

Für alle, die  
über Wein  
mehr wissen  
wollen

# WEINWISSE

Nr. 1/1998  
27. Januar  
Erscheint  
monatlich

## Tessin 1995: Neun sagenhafte Rotweine mit 18/20 Punkten

■ ■ ■ Die Tessiner Winzer haben gut lachen. Mit dem 95er ist ihnen der beste Jahrgang seit 1990 gelungen.

■ ■ ■ WeinWisser nahm die Weine von insgesamt 37 Weingütern unter die Lupe und war überrascht von der hochstehenden Qualität.

■ ■ ■ Damit nicht genug: Auch die beiden nächsten Jahrgänge, 1996 und 1997, sollen hervorragend werden.

Selbstverständlich gelingen ein paar Walliser Winzern spektakuläre Shiraz, in kleinsten Mengen. Wir wissen auch, dass einige ausserordentliche Pinots den Ausbau in französischen Barriques besonders gut vertragen. Doch die besten Rotweine der Schweiz sind und bleiben die Tessiner Merlots. Die allerbesten können sich sogar mit den besten aus der ganzen Weinwelt messen.

Nun dürfen sich Weinliebhaber auf drei goldene Tessiner Jahrgänge freuen. Zwei schlummern noch in den Kellern, der ausgezeichnete 96er und 97er. Und der 95er? Er ist so gut gelungen wie schon lange kein Jahrgang mehr. Zwar ist die Ernte mit etwas mehr als 4 Millionen Kilogramm eher klein ausgefallen (1994: 5,5 Mio.; 1996: 6,4 Mio.), dafür macht die Qualität um so mehr Freude. Eine derartige Dichte von aussergewöhnlich guten Rotweinen wie beim Jahrgang 1995 gab es seit dem 90er nicht mehr. Das ist zumindest die Ansicht der WeinWisser, die jedes Jahr die Rotweinszene des Tessins analysieren.

Die 95er haben wir an zwei verschiedenen Proben degustiert: einmal im Tessin auf dem Castelgrande in Bellinzona, das andere Mal in Zürich anlässlich einer von Urs Mäder (Cantina dell'Orso, Ascona) organisierten Verkostung. Dabei haben wir uns nicht nur auf die Rotweine alleine konzentriert, sondern auch möglichst viele Weissweine des Jahrgangs 1996 probiert. Auch bei den Weissweinen tut sich einiges; es lohnt sich also in jedem Fall, die Tessiner Weinszene im Auge zu behalten.

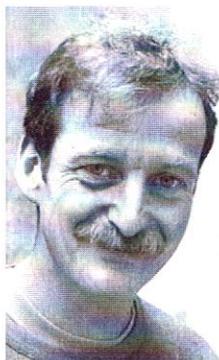
### Chiericati, Bellinzona

Via Convento 10, 6500 Bellinzona. Tel. 091/825 13 07, Fax 091/826 40 07

**1995 Convento:** Aufhellendes Granat. Offenes, etwas exotisches Bouquet, feiner Mineralton. Im Gaumen sehr füllig, aussen angenehm schmeichelnd, im Extrakt schöne Fruchtbeerenote.

**1994 Sinfonia, Merlot del Ticino, Barrique:** Offenes Rauchbouquet, leichte Phenolnoten, ausladend. Im Gaumen Dörrfrüchte, sehr elegant. Wirkt jetzt schon sehr reif.

**1995 Sinfonia, Merlot del Ticino (Fassmuster):** Dunkles Granat mit Purpur-Reflexen. Offenes, ausladendes, nach Edelhölzern und Schokolade riechendes Bouquet, sehr finessenreich, fast parfümierte, aber



**Christian Zündel** aus Beride: 18/20 Punkte für den Orizzonte 1995.



**Daniel Huber** aus Monteggio: 18/20 Punkte für den Montagna Magica 1995.



**Guido Brivio** aus Mendrisio: 18/20 Punkte für den Riflessi d'Epoca 1995.



**Luigi Zanini** aus Ligorretto: 18/20 Punkte für den Vinattieri 1995.



**Claudio Tamborini** aus Lamone: 18/20 Punkte für den Vigna Vecchia 1995.



**Arno Boldi** (Chiodi) aus Ascona: 18/20 Punkte für den Rompidée 1995.



**Angelo Delea** aus Losone: 18/20 Punkte für den Carato Riserva 1995.



**Adriano Kaufmann** aus Beride: 18/20 Punkte für den Pio della Rocca 1995.



**Hans Imhof** (Tenuta Bally) aus Breganzona: 18/20 Punkte für den Topazio 1995.

**Nicht verpassen!** Robert M. Parkers 50. Geburtstag. Das Interview. Die Degustation. Im nächsten WeinWisser vom 24. Februar.

dezenzte Süsse. Im Gaumen saftig, feingliedrig, gut balanciert mit schmelzendem Extrakt, völlig harmonisch und abgerundet im Finale. 17.20 1995 - 2000

**Chiodi, Ascona** Via Delta, 6612 Ascona. Tel. 091/791 16 82, Fax 091/791 03 93

**1995 Rompidée:** Dunkles Granat, sanft aufhellend am Rand. Intensives, rauchiges, fast süss wirkendes Bouquet, Korinthentöne, im Moment Barrique-Dominanz, sehr intensive Nasendimension. Im Gaumen viel blaubeeriges Cassisaroma, zurückhaltendes Extrakt, sehr konzentriert, ausgeglichene Adstringenz. Ein charaktervoller, grosser Tessiner Merlot, perfekt vinifiziert mit grossartigem Alterungspotential. 18/20 1999 - 2008

**Arno Boldi von Chiodi:**  
«Im Moment lacht uns das Winzerglück.»

Der Rompidée zählte noch nie zu den Spitzenweinen des Tessins. Jedenfalls für WeinWisser. Meist landete der Barrique-Merlot im breiten Mittelfeld der jährlichen WW-Merlot-Degustation. 1995 gehört der Rompidée nun zu den besten Weinen des Jahrgangs. Warum, wollten wir von Arno Boldi wissen, dem Verantwortlichen für die Vinifikation der Chiodi-Weine.

**Boldi:** Seit dem grossartigen 89er ist das unser schönster Wein, der beste dieses Jahrzehnts.

**WW:** Woher stammen die Trauben?

**Boldi:** Alle aus Weinbergen in Vergio und Caliviano, von Rebstöcken, die zwischen 20 und 40 Jahre alt sind. Das Ausgangsmaterial war phantastisch.

**WW:** Der Rompidée ist ja kein Spezialcuvée.

**Boldi:** Nein, das überlassen wir anderen Winzern. Wir produzieren gut 30 000 Flaschen Rompidée.

**WW:** Wie wird der 96er Rompidée?

**Boldi:** Im Moment lacht uns das Winzerglück.

Der 96er ist noch konzentrierter als der 95er. Und auch der 97er wird top.

**Cagi Cantino, Giubiasco**

Via Linoleum 11, 6512 Giubiasco. Tel. 091/857 25 31, Fax 091/857 79 12

**1995 Merlot Riserva Speciale:** Sehr dunkles Rubin. Rauchig, florales Bouquet, krautig in den Ansätzen. Auch im Gaumen krautig, leicht bitter, kurz und verhalten. 17.20 1995 - 2000

**1995 Merlot Monte Carasso:** In der Farbe sehr dunkles Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase sehr krautig, Rotkohltöne. Oberflächlicher, leichter Gaumen, nervige Würzbittheit und leider wiederum krautige Töne. 17.20 1995 - 2000

**Peter Gauch, Sementina**

Al Mondò, 6514 Sementina, Tel. 091/857 23 21, Fax 091/857 03 21

**1996 Chardonnay:** Brillantes, klares Gelb. Offenes, leicht Arachid-haftes Bouquet. Im Gaumen weich, typisch schweizerisch vom Nachgeschmack her. Angenehm, aber nicht spektakulär. 17.20 1995 - 2000

**1995 Merlot Riserva:** Dunkles, leuchtendes Rubin. In der Nase offenes, leicht krautiges und stieliges Bouquet. Americano-Hybriden-Würzton. Im Gaumen wiederum leicht stielig, nerviges Extrakt, etwas ruppig, dadurch sehr charaktervoll. 18.20 1995 - 2000



Winzer Peter Gauch.

**1995 Merlot Riserva, Barrique:** Dunkles Granat, satt in der Mitte. In der Nase würziges, leicht hefiges Bouquet, blaubeerige Aromentöne, Brombeeren. Im Gaumen sehr charaktervoll, bourgeoise Textur, grüne Nusschalen, trotz Barriques relativ trockene, derbe Struktur. 17.20 1995 - 2000

**Vinicola Carlevaro, Arbedo**

Molinazzo, 6517 Arbedo. Tel. 091/829 10 44, Fax 091/829 14 56

**1995 La Murata Viti:** In der Farbe aufhellendes Granat, Wasserrand. Im Gaumen traditionell, mittelgewichtig, sanfte Bitterkeit, im Finale etwas verwässert. 17.20 1995 - 2000

**Lorenzo Ostini, Arbedo**

Via alla Ganna, 6517 Arbedo. Tel. 091/829 17 75

**1995 Gano, Rosso ticinese:** Aufhellendes Rubin. Eigenwilliges Bouquet, fremdartige Note, branntig, Bakelit. Im Gaumen Jod-Brackwasser-Note, aufräuhende, zahnfleischbeschlagende Adstringenz. Ein völlig fehlerhafter Wein, hätte deklassiert gehört. Keine Bewertung

**Nevio Cremetti, Pianezzo**

Casa Bondola, 6582 Pianezzo. Tel. 091/857 12 52, Fax 041/610 40 58

**1995 Lacolino Riserva:** Stark aufhellendes Granat, grosser Wasserrand. Offenes Bouquet, Frucht leicht konfitürig, Schokotöne, relativ weit entwickelt. Im Gaumen sehr leicht, angenehmer, gastronomischer Wein ohne grossen Tiefgang. 17.20 1995 - 2000

**1995 Falco Riserva:** In der Farbe mittleres Granat, stark aufhellender Rand. In der Nase dezent zurückhaltendes Bouquet, fast etwas zu diskret, jedenfalls im Moment, Pflaumentöne. Im Gaumen feingliedrig, elegant, kein besonders grosser Rückhalt, dadurch früh genussreif. 18.20 1995 - 2000

**Stefano Haldemann, Minusio**

Casa Torre 1, 6598 Tenero. Tel. 091/745 36 50

**1995 La Carrà:** Aufhellendes Rubin. Staubig-erdige Nase, defensiv, fast dumpf. Im Gaumen reife Frucht, sanft konfitürig in den Anflügen, leicht stielig im Abgang. 17.20 1995 - 2000

**1995 Piccola Riserva:** Mittleres Granat-Rubin. Krautig-florales Bouquet, schweissig, unsauber. Im Gaumen eher leicht, etwas krautig, defensive Frucht, pelzige Zunge. 18.20 1995 - 2000

**Matasci, Tenero**

Via Verbano, 6598 Tenero. Tel. 091/735 60 11, Fax 091/735 60 19

**1995 Sassariente:** Aufhellendes Granat. Offenes, florales Bouquet, etwas eigenwillig. Im Gaumen oberflächlich mit störender Bitterkeit, vordergründig, es fehlt die Harmonie. 17.20 1995 - 2000

**1995 Vino Generoso:** Aufhellendes Granat. In der Nase eigenwilliges, fast undefinierbares Bouquet. Im Gaumen weiche Säure, etwas banal, sehr kommerziell. 17.20 1995 - 2000

**Terreni alla Maggia, Ascona**

Via Muraccio 111, 6612 Ascona. Tel. 091/791 56 14, Fax 091/791 06 54

**Pinot del Ticino (Schaumwein):** Helles, blasses Gelb. Fülliges, angenehmes süsses Bouquet, Melonenton. Im Gaumen charmantes Mousse, noch pfeffrige Säurespitze, süsslicher Eichtenton, angenehmes Finale. Ein erstaunlich guter Schweizer Schaumwein. 18.20 1995 - 2000

# Tessin: Immer weniger Reben

Die erste statistische Erhebung, die sich mit den Tessiner Weinbergen befasst, trägt das Jahr 1870. Damals zählte man 8000 Hektaren Rebland. Heute sind es gerade noch 908.

Bei den Rebsorten ist der Merlot mit 86 Prozent Anbaufläche klar der Spitzenreiter. In höheren Lagen wird zwar Pinot Noir angebaut, doch der Anteil beträgt mit 58000 Stöcken nur 1,6 Prozent. Auf weniger als ein Prozent kommen die anderen Rotweinsorten: Bondola, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Nostrano Rossa, Syrah und Gamay.

Knapp 6 Prozent der Rebfläche ist mit Weisswein-Sorten bestockt: Chardonnay (2,6%), Chasselas (1,5%), Sauvignon Blanc (0,6%), Semillon (0,4%) und Pinot Grigio (0,3%).

In winzigen Mengen werden auch Trauben geerntet, die als Mischweine oder als Tafeltrauben vermarktet werden: Riesling x Sylvaner, Kerner, Pinot Bianco, weisser Nostrano, Completer, Charmont. Bei den Roten: Pinot x Cabernet, roter Nostrano, Americano, Isabella, Seibel und Katawba.

Das Tessin kennt zwei Hauptanbauggebiete, das Sopraceneri (Bellinzona, Locarno, Vallemaggia, Riviera, Blenio, Leventina) und das Sottoceneri (Lugano, Mendrisio).

## Impressum

**WeinWisser:** Postfach 26, CH-8634 Hombrechtikon, Telefon 055/244 52 44, Fax 055/244 52 45

**Herausgeber:** René Gabriel, Wolfram Meister

**Anzeigen und Abonnemente:** Christine Piontek

**Grafik:** Layout 88 AG, Bernhard Zuber, 8008 Zürich

**Druck:** D. Kocherhans AG, Reinhardstrasse 19, 8008 Zürich

**Abonnementspreise:** Fr. 135.- (Schweiz); Fr. 150.-/DM 190.- (Ausland)

**Copyright:** Wiedergabe von Artikeln nur mit der ausdrücklichen Genehmigung der Redaktion.

**1996 Kerner Bianco d'Oro di Ascona:** Mittleres Gelb. Herrlich süßes, komplexes Pfingstrosenbouquet, Patschuli, Saftiger, geschmeidiger Gaumen, von angenehmer Süße begleitet, leider ein bisschen pappig im Finale. Ein herrlicher exotischer Weisswein aus dem Tessin.

**1996 Chardonnay del Ticino, Il Castagnetto:** In der Farbe reifes, intensives Gelb. Eichig-süßes, fülliges Bouquet, durch die Barriques leicht parfümiert, Lärchenholzton. Im Gaumen ebenfalls füllig und rund, durch die weiche Säure vielleicht im Moment etwas pappig, muss die Barriques noch etwas besser verdauen.

**1995 L'Usignolo, Merlot della Valle Maggia:** Bereits reifendes, aufhellendes Rubin mit grossem Wasserrand. Würzig-florales Bouquet, krautige Note. Im Gaumen leicht stielig-nervige Bittertöne, wirkt sehr traditionell, etwas bourgeois.

**1995 Merlot del Ticino, Barbarossa:** Stark aufhellendes Rubin, Wasserrand. In der Nase florales Bouquet, leicht hölzerne Note. Im Gaumen etwas oberflächlich, rotbeeriges Extrakt, Gewürznote, verhaltenes Finale.

**1995 Il Querceto, Merlot del Ticino:** Aufhellendes Rubin. Rauchiges, leicht phenolhaftes Bouquet, Pflaumentöne, Malaga-Noten vom reifen Traubengut. Im Gaumen sehr fein, elegante seidige Zungennote, etwas zu fest getoastete Barriques-Note, dominierende Kaffeenote im Finale.

### **Corrado Bettoni, Giornico**

6745 Giornico. Tel. 091/864 15 34

**1995 Rascana, Rosso ticinese:** Mittleres Rubin. In der Nase erdiges Tabakbouquet, schwarzer Pfeffer, schöne Würze. Saftiger Gaumen, angerundete Tannine, noch etwas aufräuhend, zeigt Substanz, aber keinen Charme.

### **Werner Stucky, Rivera**

Casa del Portico, 6802 Rivera. Tel. 091/946 12 82

**1996 Temenos, Vino bianco del Ticino:** Helles, leicht milchiges Gelb. In der Nase komplexes, sanft buttriges Toastbouquet, leichte Hefenote, Haselnüsse. Im Gaumen pfeffrige Säure, Mangonoten, sanft aufräuhend im Extrakt, körniger Fluss, im Finale etwas zu eichig.

**1995 Tracce di Sassi:** In der Farbe dunkles Rubin, satt. In der Nase geballt, feines Merlot-Rauchbouquet, hochintensiv, hat in der Nase bereits seine Komplexität gefunden. Im Gaumen angenehm fett, weich, viel Charme im Extrakt. Ein betörender Merlot-Schmeichler, gehört zu den Klasse-Barrique-Weinen des Jahrgangs.

**1995 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera:** Aufhellendes Granat-Rubin. Angenehm süßes, leicht malagahaftes Bouquet. Sehr reife Frucht, pflaumige Note, nicht ganz so tief wie der phänomenale 94er. Im Gaumen noch vordergründig aktive Adstringenz, im Finale sehr fein, fast tänzerisch, der Cabernet bringt sehr viel Finessen ins Spiel.

### **Francesco Franchini, Lamone**

Via Girella 6814 Lamone. Tel. 091/966 53 53

**1995 Poggio del Cinghiale, Merlot del Ticino:** Rubin mit ersten Reifereflexen. Unsauberes, gemüsiges Bouquet, schweissige Note. Im Gaumen weich, rotbeerige Frucht, etwas zugänglicher als in der Nase, eher unharmonisch.

## Angelo Delea, Losone

Al Zandone, 6616 Losone. Tel. 091/791 08 17, Fax 091/791 59 08

**1996 Il Chardonnay:** Intensives Gelb. Leicht staubiges, eher defensives Bouquet. Im Gaumen vanillig, etwas trocken vom Holz, im Finale schon leicht strohig. **14/20 austrinken**

**1995 Merlot di Gudo:** Aufhellendes, sanft reifendes Granat. Offenes schokohaftes Bouquet, ausladend. Im Gaumen sehr nervig, von einer sanft dominierenden Säure bestimmtes Extrakt, im Finale blaubeerig und wiederum Schokonoten. **15/20 trinken – 2000**

**1995 San Carlo:** Aufhellendes, sanft reifendes Granat, feiner Wasserrand. Offenes, feines Bouquet, Walderdbeeren, schön ausladend und bereits zugänglich. Im Gaumen schönes Fruchtextrakt, noch nervig, sanft aufsteigende Adstringenz, gut nachklingend, Tabakfinale. **16/20 trinken – 2001**

**1995 Saleggi:** Sanft aufhellendes Granat. Offenes, schön ausladendes Bouquet, sehr harmonisch, feine Schokonote, Walnusstone. Im Gaumen rotbeeriges Extrakt, gut stützend, noch zusätzliches Ausbaupotential, gute Länge. **16/20 trinken – 2002**

**1995 Carato:** Sehr dunkles Rubin-Purpur, satt in der Mitte. Noch verschlossenes, sanft phenolhaftes Bouquet von den Barriques, fett, schöne Tiefe, erdige Merlot-Würznote. Im Gaumen sattes Extrakt, stark adstringierend, gut stützende Säurestruktur, reifes, rotbeeriges Finale. Kann durchaus noch zulegen, sehr gutes Alterungspotential. **17/20 1999 – 2004**

**1995 Carato Riserva:** Sattes Purpur-Granat. Höllisches Barrique-Bouquet, darunter schöne rauchige, Reife anzeigende Merlot-Note, Dörrfrüchtearomen, Pflaumentöne. Im Gaumen fettes, reiches Extrakt, gaumenumfassende, sehr gut balancierte Adstringenz, grossartige Ausgeglichenheit, nachhaltiger Geschmack. Ein Traum-Merlot, wird in seiner hohen Genussphase burgundische Charakterzüge annehmen. **18/20 2000 – 2006**

**95er Carato Riserva: Ein Traum-Merlot.** Angelo Delea ist mit dem Riserva seines besten Weins ein grossartiger Wein gelungen.

**WeinWisser:** Ist der Carato an sich schon Ihr bester Wein?

**Angelo Delea:** Ja, und in ganz grossen Jahren mache ich zusätzlich noch einen Riserva. Aber das kommt im Locarnese leider eher selten vor. Letztmals 1991.

**WW:** Wie wird beim Riserva selektioniert?

**Delea:** Das ist Gefühlsache. Bereits im Rebberg zeigte sich der Jahrgang 1995 als ganz grosses Merlot-Jahr: reife, kleine Trauben mit dicken Schalen. Bei der Ernte las und selektionierte ich den kleinen Rebberg von Monte Dato separat. Dort sind die Reben mehr als 40 Jahre alt. Der Ertrag

liegt in grossen Jahren bei gerade 35 Hektoliter pro Hektare.

**WW:** Ein kleiner Rebberg ergibt logischerweise auch eine kleine Produktion.

**Delea:** In schwächeren Jahren brauche ich die Trauben von Monte Dato, um den anderen Weinen mehr Kraft zu geben. Wenn nun aber die Gesamternte überdurchschnittlich ist, kann ich es mir erlauben, etwa 6500 Flaschen Carato Riserva zu produzieren.

**WW:** Was wird der Wein kosten?

**Delea:** 42 Franken pro Flasche, genau gleich viel wie damals der 91er.

**WW:** Und wer bekommt etwas vom raren Wein?

**Delea:** Stammkunden. Die restlichen Flaschen erhält, wer auch von meinen anderen Weinen kauft.

## Tamborini, Lamone

Strada Cantonale, 6814 Lamone. Tel. 091/735 60 11, Fax 091/735 60 19

**1996 Espe N. 2 Sperimentale, Vino bianco Ticinese:** Leuchtend, klar. Offenes, klassisches Chardonnay-Bouquet, sehr fein. Im Gaumen saftig, zarte Frucht, schön ausklingend, tänzerischer Wein mit viel Finessen. **16/20 trinken – 2000**

**1995 Merlot, Ronco dell'Angelo:** Aufhellendes Rubin. Sehr beeriges Bouquet, Himbeernote, leicht marmeladig in der Frucht. Im Gaumen ebenfalls sehr viel Frucht, vordergründiges Extrakt, wird in der Reifung burgundische Charakterzüge annehmen. **15/20 trinken – 2001**

**1995 Collivo, Tenuta Colle Ulivi:** Aufhellendes Rubin. In der Nase fein rauchiges Bouquet, komplex, schön ausgelegt und vielschichtig. Im Gaumen fast zart und elegant, eher leicht, dadurch kommt die nervige Struktur etwas zum Vorschein, gute Reifungsanlagen. **16/20 1998 – 2004**

**1995 Terre di Gudo:** Mittleres Granat-Rubin. Sehr rauchiges, toastiges Bouquet, schön ausladend, vielleicht etwas zu dominant in der Nase (Barriques). Im Gaumen trotz der an sich jungen Reben viel Extrakt, etwas bourgeois, guter Rückhalt. **16/20 1994 – 2001**

**1995 Merlot SanZeno, Riserva:** Sehr helles Rubin, grosser Wasserrand. Leicht welkes Bouquet, Blattnoten, erdig. Im Gaumen eher flach, etwas unharmonisch, vordergründig bitteres Extrakt, hat eine schwierige Entwicklungsphase vor sich. **13/20 1998 – 2002**

**1995 Riserva Colle Ulivi:** Dunkles Rubin-Granat, satt in der Mitte. Herrliches Röstbouquet, dahinter roter Holunder, Cassisnoten, sehr vielschichtig und auch würzig. Im Gaumen fett, etwas bourgeoise Adstringenz, braucht Zeit, leider sanft trocken im Extrakt. Potentialwertung: **17/20 1999 – 2005**

**1995 Castello di Morcote:** Leuchtendes Rubin. Beerig-parfümiertes Bouquet, einige Hagebuttennoten, Fliedertöne, sehr würzig. Im Gaumen noch leicht dominierende Säure, mittelgewichtiger Körper. Feine rotbeerige Fruchttendenzen, sehr lang und elegant. Kann sich durchaus noch um einen Punkt verbessern. **15/20 1994 – 2001**

**1995 Vigneto ai Brughi:** In der Farbe dunkles Granat, satt in der Mitte. Ausladendes, parfümiertes Bouquet, hochfein in der Nase, dezenter, schön begleitender Rauchton. Im Gaumen ebenfalls sehr fein, ausgeglichenes Extrakt, sehr gut balanciert, etwas weniger druckvoll als der sensationell gelungene Vigna Vecchia. **17/20 trinken – 2004**

**1995 Vigna Vecchia:** Aufhellendes Rubin. Wunderbares, parfümiertes rotbeeriges Bouquet, sehr eng, viel würzige Kraft. Im Gaumen fest, nachhaltige Adstringenz. Ein grossartiger Wein mit einem sensationellen Genusspotential in etwa drei bis vier Jahren. **18/20 1994 – 2005**

Tamborinis grosser Barrique-Merlot. Der 95er Vigna

## Luigi Zanini über den Jahrgang 1997:

«Winzer, die mit dem Wetter pokerten, haben eine historische Ernte eingefahren. Während im ganzen Tessin durchschnittlich 84 Oechsle gemessen wurden, hatten wir Spitzenwerte bis zu 108 Oechsle, und beim Chardonnay und Cabernet lag der Wert bei 104 Oechsle. So etwas habe ich noch nie erlebt.»

## Christian Zündel über den Jahrgang 1996:

«Eine kurze, vollständige Blüte dank heissem Sonnenschein. Ein guter Sommer ohne irgendwelche Kalamitäten. Ein schöner, trockener Herbst, reife gesunde Trauben, nichts zu meckern, nichts zu jammern: Der Winzer reibt sich ungläubig die Augen. Und die Weine? Sie spiegeln wie immer das Rebjahr: sanft, komplex und überaus harmonisch, von Anfang an, ohne Murks, wie wenn es immer so wäre, ganz einfach.»



Tamborinis Rebberg rund um das Castello von Morcote: 1988 mit 20 000 Stöcken neu bepflanzt.



Vecchia ist einer der besten Tessiner des Jahrgangs. Für Claudio Tamborini zählt er mit dem 88er und dem 91er zu den besten Vigna-Vecchia-Jahrgängen. «Die Trauben stammen aus einer sehr guten Lage in Gudo mit sehr alten Reben. Der Wein erreicht eine sehr gute Konzentration bei einem Ertrag von etwa 35 Hektoliter pro Hektare. Der Ausbau erfolgt ausschliesslich in französischer Eiche. Aufgrund des grossen Potentials liess ich den Vigna Vecchia ganze 14 Monate im Fass.» Leider sei es aber so, dass sehr gute Qualitäten nicht unbedingt mit grossen Quantitäten einhergehen. Deshalb werde es nur etwa 10000 Flaschen vom 95er Vigna Vecchia geben. «Aber auch das macht mich sehr glücklich.»

### **Gianfranco Chiesa, Vini Rovio, Rovio**

Imbasso, 6821 Rovio. Tel. 091/649 58 31, Fax 091/649 78 12

**1995 Merlot del Ticino, Pugerna:** Sehr stark aufhellendes Granat-Rubin. Florales, leicht staubiges Bouquet, im Gaumen recht saftiges Extrakt, mittleres Finish.

**1995 Rovio, Merlot del Ticino:** Aufhellendes Rubin. In der Nase offenes, leicht toastiges Bouquet, im Moment etwas zurückhaltend. Im Gaumen beerig, mittelgewichtig, vordergründige Frucht, früh konsumierreif, mittelgewichtiger Körper, Nusschalenton im Nachklang.

**1995 Vincenzo Veglio, Rosso di Ligonetto** (10% Cabernet-Anteil): Leicht aufhellendes Rubin. Leicht florales Bouquet, vereint blaubeerige Akzente. Im Gaumen gutes Extrakt, stützende Adstringenz, im Finale sehr harmonisch, baut noch aus.

### **Vecchia Masseria, Capolago**

Luisoni Eridano, 6825 Capolago. Tel. 091/648 11 75, Fax 091/648 14 44

**1995 Vecchia Masseria, Cabernet:** Sehr helles Rubin. Florale Würznote mit leichtem Beaujolais-Touch. Im Gaumen sehr fruchtig, etwas oberflächlich, jung zu trinken, ohne grosse Starallüren.

**1995 Merlot del Ticino:** In der Farbe eher helles Rubin, starker Wasserrand. Im Gaumen sehr rotbeerig, etwas säuerlich im Extrakt, leicht burgundischer Charakter.

### **Valsangiacomo, Chiasso**

Corso Gottardo 107, 6830 Chiasso. Tel. 091/648 11 75, Fax 091/683 70 77

**1995 Merlot del Ticino, Riserva di Bacco, Rocco Grande:** Mittleres Rubin. Sehr würzige Nase, roter Holunder, Cassis. Saftig beeriger Körper, schon recht zugänglich, unkomplizierter, aber recht gehaltvoller Tessiner Merlot.

**1995 Merlot del Ticino, Cuvée Speciale:** Mittleres Rubin. Rauchiges Bouquet, blaubeerige Fruchtakzente, Edelhölzer. Im Gaumen recht viel Körper, noch etwas nervig, sanfte Bitterkeit in der Adstringenz, nachhaltig, kann noch zulegen.

**1995 Merlot del Ticino, Don Giovanni, Castel San Pietro:** Sehr dunkles, tiefes Rubin. Würziges, toastiges Bouquet. Rauchnote, Pflaumentöne. Im Gaumen etwas trocken im Extrakt, zeigt aber genügend Feinheit, dies auszugleichen. Nachhaltiger Merlot mit viel Terroir-Geschmack.

**Don Giovanni: Ein feinerer Rubro.** Der Barrique-Wein Rubro gilt als Cesare Valsangiacomos schönster Wein. Nun gibt es eine noch feinere Variante, den Don Giovanni. Der Barrique-Wein stammt aus

## **Was wissen Sie denn schon vom Tessiner Wein?**

**F**ür viele Weinliebhaber ist das Tessin ein weisser Fleck auf der Landkarte. Doch werden in dem knapp über 900 Hektar kleinen Gebiet viele gelungene Tropfen erzeugt. So überzeugend ist das Niveau inzwischen, dass die Gewächse bei Kennern hoch in der Gunst stehen. Und: im Tessin wird beileibe nicht nur Merlot gekeltert. Grund genug, sich einmal eingehend mit den Weinen dieser Gegend zu befassen. Nicht umsonst liefert der Schweizer Südkanton heute eine stattliche Zahl absoluter Spitzenweine.

**W**ir haben aus all den Gewächsen der Region eine repräsentative Auswahl an Autoren-, Lagen- und Sortenweinen von über 40 Erzeugern zusammengestellt. Sie werden staunen, wie viele begeisternde Tessiner Weine nur darauf warten, von Ihnen entdeckt zu werden.



*Cantina dell'Orso, via Orelli 8, CH-6612 Ascona. Fon 091-785 80 20, Fax 091-785 80 29*

**Die grösste Auswahl an Tessiner Qualitäts-Weinen**



*Umberto und Silvia, Sohn und Tochter von Cesare Valsangiacomo, mit dem 95er Don Giovanni.*

cinem neu von Valsangiacomo gepachteten Rebberg in Castel San Pietro. Der 95er, erster Don-Giovanni-Jahrgang, ist in jedem Fall der rarere Wein als der Rubro: die Debut-Produktion liegt bei 5000 Flaschen.

### **Cantina Sociale Mendrisio, Mendrisio**

Via Bernasconi 22, 6850 Mendrisio. Tel. 091/646 46 21, Fax 091/646 43 64

**1995 Merlot del Ticino:** Aufhellendes Granat, sanft reifender Rand. Florales Würzbouquet, typischer Merlot-Ton im traditionellen Stil. Im Gaumen nervig, noch leicht aufrauhende Säure, sanft stieliger Gaumencharakter, korrekter, guter Wein. 16/20 (Franken) - 2002

**1995 Merlot, Castel San Pietro:** Offenes, leicht rauchig-stieliges Cassis-Würzbouquet, sanft floral in den Grundtönen. Im Gaumen nervig, leicht bittere Adstringenz. 16/20 (Franken) - 2002

**1995 Tenuta Montalbano:** Aufhellendes Granat. Leicht staubiges Bouquet, noch zurückhaltend, dahinter rotbeerige Tendenzen. Im Gaumen nerviges Extrakt, verhaltenes Schalenextrakt, eher kurz. 16/20 (Franken) - 2002

**1995 Merlot, Montalbano Riserva:** Aufhellendes Granat mit Wasserrand. Herrlich rauchiges Bouquet, ausladend, pflaumige Töne, Zedernnoten, sehr intensiv. Im Gaumen eine leicht maskuline, bourgeoise Adstringenz, sanfte Bitterkeit, nachhaltig, erstaunliches Alterungspotential. Ein typischer, charaktervoller Merlot im traditionellen Stil, trotz Barrique-Einsatz. 16/20 (Franken) - 2002

### **Gialdi, Mendrisio**

Via Vigno, 6850 Mendrisio. Tel. 091/646 40 21, Fax 091/646 67 06

**1996 Biancospino, Pinot-Chardonnay Ticinese:** Blasses Gelb. Duftendes Eichen- und Fruchtbouquet, ausladend. Im Gaumen eher kernig, körniges Extrakt,

Limettentöne, sehr nachhaltig. Nerviger Weisswein mit viel Frische. 16/20 (Franken) - 2002

**1995 Il Gabbiano VITI:** Aufhellendes Granat. Offenes Bouquet, leicht rauchig, etwas eigenwillig im Moment. Gaumen zugänglich, angenehm, korrekt, gastronomisch. 16/20 (Franken) - 1999

**1995 Merlot di Malvaglia:** Aufhellendes, bereits leicht reifendes Granatrot. Offenes Bouquet, etwas ein-dimensional. Im Gaumen leicht säuerlich im Extrakt, eher schlank, angenehmes Finale. 15/20 (Franken) - 1999

**1995 Giornico, Riserva Oro:** Aufhellendes Rubin, leuchtend. Feine Lederkräutertöne im Bouquet, dahinter rotbeerige Frucht. Im Gaumen eher nervig, etwas aufrauhendes Extrakt, hat noch Potential, wirkt im Moment aber noch etwas ungestüm, bittere Zungennote. 16/20 (Franken) - 2002

**1995 Sassi Grossi:** Mittleres Rubin. Intensives Röstbouquet, Haselnussnoten, die Frucht wirkt sanft konfitürig, hat ein sehr grosses Duftpotential, Zedernhölzer, an rote Johannisbeeren und Himbeeren erinnernde Frucht. Im Gaumen sattes Extrakt, grossartige Adstringenz, sehr rotbeerig mit lang anhaltendem Finale. Hat noch eine leichte Trockenheit in der Adstringenz, wird diese aber ausgleichen. 17/20 (Franken) - 2004

### **Guido Brivio, Mendrisio**

Via Vigno 8, 6850 Mendrisio. Tel. 091/646 07 57, Fax 091/646 08 05

**1996 Bianco Rovere, Merlot del Ticino:** Blasses Gelb. Wunderschön eichiges Fruchtbouquet, dezenter Rauchton, sanft nussig. Feingliedriger Gaumen, schön balanciert, angenehm röstiges Finale, fein und zart endend. 16/20 (Franken) - 1999

**1995 Baiocco:** Aufhellendes Rubin. Florales Bouquet, leicht kalte rote Johannisbeernote. Im Gaumen leicht aufrauhend, wiederum rotbeerige Fruchtnoten im Extrakt. Guter Marken-Merlot zu einem fairen Preis. 16/20 (Franken) - 2000

**1995 Vigna d'Antan (70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc):** Leicht aufhellendes Granat, Wasserrand. Schönes Rauchbouquet, Phenoltöne, Dörrfrüchte. Im Gaumen sehr feines, reifes Extrakt schön balanciert, trinkt sich jetzt schon gut und wird sich mindestens weitere fünf Jahre auf diesem sehr hohen Niveau halten. 17/20 (Franken) - 2001

**1995 Riflessi d'Epoca:** Dunkles Rubin. In der Nase offenes, betörend süßes Bouquet, gedörrte Bananen, feine Portwein-Nuancen. Im Gaumen hochfeines Extrakt, wunderschön ausgeglichene Adstringenz, langes, nachhaltiges Finale. Ein Traum-Barrique-Merlot, der seine Tessiner Typizität trotzdem beibehält. 16/20 (Franken) - 2004

## Vinattieri, Luigi Zanini, Ligornetto

Viticolture, 6853 Ligornetto. Tel. 091/647 23 32, Fax 091/647 34 32

**1996 Luigi bianco** (Wein stammt von einem 350 Meter hoch gelegenen Chardonnay-Weinberg in Besazio von der Tenute Belvedere, 1996 ist der erste Jahrgang, die Reben sind acht Jahre alt): Reifendes, recht intensives Gelb. Exotisches Quitten-Patschuli-Bouquet, versetzt mit Aprikosendüften und Narzissen und Mandelrösttönen, angenehm füllig-fett. Im Gaumen reich, saftig, noch leicht kräuselnde Säure, viel Konsistenz. Ein grosser Chardonnay, der in seinem Grundgeschmack einem Australier ähnelt.

**1996 Due Vitigni Bianco**: Sehr intensives Gelb. Stark akzentuiertes, reifes Sauvignon-Bouquet, röstig, Cassisblüten, Stachelbeeren, trotz Fruchtfrische bereits leicht oxydativ (zu lang in den Barriques?). Im Gaumen knackiges Extrakt, viel Grapefruitnoten, erinnert an einen klassischen Wein aus Neuseeland, vielleicht etwas zu trocken geraten.

**1995 Ligornetto, Merlot del Ticino**: Dunkles, sattes Rubin. Rauchiges Cassisbouquet, recht intensiv. Im Gaumen saftig, weiches Extrakt, wiederum blaubeerige Fruchtnoten, braucht noch zwei Jahre bis zur Genussreife.



Luigi Zanini (Vinattieri) in seinem Barriques-Keller.

**1995 Redegonda**: Mittleres Granat mit rubinen Reflexen. Reifes, toastiges Bouquet, Rauchnoten. Im Gaumen mit burgundischer Fülle, Waldbeerentöne, saftige Gerbstoffe, stoffig, elegantes Finale. Kann noch zulegen, liegt aber vom Potential her hinter dem 94er.

**1995 Vinattieri, Merlot del Ticino**: Dunkles Granat, satt in der Mitte. Konzentriertes Cassis-Brombeeren-Rauchbouquet, sehr fein, Tabakwürze, Lakritze, verführerisch. Auch im Gaumen sehr konzentriert, ausgeglichene Adstringenz, viel Aromatik, langes Finale. Gehört wie immer zur Tessiner Elite; Zaninis bester Wein seit dem legendären 85er.

## Tenimento dell'Ör, Arzo

Azienda Agricola, 6864 Arzo. Tel. 091/646 52 02, Fax 091/646 60

**1996 Chardonnay**: Intensives, leuchtendes Gelb. Stark röstiges, fast parfümiertes Fruchtbouquet, Karambolle, Ananas. Im Gaumen saftig, leicht exotisch in der Frucht, schöner Schmelz, noch Reserven im Fruchtextrakt, toll nach Grapefruit schmeckender Nachklang.

**1995 Merlot Riserva**: Mittleres Granat-Rubin, aufhellender Rand. In der Nase rauchiges, leicht animalisches Bouquet, dahinter rot- und blaubeeriges Fruchtspiel, Caramelsüsse. Im Gaumen reifes Extrakt, gut balanciert, Waldbeerenfruchttöne, seidige Textur, langes Finale.

## Edoardo Latini, Tremona

6865 Tremona. Tel. 091/646 33 17

**1995 Tremona, Merlot del Ticino**: In der Farbe stark aufhellendes, eher schwaches Granat. In der Nase florales, nach Zinfandel riechendes Bouquet, weisser Pfeffer. Im Gaumen weich, etwas oberflächlich, ein-dimensional.

## Mauro Ortelli, Corteglia

6873 Corteglia. Tel. 091/646 05 04

**1996 Sauvignon Blanc**: Mittleres Gelb. In der Nase traumhaftes, hochfeines, gebündeltes Sauvignon-Blanc-Bouquet. Im Gaumen feminine Textur, saftig, homogener Fluss. Ein traumhafter, eleganter Sauvignon Blanc.

**1995 I Trii Pin, Merlot del Ticino**: Brillantes Rubin, eher hell. In der Nase würziges Tabakbouquet, dahinter rotbeerige Frucht. Im Gaumen gut balanciert, saftig und süffig, schön ausbalancierte Extraktssüsse, lang.

## Azienda Avra, Castel San Pietro

6874 Castel San Pietro. Tel. 091/646 92 73

**1995 Colle d'Avra, Merlot del Ticino:** Mittleres Rubin, leuchtend. In der Nase offenes, sanft-süßes Bouquet, dezente Vanillenote. Im Gaumen weich, samtig, voller Finessen, ein Schmeichler, der viel Spass macht.

## La Cappellaccia, Manno

Strada Regina, 6928 Manno. Tel. 091/605 44 76, Fax 091/604 64 71

**1995 Le Orchidee, Merlot del Ticino:** Aufhellendes, aufleuchtendes Rubin. Stark rauchiges Bouquet, leicht reduktiver Ton, dahinter sehr süß, leicht schokoladig. Im Gaumen sehr saftig, elegant und weich, leichtes Cassis-Finale. Ein sehr harmonischer, eleganter Wein.

**1995 Merlot di Tenero:** Dunkles Rubin. Angenehm rauchiges Bouquet, wirkt sehr parfümiert und ausladend, schöne Black-Currant-Note. Im Gaumen zu Beginn schöne Säurestütze, leicht nervig im Extrakt, gute Adstringenz, schöne Harmonie zwischen Tessiner Merlot-Typizität und elegant eingesetzten Barriques.

**1995 Merlot di Manno, Riserva:** Relativ helles Rubin. In der Nase offenes, rotbeeriges Bouquet, sehr zugänglich. Im Gaumen sehr fein, etwas flach, früh konsumierbar.

**1995 Purpuratum (18 Monate in Barriques):** Mittleres Rubin-Granat. Sehr intensives, rauchiges, blaubeeriges Bouquet, dahinter Korinthen- und Pflaumennoten, ausladend, fast etwas verschwenderisch wirkend. Im Gaumen sehr weich, seidig in der Textur, leicht exotischer Fruchttouch, dennoch schön rot- und blaubeeriges Spiel, enorme Länge. Purpuratum: ein neuer Name, den man im Auge behalten sollte.



**Gian Carlo Muschi: Ein Weinbauer, der einmal Direktor einer Bank war.** Nach 25 Jahren Bank hatte Muschi die Nase voll vom Schreibtisch. Irgendwie hatte er das Gefühl, nichts zu produzieren, nichts auf jeden Fall, worauf er persönlich hätte Einfluss nehmen können. «So wurde ich zum Aussteiger und schliesslich zum Weinbauern.»

1986 kaufte Gian Carlo Muschi seine ersten Reberge, lieferte die Trauben aber immer anderen Weinbauern ab. 1989 vinifizierte er seinen ersten eigenen Wein. Und heute gehören ihm knapp acht Hektaren Rebland, was etwa 28 000 Rebstöcken entspricht. «Meine Weinberge sind im ganzen Luganese verstreut – in Agno, in Bioggio, in Magno, in Bosco Luganese, in Caddemario, in Monzano und in Tenero. Muschis bester Roter ist der Purpuratum, ein Barrique-Wein, der nicht jedes Jahr abgefüllt wird und von dem es anfänglich nur etwa 1000, heute aber manchmal bis 4500 Flaschen gibt.

## Kopp-von der Crone, Castel San Pietro

Gorla, 6874 Castel San Pietro. Tel. 091/682 96 16, Fax 091/682 96 16

**1995 Gorla:** Sehr intensives, dunkles Rubin. Rauchiges, intensives Johannisbeerbouquet, spontan ansprechend. Im Gaumen zugänglich, schöne Fruchtnote, angenehm nachhaltig, ein erstaunlicher, nachhaltiger Merlot, der im Stahltank ausgebaut wurde. **16/20 trinken – 2000**

**1995 Ronco Balino:** In der Farbe dunkles Rubin mit blauen Reflexen. In der Nase herrlich würziges, rauchiges Bouquet, sehr homogen, wirkt fast parfümiert in seiner Art, noch verhaltener Merlot-Ton, drückt aber schön im Bouquet durch. Im Gaumen sehr würzig, sanft bittere, noch strenge Extraktnote, gut balanciert. **17/20 1998 – 2004**

### Start mit Pechsträhne. Die Zürcherin Anna Barbara von der Crone und ihr Mann, der Berner Ueli Kopp, haben in ihrem jungen Winzerleben schon viele Hochs und Tiefs erlebt.

Beide haben sie Agronomie studiert, dissertiert und dann ein bisschen in der Forschung gearbeitet. Doch danach, mit dem gemeinsam geführten Landwirtschaftsbetrieb, kamen sie auf keinen grünen Zweig. Die Liebe zum Merlot brachte das Paar aber auf neue Gedanken. Im Tessin suchten die beiden mit viel Geduld einen Weinberg, 1994 wurde sie in Gorla fündig.

Dass Weinmachen vor allem ein Abenteuer ist, erlebten Anna Barbara von der Crone und Ueli Kopp in den folgenden Jahren. Weil ihnen noch kein Gärkeller zur Verfügung stand, mussten sie ihre ersten Trauben verkaufen. 1995 konnte dank der neuen Installationen in Melide eine erste Ernte (15000 Flaschen) eingefahren werden. Ein neuerlicher Tiefschlag bedeutete 1997 der Waldbrand in ihrem zweiten Rebberg, in Ronco Balino. Ursache war ein abgerissenes Stromkabel, das den nahegelegenen Wald in Brand gesetzt hatte. Statt vier Tonnen Trauben ergab die 97er Ernte noch knapp 350 Kilogramm. Gar nichts wird der Rebberg in Ronco Balino in den kommenden Jahren abwerfen, weil es nach Neuanpflanzungen sechs bis sieben Jahre dauert, bis wieder sehr gute Qualitäten zu erwarten sind. Die Koppes hoffen nun, dass wenigstens die Haftpflichtversicherung des Elektrizitätswerkes einen Teil des Schadens übernimmt.



ben verkaufen. 1995 konnte dank der neuen Installationen in Melide eine erste Ernte (15000 Flaschen) eingefahren werden. Ein neuerlicher Tiefschlag bedeutete 1997 der Waldbrand in ihrem zweiten Rebberg, in Ronco Balino. Ursache war ein abgerissenes Stromkabel, das den nahegelegenen Wald in Brand gesetzt hatte. Statt vier Tonnen Trauben ergab die 97er Ernte noch knapp 350 Kilogramm. Gar nichts wird der Rebberg in Ronco Balino in den kommenden Jahren abwerfen, weil es nach Neuanpflanzungen sechs bis sieben Jahre dauert, bis wieder sehr gute Qualitäten zu erwarten sind. Die Koppes hoffen nun, dass wenigstens die Haftpflichtversicherung des Elektrizitätswerkes einen Teil des Schadens übernimmt.

## Tenuta Bally, Breganzona

Via Crespera, 6932 Breganzona. Tel. 091/966 28 08, Fax 091/967 53 71

**1996 La Sfinge, Vino Bianco Nobile:** Blass mit lindengrünen Reflexen. Nussiges, süßliches Bouquet, sanfte Vanille- und Eichennotte, komplex. Im Gaumen reifes Extrakt, saftig, gut stützende Barriques, Melonentöne, leicht trocken im Finale.

**1995 Cresperino, Merlot del Ticino:** Dunkles Granat-Rubin. Rauchiges, nach Teakholz riechendes Bouquet, Tabak, Rossstall. Im Gaumen recht fein, körniger Fluss, Lakritzentöne, sanfte, noch störende Bitterkeit im Extrakt, pelzige Zunge.

**1995 Crespera Riserva (Merlot-Cabernet):** Sehr dunkle Farbe, tiefes Rubin mit violetten Reflexen. Extrem konzentriertes Nasenbild, Cassis, Rauch, Buchenholztöne, würzige Nelkentöne. Im Gaumen stark extrahiert, sanfte Bitterkeit, intensive Adstringenz, bourgeois. Wird er sein Potential je verkraften? Potentialwertung mit Fragezeichen:

**1995 Topazio, Rosso del Ticino (70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot; 600 Flaschen Jahresproduktion):** Dunkles Granat. Reifes, aromatisches, von Süsse geprägtes Cabernet-Bouquet, Cassis-Rauchtöne, weit ausladend. Saftiger, gut balancierter Gaumen, reifes Extrakt, noch sanft aufruhend, sehr, sehr lang.

## Sergio Monti, Cademario

Ronchi Bogno, 6936 Cademario. Tel. 091/605 34 75

**1996 Bianco di Cademario (Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Pinot Noir):** Blasser Farbe mit lindengrünen Reflexen. Fantastisches, süßlich-parfümiertes Fruchtbouquet, leicht nussig, reife Ananas, Pfingstrosen. Im Gaumen pfeffrig, wiederum eine tolle, nach Netzmelonen riechende Aromatik, perfekt balanciert. Einer der allerbesten Schweizer Weissweine.

**1995 Rovere, Merlot del Ticino:** Leuchtendes, mittleres Rubin. Offenes, burgundisches Bouquet, viel reife, zarte Frucht, Himbeerentöne, sauber, geradlinig. Samtiger, saftiger Gaumen, viel Charme im rotbeerigen Fruchtextrakt, elegant, superb balanciert. Kein sehr konzentrierter, aber ein sehr finessenreicher Wein.

**1995 Malcantone, Rosso dei Ronchi:** Mittleres Rubin, leuchtend. Rauchiges, toastiges Bouquet, dahinter Johannisbeeren und Cassistöne, feingliedrig. Im Gaumen seidig, feine Textur, bezaubernde Frucht, sehr lang.

## Adriano Kaufmann, Beride

6981 Croglio. Tel. 091/608 13 71, Fax 091/608 13 71

**1996 Sauvignon Blanc:** Blasser Farbe mit lindengrünen Reflexen. Offenes, feines, mit Kokosnote durchsetztes Bouquet, dahinter agrumenhafte Fruchtnoten, Sauerampfertöne, eher schlank, trotzdem intensiv duftend. Im Gaumen schön ausladend, frisches Fruchtextrakt, knackige Säure, wirkt weniger exotisch als die vorangegangenen Jahrgänge, wird so zunehmend klassischer.

**1995 Il Rubino:** Leuchtendes Rubin. Offenes, leicht mineralisches Bouquet, leicht burgundisch wirkend. Im Gaumen noch feine Kohlensäure, die sich aber gut im Extrakt einbettet, guter Rückhalt. Ein toller Wein in dieser Preisklasse.

**1995 Pio del Sabato:** Mittleres Rubin, aufhellender Rand. Fein rauchiges Bouquet, leicht animalische Töne, sehr würzig, intensiv, schöner Terroirton. Im Gaumen fast etwas leicht, sehr gut balanciert. Ein langer, feingliedriger Wein, der in seiner jetzigen Phase schon fast süßig wirkt.

**1995 Pio della Rocca:** Mittleres Granat, satt in der Mitte. Ausladendes, feinrauchiges Bouquet mit rotbeerigen Würztönen, Zedernnoten, spontan und jetzt schon zugänglich. Im Gaumen zarte Adstringenz und Zungenextrakt, welche dem Wein Charakter und Nachhaltigkeit verleiht. Ein sensationell langer Wein, gehört zum Besten des Jahrgangs.



## Fabienne und Eric Klausener, Purasca

6989 Purasca. Tel. 091/606 35 22

**1995 Malcantonnissima:** Sehr helles Granat-Rubin, erste Reifeerscheinung am Rand. In der Nase sehr floral, würzig, riecht einfach und unkompliziert. Im Gaumen sehr leicht, wiederum diese florale Note, die aber gut zur Süffigkeit des angenehmen Weines passt. **15/20 trinken – 1999**

**1995 Trevano Rosso:** In der Farbe dunkles Rubin. In der Nase feines Bouquet, würzig, sehr eng und komplex. Im Gaumen konzentriert, feinsandiges Extrakt, angenehme Adstringenz, noch in den Startlöchern, kann aber sicher noch zulegen. Weil Klauseners auf den Gran Riserva verzichtet haben, ist der Trevano bedeutend konzentrierter ausgefallen. **17/20 1998 – 2004**

**1996 Trevano Rosso:** Sattes Rubin-Granat. Dezente Frucht im Hintergrund. Sehr würzige Nase, florale Töne, Terroir, Tabak. Satte Struktur im mittleregewichtigen Körper, kräftige Adstringenz, Baumnusstone, wiederum viel Tabak, grosses Alterungspotential. **17/20 2001 – 2008**

### Trevano bianco: Spitzenklasse. Von der neuen Kellereinrichtung lassen sich Fabienne und Eric Klausener offensichtlich beflügeln.

Auf Anhieb produzierten sie mit ihrem neuen Trevano bianco einen der besten Schweizer Weissweine. Und damit es bei der offiziellen Kellereinweihung richtig festlich wird, stellten sie im geheimen auch gleich noch 1000 Flaschen eines traditionell gemachten Champagners her – einen Schaumwein aus weiss abgepresstem Merlot, in Barriques ausgebaut und anschliessend in den Flaschen nachvergoren.

Doch zurück zum Trevano bianco. Viele Weinbauern machen einen Saigné-Abzug, um ihrem Rotwein mehr Konzentration zu verleihen. Das heisst: Rotweirmaische angären lassen, nach ein paar Stunden den leicht rosa gefärbten Abzug abziehen, daraus wird meist ein belangloser Roséwein, und im Gärbottich bleibt dann der Maischenanteil zurück, der dem Roten mehr Struktur und Kraft schenkt.

«Warum sollten wir einen ambitionslosen Roséwein machen», sagten sich Fabienne und Eric Klausener, «wenn das Ausgangsmaterial derart vielversprechend ist?» Deshalb hätten sie einen Teil der Trauben sofort abgepresst, bevor die Farbenzyme durch das Angären in den Saft übertragen worden seien. «Diesen Weisswein haben wir darauf in Barriques vergoren und ohne biologischen Säureabbau in Flaschen gefüllt. Es war der erste solche Versuch, aber sicher nicht unser letzter.» Wenn der rote Merlot schon so viel Potential aufweise, «warum sollte das bei einem weiss ausgebauten Merlot anders sein, wenn er durch den Holzausbau etwas Struktur bekommt und durch den Verzicht auf Säureabbau seine ganze, ursprüngliche Kraft behält?»

**1996 Trevano Bianco** (ein in Barriques ausgebauter weisser Merlot): In der Farbe leuchtendes, blasses Gelb. In der Nase sehr eichiges, süssliches Bouquet, leichte Bergamottetöne, Zitrusnoten, die die Frische unterstreichen. Im Gaumen sehr schön gestützte Frische, wiederum Limetten und Agrammentöne. Angenehm weiches Extrakt, die Barriques sorgen für den schönen Schmelz. Ein toller Weisswein, der zeigt, was weisser Merlot sein könnte. **17/20 trinken – 2000**

## Tenuta San Rocca, Porza.

Tenuta San Rocca. Contessa Schallenberg, 6948 Porza. Bezugsquelle: Cantina dell'Orso Tel. 091/792 23 76, Fax. 091/792 23 78

**1995 Merlot del Ticino:** Sehr helles Rubin. Erdiges Merlot-Bouquet, schöne Waldhimbeerfruchtnote. Saftiger, recht fülliger Gaumen, reifes Extrakt, guter Rückhalt.

## Lucchini Giovanni, Pregassona

Via Cantonale, 6963 Pregassona. Tel. 091/942 13 33, Fax 091/941 32 93

**1995 Merlot del Ticino:** Recht dunkles Granat. In der Nase sehr eigenwilliges Bouquet, leicht siruphaft, etwas dumpf. Im Gaumen recht fleischig, aber sehr traditionell, etwas ruppig in der Struktur, verhaltenes Finale.

**1995 Vallombrosa:** In der Farbe aufhellendes Granat mit rubinen Reflexen. Im Gaumen und in der Nase etwas dumpf, erdig. Frucht kommt nicht recht durch. Fester, zäher Körper, etwas markig, dem Wein fehlt es an Charme.

## Christian Zündel, Beride

6981 Croglia. Tel. 091/608 24 40, Fax 091/608 24 40

**1995 Terraferma:** Dunkles Rubin. In der Nase offenes, fast parfümiertes Merlot-Frucht-Bouquet, angenehm füllig, rotbeerig akzentuierte Frucht. Auf der Zunge noch leicht dominierende Säure, jedoch fast samtig im noch etwas trockenen Extrakt, ausgeglichen mit einem sehr langen, harmonischen Finale. Kann noch zulegen.



Weinmacher Christian Zündel mit seinem Orizzonte.

**1995 Orizzonte:** Sehr dunkles Rubin-Purpur. Offenes delikates Rauchbeerenbouquet, Cassis-Holunder-Note, feingliedrig und elegant. Im Gaumen sehr gut stützendes Extrakt, dicht und feinstgegliedert, in der Struktur fast samtig mit einer finessenhaften, angenehm süsslich ausstrahlenden Adstringenz, im Finale wieder beerig, ein toller Orizzonte mit burgundischem Charakter.

## Joe Pfister, Castelrotto

Ronco, 6980 Castelrotto. Tel. 091/608 22 91

**1995 Cabernet Sauvignon e Merlot Bianco, Gioia:** Blasse Farbe mit leichtem Rosaschimmer. Fülliges, sanft eichiges Bouquet, Lärchenholz, ein Hauch Bergamotte. Pfeffriges Säurespiel, Himbeerentöne, sanft trocken auf der Zunge.

**1995 Merlot bianco, Merlino:** Zwiebelschalenfarben wie ein Ciel de Perdrix. In der Nase ausladendes Bouquet, eher defensiv von der Frucht her. Saftiges,

angenehm Kohlensäurehaltiges Gaumenspiel. Ein origineller, erfrischender Wein mit angenehmer Zungenbitterkeit.

**1995 Vulcano, Merlot del Ticino:** Sattes Granat. Offenes, kompottartiges, süßes, ausladendes Bouquet. Saftig, sanft marmeladig, reife Frucht, viel Erdbeertöne, sanfte Trockenheit in der Adstringenz, guter Nachklang.

### **Daniel Huber, Monteggio**

Termine, 6998 Monteggio. Tel. 091/608 17 54, Fax 091/608 17 54

**1995 Fusto 4:** Helles Rubin, erste Reifereflexe. Schwierige Nase, animalisch, rotbeerige Frucht. Im Gaumen delikat, leicht, feine Tannine, fast ein biss-

chen beaujolaishaft. Im Moment zeigt er sich nicht von der besten Seite.

**1995 Ronco di Persico:** Aufhellendes Granat-Rubin. Im Moment noch etwas verhaltenes Bouquet, leichte Pflaumen-Zwetschgen-Note. Schöne florale Würze. Gaumen eher schlank, fruchtiges Extrakt, leicht säuerlicher Fruchtschalenton, angenehme Länge. Korrekter, gut gelungener Merlot.

**1995 Montagna Magica:** Perfektes, betörendes Bouquet. Fein nuanciert, facettenreich, umwerfende Finesse. Im Gaumen ebenfalls sehr feines Extrakt, angenehme, ausgeglichene Adstringenz, nachhaltig im Geschmack, wiederum ein sehr finessenreicher, fast Lafite-hafter Barrique-Merlot, der zum Allerfeinsten gehört, was das Tessin an Rotweinen zu bieten hat.