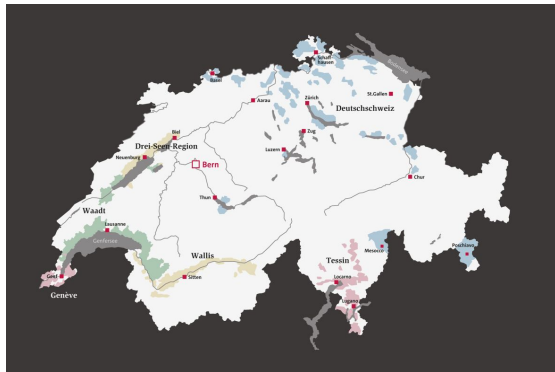




Martel.
Wein geniessen.

Schweiz / Tessin

Winzerportrait Angelo Delea




Angelo und Davide Delea, Besitzer


Weingut

 1983


 23 ha

 Besitz: Angelo Delea
Gutsleitung: Cesare und David Delea
Weinbereitung: Giuseppe Longhini

 Weiss: Chardonnay, Sauvignon Blanc
Rot: Cabernet Franc, Merlot

 Kalk, Sand, Granit

Anbau

 konventionell

Keller

 Vegan

Aus diesem Grund

Einordnung

Seit 1983 steht Angelo Delea mit an der Spitze einer neuen Winzergeneration im Tessin, die weit über unsere Grenzen hinaus für Aufsehen sorgte. Als Unternehmer ebenso engagiert wie als Winzer und Grappa-Brenner, hat sich Delea jedoch nie damit begnügt, mit einer gehätschelten Mikro-Cuvée eines «Garage-Merlot» Kritiker-Punkte zu sammeln. Seine «filosofia Delea» zieht sich quasi durch ein Gesamtkunstwerk und bedeutet Temperament und Leidenschaft für erlesene, jedoch ungekünstelte, originale und herzhaft Qualität. Mit seinem unermüdlichen Engagement und seinem Ideenreichtum kreierte Angelo Delea quasi nebenbei auch noch so renommierte (Michelin-empfohlene) Gourmetadressen wie die Osteria Delea in Losone, das Fischrestaurant Cittadella in Locarno oder auch die Agriturismo-Fattoria Amorosa. Herzstück ist jedoch die Cantina Delea in Losone, in der die Delea-Weine und -Grappe in 8 m Tiefe unter idealen Bedingungen reifen, aus Früchten von 20 ha eigenen Rebbergen und von zugekauften Trauben. Einzigartig ist auch die eigene Produktion von drei verschiedenen Qualitäten Balsamico-Essig. Im Familienbetrieb besetzen David und Cesare Delea heute die Positionen für die zweite Generation.

«Vorreiter bester Tessiner Qualität.»

— Martel über Delea

Impressionen

