

Rund sechzig Weine aus dem Tessin bildeten die Basis für die vorliegende Auswahl.

Gespannt waren wir vor allem auf die traditionell, also nicht in Barriques, ausgebauten Merlot-Weine des Jahrgangs 1992. Mittlerweile sind praktisch alle Produzenten mit ihnen im Handel, und eine erste Bestandsaufnahme ist angezeigt.

Der regnerische Herbst hatte 1992 alle Hoffnung auf einen fünften guten bis hervorragenden Jahrgang in Serie zunichte gemacht.

Einzelne Betriebe wie Daldini, Luisoni und das Istituto agrario Mezzana verzichteten angesichts der Qualität gar auf eine Flaschenabfüllung.

Ein auffallendes Merkmal des Jahrgangs 1992 ist das ausgesprochen unhomogene Qualitätsniveau. Hervorragendes findet man selten, Gutes recht häufig; andererseits ist viel Eigenwilliges, manchmal gar Fremdartiges anzutreffen.

Die im zweiten Teil vorgestellten Tessiner Merlot-Weine sind alle in Barriques (Carati) und oft zusammen mit anderen Sorten ausgebaut.

Mehrheitlich schickten uns die Produzenten 91er, der den 90ern zwar unterlegen, aber dafür noch vorrätig ist. Einige scheinen ein bisschen gar viel Holz abbekommen zu haben, andere hingegen kann man sich bereits jetzt bestens bei Tisch vorstellen.

Traditioneller Ausbau

★ ● ●

La Murata 1992
Carlevaro SA, Bellinzona

Purpur; sattes Bouquet gekochter Früchte, überreife Aromen, leicht oxydativ und dumpf; im Gaumen süsslich, weich, Teer, gute Säure, leicht bitterer Abgang; ein Wein mit gutem Stoff, allerdings nicht ganz makellos. 1994–1996.
CH: Carlevaro

★ ● ●

Ronco di Persico 1992
Daniel Huber, Monteggio

Helles Purpur; fruchtbetonte Nase, Hefe, Bittermandeln, rauchiger Akzent, gekochte Früchte; im Gaumen knapp und kurz, feingliedrig, leichte Erdbeernote, gleichzeitig etwas grün; schmalbrüstiger Wein mit ansprechender Nase. 1994–1997.
CH: Huber

★ ● ●

Poggio del Cinghiale 1992
Francesco Franchini, Lamone

Purpur mit violetten Rändern; verschlossene, etwas dumpfe Nase; im Mund feinfriuchtig, vegetabile Note, leichtgewichtig, ausgewogen; kleiner, stimmiger Wein, den man am besten bald trinkt. 1994–1996.
CH: Francesco Franchini

★ ★

Pian Marnino 1992
Ferretti-Tettamanti, Gudo

Purpur; anziehende, fruchtbetonte Nase, noch verhalten, Gemüsebouquet; gute Struktur, Vanille, Cassis, gelungene Balance, sehr schöne, reife Fülle; schmackhafter, typischer Merlot aus dem Tessin. 1994–1998.
CH: Ferretti-Tettamanti

★ ● ●

Saleggi 1992
Fratelli Delea, Losone

Purpur; offenes Bouquet mit typischen, fruchtbetonten Aromen, etwas alkohollastig; im Gaumen dicht, Vanille, trockene Tannine, metallische Note, mittlere Länge; kräftiger, ansprechender Wein, dem etwas Ruhe noch guttun kann. 1994–1997.
CH: Delea

★ ● ●

Merlot VITI 1992
Valsangiacomo, Chiasso

Helles Purpur; dezente Nase, Frucht, Himbeeren, Nuancen von Gemüsesuppe, reintonig; im Gaumen Bittermandeln, ausgewogen, angenehme Süsse, mittelmäßig; ein Wein, der recht lang mit fruchtiger, allerdings auch leicht bitterer Komponente endet. 1994–1997.
CH: Valsangiacomo

★ ● ●

San Matteo 1992
R. & N. Cattaneo, Cagiallo

Purpur; recht tief, animalisch, Holz, Baumnüsse; mittelmäßig Körper, süsslicher Komplex, Pfeffer, am Schluss eher kurz und schal; ein Wein, der mehr andeutet, als er hält. 1994–1996.
CH: Osteria San Matteo

★ ● ●

La Speranza 1992
Joe Pfister, Castelrotto

Purpur; in der Nase verhalten und etwas dumpf, gut eingebundene Tannine, Brombeeren, Cassis und Hefe, leicht seifig, mittelmäßig, duftig und würzig, adstringierend, warm, reintonig; gelungener Wein mit Reserve. 1994–1998.
CH: Pfister

★ ★ ● ●

San Zeno 1992
Tamborini, Lamone

Purpur mit violetten Rändern; verschlossene Nase, Kirschen, recht tiefgründig, ansprechend reintonig; im Mund reife Stachelbeeren, markierende Säure, Lakritze, etwas neutral, mittlere Länge; gut gelungener Wein mit Körper und angenehmer Länge, hat Reserve. 1994–1998.
CH: Tamborini

★ ● ●

Donaggio 1992

Fattoria Donaggio SA, Lamone
Mittleres Purpur mit leicht braunen Rändern; vegetabil, Cassis, Kräutern, wenig Volumen; im Gaumen saftig, rauchig, Cassiskonfitüre, reif, leicht bitterer Nachhall; süffiger, leicht zugänglicher Wein, der jetzt in der Gastronomie ausgeschrieben werden kann. 1994–1995.
CH: Donaggio

★ ★ ● ●

Terraferma 1992

Christian Zündel, Beride
Dichtes Purpur; Holz, Kaffee, tiefgründig, leicht animalischer Akzent, anziehendes Bouquet; im Mund stoffig, dicht, Vanille, eingebundene Tannine, gute Länge; ein gelungener Wein mit erfreulichem Potential, deutlich vom Holz ausbau gezeichnet. 1995–1999.
CH: Zündel

★ ★ ● ●

Merlot del Portico 1992
Werner Stucky, Rivera

Purpur; reduktiv, verschlossen, verdeckte Frucht; deutet recht gutes Potential an, Hauch von Erdbeeren und Vanille, Teer, prägnante Säure, noch pelzig und streng; im Moment unzugänglicher, abweisender Wein, der noch Zeit braucht. 1995–1999.
CH: Stucky

★ ● ●

Collina di Sementina 1992
Peter Gauch, Sementina

Purpur; vegetabil, etwas Hefe und Gummi, Pfefferminz; im Gaumen Kaffee, leicht brandige und süssliche Note, Erdbeeren, etwas spitze Säure, gute Länge, im Abgang nicht unangenehm bitter; ein charaktervoller, eigenständiger Wein. 1994–1997.
CH: Gauch

★ ● ●

Il Rubino 1992

Adriano Kaufmann, Beride
Purpur; in der Nase leicht grasige Note, Hefe, etwas alkoholisch, Vanille; im Mund von guter Textur, mit süsslicher Nuance, Lakritze und Karamel, füllig, wiederum mit Hefenote, austrocknend, recht lang; gut gelungener Wein mit mittlerem Potential. 1994–1998.
CH: Kaufmann

Eine reife Leistung

★ ★ ★ ●

Vignetti di Minusio 1992
Stefano Haldemann, Tenero

Vor fünf Jahren stellte Vinum Stefano Haldemann als hoffnungsvollen, jungen Winzer vor. In aller Stille ging er seinen Weg weiter und überzeugte in der Degustation gleich mit zwei Weinen: mit seinem hervorragenden, traditionell ausgebauten Merlot 1992 und mit der 91er Barrique-Version. Der 92er stammt aus dem grössten zusammenhängenden Teil seines zerstückelten Reichs: aus den Ronchi oberhalb Minusio. Das dichte Purpur lässt, wie die Vielschichtigkeit des Bouquets, einiges erhoffen. Peperoni, Kirschenkompost, Minze und Mandeln notierten wir. Im Mund zeigt sich die gute Struktur, eine saftige Säure, Brombeeren und eine reife Süsse – alles begleitet von einem Hauch Weihrauch und Harz. Warm und lang klingt der Wein nach. 1994–1998.
CH: Haldemann



Barrique-Ausbau

★ ★ ★ ● ●

Rubro 1989

Valsangiacomo, Mendrisio
Purpur mit Granat; ausgesprochen reintoniges und elegantes Bouquet, Vanille, reife Zwetschgen, durch und durch delikat; im Mund dicht gewoben, mit Schmelz, Bittermandeln, zartbitter und leicht rauchig, idealer Trinkfluss mit gutem Nachhall; herzliche Gratulation zu diesem hervorragenden Wein! 1994–1998.
CH: Valsangiacomo

★ ★ ● ●

Camorino 1990
Cantina Giubiasco, Giubiasco

Purpur mit reifen Ansätzen; verhalten, leicht Schwefel, vielfältige, fruchtige Aromen; im Mund gut eingebundenes Holz, Teer, eher grob, reife Früchte, frische Säure, gute Balance; ein Wein von mittlerer Struktur, der leicht zugänglich ist. 1994–1997.
CH: Cantina Giubiasco

★ ★ ● ●

Monte Carasso 1990
Cantina Giubiasco, Giubiasco

Reifes Purpur; Vanille, Pflaumen, elegante Holznote, Röstaromen, Zedern, Kaugummi, gut eingebundene Gerbstoffe, rauchig; im Gaumen von mittlerer Struktur, frischer Säure und dezenter Vanille, bricht ab; ein gut gearbeiteter Wein aus reifem Traubengut. 1994–1997.
CH: Cantina Giubiasco

★ ★ ● ●

Ampelio 1990
Carlevaro S.A., Bellinzona

Purpur; Cassis- und leicht überreife Fruchtaromen, frische Säure, Kaffee, Gummi, anziehend; im Gaumen Holz, frisch-fruchtig, auch mit grünen Noten, saftig, wiederum Cassis; zugänglicher, schmackhafter Wein. 1994–1997.
CH: Carlevaro

★ ★ ★ ● ●

Oro del Pian Marnino 1991
Ferretti-Tettamanti, Gudo

Leuchtendes Purpur; tiefgründig, mit Noten reifer Früchte, verhalten; dicht, Brombeeren, weich, süsslicher und südlicher Aspekt, edle Holznote, warm, Lakritze, fein und lang; ein eleganter Barrique-Wein aus reifem Traubengut. 1994–1998.
CH: Ferretti-Tettamanti

★ ● ● ●

Il Querceto 1991

Terreni alla Maggia, Ascona
Purpur; offene, ansprechende Nase, Vanille, rauchig, typisch; im Gaumen weich, Stoff, Brombeeren, trocken aus, wenig Säure, süsslich, bitter endend; solider, aber nicht faszinierender Wein. 1994–1997.
CH: Terreni alla Maggia

Der Charmeur

★ ★ ★ ● ● ●

Sassi Grossi 1991
Roberti Foc, Giornico

Mit dem Sassi Grossi hat Feliciano Galdi die Roberti Foc in Giornico endgültig aus der Abseitsposition geholt. Vor der Übernahme durch den Weinhändler war der Betrieb kein Aushängeschild für die Gewächse aus der Leventina gewesen. Dank der Zusammenarbeit mit Giuseppe Rattazzo, seinem piemontesischen Önologen, kann Galdi ein klug gestaltetes Sortiment von 200 000 Flaschen jährlich anbieten. In der Einzellage Sassi Grossi stehen mindestens 30-jährige Rebstöcke. Der Holz ausbau des Weines ist in der Nase durch einen Vanilleton markiert, feinfriuchtige Aromen schwingen mit, ein expressives Bouquet verhaltener Eleganz bietet sich an. Im Mund ist wiederum edles Holz präsent; Kirschen, trockene Tannine sowie mittlere Fülle und Länge halten sich die Waage. So geschliffen können Weine aus der schroffen Leventina sein. 1994–1999.
CH: Roberti Foc



★ ★ ★ ● ●

Piccola Riserva 1991
Stefano Haldemann, Tenero

Purpur mit violetten Rändern; entwickeltes Bouquet, würzig, Kompott, Beeren und Kakao; im Gaumen reife Tannine, Vanille, präsent Holz, weich, trockene Tannine, saftige Säurekomponente, süssliche Nuance, voll, beerig, Cassis, pelzig, lang; ein Wein mit gutem Potential, der sich noch verfeinern wird. 1995–1999.
CH: Haldemann

★ ★ ● ● ●

Merlot Vinattieri 1991
Vinattieri, Ligonetto

Dichtes Purpur; verhalten, dumpfe Nase, ein wenig Azeton, Kaffee, Cassis und Erdbeeren; im Gaumen gute Fülle, Brombeeren, saftig, adstringierend, Vanille; ein Wein mit Substanz und Potential, zur Zeit allerdings noch sehr verschlossen und holzlastig. 1996–2000.
CH: Vinattieri

★ ★ ● ● ●

Riflessi d'Epoca 1991
Valli, Mendrisio

Purpur; ein duftiges, florales Bouquet, Röstaromen, Kakao, Vanille; im Gaumen reife Tannine, mittlere Struktur, Pflaumen, Marzipan und Karamel, recht lang; ansprechender, etwas vordergründiger, jedoch gut gemachter Wein. 1994–1998.
CH: Valli

★ ★ ● ● ●

Crespera Riserva 1991
Tenuta Bally, Breganzona

Dichtes Purpur; verhalten, Vanille, tief; im Gaumen weich und dicht, mit reifen Tanninen, Fleischsuppe und Kaffee, eher breit, im Abgang etwas schal, doch recht lang und mit herber Note; ansprechender Wein, der durch die Reifung noch gewinnen wird. 1995–1997.
CH: Tenuta Bally

★ ★ ● ● ●

Poggio del Cinghiale 1991
Francesco Franchini, Lamone

Purpur mit violetten Rändern; extreme Holznase, Kaffee, Weissleim, Vanille, Röstaromen; breit, etwas vom Holz gezebrt, süss, leicht brandig, trockene Tannine, würzig, bitter; noch jung wirkender Wein mit Reserve. Abwarten. 1995–1999.
CH: Franchini

★ ★ ● ● ●

Colle d'Avra 1991
Avra, Castel San Pietro

Purpur; verhalten, verdeckte Frucht, Röstaromen, etwas unreife Nase; vom Holz gezebrter Körper, Brombeeren und Marzipan, voll, wenig Säure, pelzig, etwas eindimensional; ein unausgewogen wirkender Wein mit interessanten Seiten. 1994–1997.
CH: Avra

Der Stilist

★ ★ ★ ● ● ●

Orizzonte 1991
Christian Zündel, Beride

Christian Zündel wohnt seit vierzehn Jahren in Beride im Malcantone. 1986 hat er seinen ersten Jahrgang gekeltert, seither hat er Jahr für Jahr seinen Stil verfeinert. Terraferma und Orizzonte fielen in der Verkostung gleichermassen durch ihre aussergewöhnlich subtile Art auf. Da lärmt kein Holz, da rauben keine grünen Tannine die Zunge auf, da sind Farbe, Extrakt, Säure und Körper derart miteinander verwoben, dass sie ein Ganzes bilden. Christian Zündel führt wahrlich eine feine Klinge. Der 91er Orizzonte bringt zwar nicht den Stoff seines Vorgängers ins Glas, trotzdem begeistert er durch sein kräftiges Purpur, seine dezente Würzigkeit, die noch verdeckte Frucht. Die Tannine sind gut eingebunden; der Wein wärmt, ist zugänglich und verspricht bald noch viel besser zu sein. 1994–1998.
CH: Zündel

