

DOPO L'INAUGURAZIONE DELLA CASA DEL VINO, IL TRASLOCO AL GHITELLO E CANTINE APERTE, ECCO GLI ALTRI APPUNTAMENTI

L'AGENDA ESTIVA DI TICINOWINE

È stata una primavera intensa, quella di Ticinowine. I lavori per la nuova Casa del vino al Ghitello sono proseguiti con buon ritmo e la "maison du terroir" ticinese è stata inaugurata il 21 marzo alla presenza di invitati e autorità, mentre il 25 è seguita l'apertura al pubblico. I primi dati sono incoraggianti, con una quarantina di produzioni in degustazione e oltre 200 etichette.

Parallelamente è stato organizzato il trasloco dell'ente di promozione da Balerna a Morbio Inferiore, nello stesso mulino che ospita la Casa del vino. La nuova sede di Ticinowine è, da giugno, in via Ghitello 3, mentre il numero di telefono rimane invariato. Ticinowine è stato pure impegnato nell'organizzazione di Cantine aperte. Gratificato da un ottimo successo della manifestazione, il direttore Andrea Conconi racconta un'edizione eccellente, con l'adesione di ben 72 aziende vitivinicole e circa 20 000 persone che hanno partecipato visitando cantine e vigneti e

degustando le etichette proposte dai nostri viticoltori. Piena soddisfazione, dunque, per chi ha lavorato per riproporre questa indovinata formula di incontro tra produttori e consumatori. Il bel tempo che ha caratterizzato il lungo ponte dell'Ascensione ha portato pure un buon numero di turisti, soprattutto d'Oltralpe.

Il programma di Ticinowine prevede ora la partecipazione all'evento più glamour dell'estate ticinese, il Festival internazionale del film di Locarno, dove gestirà un wine bar con le eccellenze enologiche del territorio. Una bella vetrina per i vini del Ticino! Gli altri consueti appuntamenti di fine estate sono la partecipazione al salone Vinea a Sierre (1-2 settembre) e l'organizzazione della manifestazione Il Viso del vino, che si svolgerà a Lugano, al Palazzo dei congressi, lunedì 4 settembre e che prevede la presentazione dei vini del 2015. Un'annata caratterizzata da piccole quantità e alta qualità, che la stampa e gli invitati potranno degustare il mattino e

il grande pubblico a partire dal tardo pomeriggio. Partecipazione straordinaria invece quella (vedi a pagina XI) alla festa del cavallo di Saignelégier, dove il Ticino è ospite d'onore. Compito di Ticinowine sarà quello di proporre la varietà e la versatilità del vino ticinese ai numerosi partecipanti.

Uberto Valsangiacomo (presidente Ticinowine), Andrea Conconi (direttore) e Giampiero Gianella (presidente Associazione Vino e territorio) durante l'inaugurazione della Casa del vino; a destra un momento di Cantine aperte



Ti-Press/B.Galli



Ti-Press/P.Gianazzini

NACH DER EINWEIHUNG DER CASA DEL VINO, DEM UMZUG INS GHITELLO UND DEN OFFENEN WEINKELLERN FOLGEN WEITERE TERMINE

Reichhaltige Sommeragenda von Ticinowine

Es ist ein für Ticinowine intensiver Frühling gewesen. Die Arbeiten für das neue Haus des Weins im Ghitello schritten zügig voran, sodass die Tessiner "maison du terroir" am 21. März in Anwesenheit von Behörden und geladenen Gästen eingeweiht und am 25. März in Betrieb genommen werden konnte. Die ersten Resultate geben zu Optimismus Anlass, stehen doch über 200 Weine von rund 40 Produzenten zur Degustation bereit. Parallel dazu wurde der Umzug der Vermarktungsorganisation von Balerna nach Morbio Inferiore organisiert, ebenfalls in die Mühle, welche das Haus des Weins beherbergt. Die neue Adresse von Ticinowine lautet seit Juni daher Via Ghitello 3, wogegen die Telefonnummer die gleiche geblieben ist. Daneben war Ticinowine mit der Organisation der Tage der offenen Weinkeller beschäftigt, die ein toller Erfolg gewesen sind. 72 Kellereien haben mitgewirkt, etwa 20 000 Personen seien gekommen, berichtet Direktor Andrea Conconi. Volle Zufriedenheit herrscht also bei denen, welche diese gut funktionierende Form der Begegnung zwischen Produzenten und Konsumenten ermöglichen. Dass in den Tagen um

Auffahrt zudem schönes Wetter herrschte, hat eine stattliche Zahl an Touristen, insbesondere aus der Deutschschweiz, angelockt. Als nächstes steht der glamouröseste Anlass des Tessiner Sommers auf dem Ticinowine-Programm, das internationale Filmfestival Locarno, wo es eine Weinbar mit Spitzenprodukten aus der Region betreibt; ein schönes Schaufenster für Tessiner Weine! Die weiteren gesetzten Termine sind die Teilnahme am Weinsalon Vinea in Sierre (1.-2. September) gegen Ende Sommer und die Organisation von *Il Viso del vino*. Die Veranstaltung, an der der Jahrgang 2015 vorgestellt wird, findet am 4. September im Kongresszentrum in Lugano statt. Mengenmässig wenig, aber qualitativ hochstehender Wein wurde in dem Jahr produziert, wie das Fachpublikum und Journalisten am Morgen und das grosse Publikum vom Nachmittag an testen können wird. Dazu kommt der ausserordentliche Termin am Marché-Concours in Saignelégier (siehe Seite XI), wo das Tessin Ehrengast ist. Ticinowine wird den zahlreichen Besuchern die Vielseitigkeit des Tessiner Weins näher bringen.

CONSEGNATI A ZURIGO GLI ATTESTATI PROFESSIONALI FEDERALI PER SOMMELIER 2017

PATRIZIO BAGLIONI, MIGLIOR RISULTATO SVIZZERO

Le sommelières e i sommelier provenienti dalle tre regioni linguistiche svizzere hanno ricevuto, lo scorso 17 maggio a Zurigo, l'attestato professionale federale. I cinque candidati ticinesi hanno seguito le lezioni di preparazione presso la Scuola superiore alberghiera e del turismo di Bellinzona, mentre i sommelier provenienti dalla Svizzera interna si sono preparati all'impegnativo esame presso Gastro Zürich, la scuola vinicola Nuolen e a Changins.

I diplomati che hanno sostenuto l'esame in lingua italiana sono Patrizio Baglioni, Michele Braccia, Giovanni Ferraris, Rodolfo Introzzi e Ivan Antonio Mancini. Il miglior risultato svizzero con la media di 5.7 è stato conseguito da Patrizio Baglioni di Giubiasco.

Questa formazione superiore si rivolge a professionisti che si occupano prevalentemente di vini durante la propria attività professionale. Già gli esami di fine mo-



Patrizio Baglioni premiato dal presidente della commissione d'esame, Gianni Moresi

dulo costituiscono un importante traguardo nel percorso verso l'esame finale. Coloro che superano quest'ultimo esame sono in grado sia di proporre e offrire un vino a una clientela molto esigente grazie

a solide competenze professionali sia di gestire la cantina secondo criteri economico-aziendali.

In Ticino, i corsi di preparazione al diploma federale sono organizzati dall'Associazione svizzera dei sommeliers professionisti (ASSP), in collaborazione con la Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT). I prossimi corsi a Bellinzona inizieranno nell'autunno 2018. La durata del corso è di circa 260 periodi didattici. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito della SSSAT (www.sssat.ti.ch) nella sezione "Formazione continua". Il costo indicativo del corso di preparazione ammonta a circa 5'000 franchi. Esistono tuttavia alcune possibilità di sovvenzioni.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a: SSSAT, Jacopo Soldini, responsabile formazione continua (jacopo.soldini@edu.ti.ch)

DIPLOMFEIER 2017 FÜR SOMMELIERS MIT FÄHIGKEITS-AUSWEIS IN ZÜRICH

Schweizweit beste Note für Patrizio Baglioni

Sommelières und Sommeliers aus drei Sprachregionen haben am 17. Mai in Zürich ihren eidgenössischen Fähigkeitsausweis erhalten. Die fünf Kandidaten aus dem Tessin bekamen an der Hotel- und Tourismus-Fachschule in Bellinzona den nötigen Schliff, wogegen die Kandidaten aus dem Rest der Schweiz von Gastro Zürich, an der Wein-schule Nuolen sowie in Changins auf die schwierige Prüfung vorbereitet wurden.

In italienischer Sprache absolvierten fünf Diplomierten die Prüfung, Patrizio Baglioni, Michele Braccia, Giovanni Ferraris, Rodolfo Introzzi und Ivan Antonio Mancini. Die Bestnote holte sich mit dem Durchschnitt von 5.7 Patrizio Baglioni aus Giubiasco.

Die weiterführende Ausbildung ist für Berufsleute vorgesehen, die sich im Zuge ihrer Berufstätigkeit überwiegend mit Weinen befassen. Schon die Prüfungen am Ende der einzelnen Module sind wichtige Meilensteine auf dem Weg zur Abschlussprüfung. Wer diese letzte



Gianni Moresi, Präsident der Examenkommission, mit den Italienischsprachigen Sommeliers Ivan Antonio Mancini, Giovanni Ferraris, Rodolfo Introzzi, Patrizio Baglioni, Michele Braccia und Piero Tenca, Präsident ASSP

Hürde schafft, ist dank einer fundierten Berufsausbildung in der Lage, ebenso einer sehr anspruchsvollen Kundschaften Weine zu empfehlen wie den Keller nach wirtschaftlichen Kriterien zu betreuen.

Im Tessin führt die Associazione svizzera dei sommeliers professionisti (ASSP) in Zusammenarbeit mit der Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) die Vorbereitung auf das Diplom durch. Der nächste Kurs beginnt im Herbst 2018 in Bellinzona und besteht aus etwa 260 Lektionen. Detaillierte Informationen sind auf der

Website der SSSAT (www.ssat.ch) unter der Rubrik "Formazione continua" nachzulesen. Die Vorbereitungskurse kosten in etwa 5000 Franken, wobei gewisse Förderbeiträge erhältlich sind.

Für weitergehende Informationen wendet man sich an: SSSAT, Jacopo Soldini, Verantwortlicher Weiterbildung (jacopo.soldini@edu.ti.ch)