



Martel.
Wein genießen.

La Bionda

Grappa Ticinese
Delea



Tessin



40.00 % Vol.



Delea

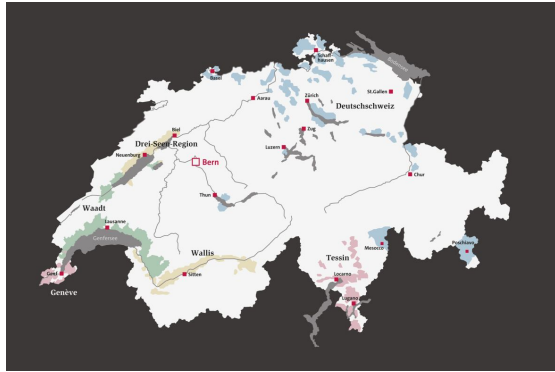
Zum Wein

Hinter charaktervollen Weinen stehen immer faszinierende Persönlichkeiten. Angelo Delea, ehemaliger Gastronom, ist ein temperamentvoller Weinmacher. Er gründete die Firma 1983 und ist einer der Bannerträger der neuen, ehrgeizigen und qualitätsbewussten Winzergeneration im Tessin. Heute führen seine zwei Söhne David und Cäsar das Weingut. Angelo hat sich aus dem operativen Geschäft zurückgezogen. Die Trauben für diesen Wein kommen aus der teils über 100% steilen Lage San Carlo in Locarno. Die Erträge sind hier bescheiden, umso intensiver ist die Aromatik. Nach einer langen Mazeration wird der Wein rund ein Jahr in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Ein Wein voll wunderbarer Balance und mit feinsten Textur. Das Weingut umfasst 20 ha Rebfläche, hauptsächlich im Sopra-, aber auch im Sottoceneri. Delea ist aber auch ein Tausendsassa, nicht verwunderlich umfasst seine Palette auch Balsamico oder ultrafeinen Grappa wie diesen über 6 Jahre in Edelholz gelagerten Bionda, der qualitativ

in der obersten Liga mitspielt.


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 herzhafteste 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

