



Neues von Tamborini Vini, Lamone

Das Tessin erfindet sich neu!

Keine Frage, in der Weinbauszene im Tessin ist eine neue Dynamik auszumachen. Ergänzend zum Merlot, der zunehmend in der ganzen Schweiz hervorragende Wein hervorbringt, wird mit neuen Sorten experimentiert. Und die Kellermeister feilen an neuen Stilistiken. Eine Vorreiterrolle in dieser Entwicklung spielt das Haus Tamborini. Besonders Valentina Tamborini, die Tochter von Patron Claudio, setzt neue Akzente. Auf ihre Initiative hin wurden 2015 in der Tenuta Vallombrosa im Malcantone rund zwei Hektar mit pilzwiderstandsfähigen Sorten wie Johanniter, Bronner, Muscaris oder Souvignier Gris bepflanzt. Vermarktet werden diese Weine über die Linie Valentina Wine Collection (www.valentinawinecollection.swiss). Doch auch die Linie der Tamborini-Gewächse wird kontinuierlich weiterentwickelt. Und auch hier gab Valentina Tamborini einen innovativen Impuls, nämlich zur Lancierung eines exklusiven, qualitativ ambitionierten

Rosés nach dem Vorbild der prestigeträchtigen, moderat im Holz ausgebauter Provence-Gewächse. L'Osè d'Hiver heisst dieses beschwingte Werk, dass ausschliesslich in Magnum-Flaschen abgefüllt wird. Viel Potenzial im Tessin verspricht auch die Neuzüchtung Arinarnoa (aus Tannat und Cabernet Sauvignon), wie der Espe N. 7 von Tamborini beweist. Für diesen Wein wurden die Arinarnoa-Trauben für 18 Tage bei niedriger Temperatur getrocknet. Der Experimental-Wein erreichte schon beim VINUM-Profipanel mit roten Spezialitäten aus dem Tessin (Ausgabe 1-2|2021) eine hohe Benotung. Das Trocknungspotenzial von Merlot-Trauben «in extremis» ausgelotet hat das Tamborini-Team für seinen neuen Icon-Wein D.A., nicht umsonst stehen die beiden Buchstaben für Doppio Appassimento, der Trocknungsprozess dauerte hier 32 Tage. Die Inspiration dazu lieferten zuvor einige Kistchen mit Merlot-Trauben, die schlicht und einfach im Trocknungsraum vergessen worden sind. Entstanden ist ein perfekter Wein für alle «Mächtigkeits»-Trinker.

Thomas Vaterlaus empfiehlt neue Topweine von Tamborini

Tamborini Vini **L'Osè d'Hiver 2018**

Tessin, Schweiz
17.5 Punkte | 2021 bis 2025

Sehr heller Rosé, fast schon weiss, nach der Saignée-Methode aus 100 Prozent Merlot hergestellt und 15 Monate in neuer französischer Eiche gereift. In der Nase sehr animierend und komplex, mit kandierten Früchten, Toastbrot, floralen Noten. Am Gaumen präsent und dicht gewoben, verführerisch delikate Würze, getragen von einer saftigen Säure.
38 Franken (Magnum Flasche)
www.tamborinivini.ch

Tamborini Vini **Il Silenzio 2016**

Tessin, Schweiz
17 Punkte | 2021 bis 2026

Reinsortiger Merlot aus einer Parzelle namens Il Silenzio in der Tenuta Vallombrosa im Malcantone, für 15 Monate in französischer Eiche gereift. In der Nase opulent, mit Aromen von dunklen Waldbeeren, auch getrocknete Früchte, dazu florale und ätherische Noten. Am Gaumen sehr dicht gewoben, mit warmer Fülle.
28 Franken
www.tamborinivini.ch

Tamborini Vni **Espe N. 7**

Tessin, Schweiz
17.5 Punkte | 2021 bis 2030

Arinarnoa aus angetrockneten Trauben (18 Tage), während 24 Monaten in neuer französischer Eiche ausgebaut. Dunkle Wald- und Brombeeren, auch Pflaumen. Edle Würze, Pfeffer, Unterholz und erdige Komponenten. Am Gaumen dicht gewoben, fleischig und konzentriert. Sehr langanhaltend. Hat Klasse und viel Entwicklungspotenzial!
38 Franken
www.tamborinivini.ch

Tamborini Vini **D.A.**

Tessin, Schweiz
18 Punkte | 2021 bis 2030

Monumental ist die richtige Beschreibung für dieses Konzentrat aus getrockneten Trauben, nicht nur wegen der 16,5 Vol.-%. «Eine Art von Amarone nach altem Stil», sagt Claudio Tamborini. Aromen von eingelegten Kirschen, Waldbeeren, auch Datteln, Feigen, Kardamom, Schokolade. Im Gaumen mächtig, ja verschwenderisch.
98 Franken
www.tamborinivini.ch