcote gestossen bin? An einem Mittagessen in Serpiano im Jahre 1987 sah ich zum ersten Mal dieses herrliche Weingut. Nach einem ersten Kontakt mit den Grundbesitzern, Familie Gianini-Porzio, seinerzeit von Ing. Achille Gianini und Advokat Vincenzo Porzio vertreten, war ich von diesen historischen Kunstschatzen sofort begeistert. Nach wenigen Monaten unterschrieben wir einen Mietvertrag und die Verwaltung des Weinbergs. Wir begannen sofort die Arbeiten mit der Terrassierung der Hänge, der Anlagen des neuen Weinbergs, so wie Sie ihn heute sehen. Im Frühling 1989 wurden rund 20'000 Merlot-Setzlinge und 600/700 Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon gepflanzt. Im 1991 wurden weitere 700 Merlot und Cabernet Franc Reben gesetzt.

Die Weinberge wurden in naturfreundlicher Weise bebaut; nur wenige Maschinen wurden eingesetzt, grundlegend war die Handarbeit. Man befolgte die Konzepte der integrierten Produktion, die eine bessere Qualität und Umweltbewusstheit gewährleistet.

Das Qualitätskonzept war schon immer der Grundstein unserer Produktionsphilosophie. Stellen Sie sich vor, selbst wenn man die vom Kanton Tessin festgesetzten Produktionsvorschriften befolgen würden, gäbe diese Oberfläche einen Ertrag von über 70'000 Flaschen. Wir fixierten unsere Höchstgrenze auf 35'000 Flaschen; je nach Jahrgang produzierten wir sogar nur 25'000/28'000 Flaschen zu 75 cl. Ein Ziel, welches auch in Zukunft nicht überschritten wird. Die Qualität bleibt immer an erster Stelle.

Schon bei den ersten Jahrgängen 1993/1994 wurde die sogenannte Bordeaux Weinbereitung verwendet, das bedeutet dass der Wein nach der alkoholischen und malolaktischen Gärung seine Verfeinerungsphase beginnt; zuerst in Eichenholzfässern (Barriques) zu 225 l für 12-15-18 Monaten je nach Jahrgang, dann in der Flasche für weitere 6-12 Monate oder mehr. Gerade heute, Beweis zu dem, was ich soeben sagte, beginnen wir den Verkauf der ersten Flaschen von Merlot CASTELLO DI MORCOTE JAHRGANG 2008. Wir produzieren ausser dem Wein auch einen köstlichen Grappa Castello di Morcote, den wir in Mendrisio beim „Grappa-Künstler“ Pierluigi Jelmini brennen lassen.

Diese Zusammenarbeit dauert seit Jahren und inzwischen ist Jelmini ein bekannter Branntweinbrenner.

Ich möchte alle daran erinnern, dass der Castello di Morcote für die Firma Tamborini das Schaufenster des Merlot Weins war und somit beigetragen hat, die Weine mit der Marke Tamborini im Tessin, in der Schweiz und weltweit bekanntzumachen und zu verbreiten.

Ich danke der „neuen“ Generation Gianini ganz herzlich für diese Gelegenheit, denn wir haben zusammen eine neue Zusammenarbeitsstrategie aufgebaut, wobei jeder seine eigenen Kompetenzen und Fähigkeiten zur Verfügung stellt.

Der Besitzer bebaut, vinifiziert und füllt den Wein Castello di Morcote ab; Firma Tamborini hingegen pflegt den Verkauf des Weins in Exklusivität durch ihr eigenes Vertriebsnetz.

Ferner wird sie auch das Brennen, die Abfüllung und den Verkauf des Grappas Castello di Morcote fortsetzen.