

Über hundert Weine hatten die Degustatoren von Arcigola (Marco Trezzini, Giacomo Mojoli, Marco Barana, Luca Cavadini) und Vinum (René Zimmermann und Stefan Keller) für den «Gambero Rosso» und den Vinum-Weinkaufsführer zu verkosten. Im Mittelpunkt der Degustationen in Bellinzona stand der jüngste Merlot-Jahrgang 1993.

## Weissweine

### Vibiano Bianco del Mendrisiotto 1994

Cantina Sociale, Mendrisio  
Mittleres Gelb; dezente, florale Nase, leichte Hefenote, Nuss, Honig; im Ansatz mittlere Fülle, frische Säure, recht saftig, Zitrus, Holunder; endet etwas leer; frischer, unkomplizierter Weiss. 1995–1996.

CH: Zweifel / D: 0041/91/46 46 21

### Bianco di Cademario 1994

Sergio Monti & Figli, Cademario  
Mittleres Gelb; aromatisch, Honig und Jasmin; im Ansatz mittlere Fülle, gute Säure, frisch, floral, Aprikose und Apfel, endet recht lang; hocharomatischer Weisswein. 1995–1996.

CH: Cantina dell'Orso / D: 0041/91/59 34 75

### Bianco Rovere 1994

Guido Brivio, Mendrisio  
Mittleres Gelb; in der Nase Röstnoten, etwas Aceton, rauchig; im Ansatz mittlere Fülle, Vanille, nobles Holz, reife Frucht, Apfel, endet etwas leer und auf süsslicher Note; ein geschmacklicher Wein. 1996–1997.

CH: Cantina dell'Orso, Schubi-Weine, Baur au Lac, Münsterkellerei AG  
D: 0041/91/48 07 57

### Sémillon (3,75 dl)

Adriano Kaufmann  
Helles Goldgelb; intensiv, exotisch, Bergamotte; im Ansatz mittlere Fülle, spitze Säure, Ananas, süssliche Note, endet etwas trocken und spröde; interessanter Wein. 1995–1997.

CH: Cantina dell'Orso, Teufelhof  
D: 0041/91/73 13 71

### Chardonnay 1993

Christian Zündel, Beride  
Helles Gelb; intensive Aromen, Röstnoten, nobles Holz, verdeckte Frucht; im Ansatz mittlere Fülle, reife Frucht, rassige Säure, saftig, Würznote, Röstaromen, floraler Hintergrund, Schmelz im Abgang; Wein mit gutem Potential. 1996–1999.

CH: Liechti / D: 0041/91/73 24 40

## Angelos weisser Engel

### Il Chardonnay 1994 Bianco del Ticino Angelo Delea, Losone

Zwar sind nur 5 Prozent der Tessiner Anbaufläche mit weissen Sorten bestockt, der Produktionsanteil der Weissweine liegt aber mittlerweile bei 15 Prozent. Wie ist das möglich? Seit die Cantina in Giubiasco vor zehn Jahren begonnen hat, Merlot in der Art eines Federweissen zu keltern, kamen immer mehr Winzer auf den Geschmack, es ihr gleichzutun. Mit Erfolg. Weisswein aus weissen Trauben wird im Tessin zwar ebenfalls gekeltert, allerdings erst in kleinen Mengen. Die beliebteste Sorte ist der Chardonnay. Einer, der sich mit ihr angefreundet hat, ist Angelo Delea in Losone. Zu seinem sechs Monate im Holz ausgebauten 94er notierten wir: Gute Fülle, Honig- und Rauchnoten, schöner Schmelz, langes Finale. 1996–1999.

CH: 093/35 08 17

D: Casa Ticinese, Omlor



## Roséweine

### Rosato Pian Marnino 1994 Ferretti & Tettamanti, Gudo

Lachsrot; duftende Nase, florale, fruchtige Aromatik; im Ansatz füllig, breit und süss, leicht alkoholisches, liebliches Finale; ein stoffiger Rosé. 1995–1996.

CH: Cantina dell'Orso  
D: 0041/92/64 23 19

### Gran Rosé 1994

Guido Brivio, Mendrisio  
Helles Rosa; florale, leichte Hefenote; im Ansatz rassige Säure, frisch, schöne Fruchtaromen, beerig, eleganter Trinkfluss, lang; ein hervorragender, ausbalancierter Rosé mit Charakter. 1995.

CH: Baur au Lac, Münsterkellerei, Cantina dell'Orso / D: 0041/91/48 07 57

## Merlot

### Merlot La Minerva Barrique 1990

La Minerva, Camorino  
Reifendes Rubin; dezente Aromatik, Würznote, Leder, Zwetschge, rote Früchte; im Ansatz mittlere Fülle, etwas trockenes Tannin, Würznote, recht langes Finale; sympathischer Tropfen. 1995–1996.

CH: Cantina dell'Orso / D: 0041/92/27 16 04

### Merlot Rubro 1991

Valsangiacomo, Chiasso  
Reifendes Rubin; holzdominante Nase, würzig, braucht Luft; im Ansatz mittlere Fülle, weich, geschmeidig, gut eingebundenes Holz, süsslich, Vanillenoten, konzentrierte Frucht, langes Finale; eleganter, zugänglicher Wein. 1996–1998.

CH: Vergani, Wychäller Bodenhof, Papagni, (Buonvicini) / D: Casa Ticinese

### Merlot Carato 1991

Angelo Delea, Losone  
Reifendes Rubin; intensive Nase mit dezenter Frucht, Leder und Teer; im Ansatz präsent, dicht, reif, Tannin, Saft, Leder, feine Süsse, geschmeidiger Trinkfluss, mittellanges Finale; ein harmonischer und anziehender Wein. 1995–1998.

CH: 093/35 08 17 / D: Casa Ticinese, Omlor

### Merlot & Cabernet Sauvignon

Riserva di Ronco 1991  
Joe Pfister, Castelrotto  
Dichtes Rubin; aromatische Nase, Frucht, Pflaume, exotische Früchte, Würznote; im Ansatz mittlere Fülle, saftig, etwas trocknendes Tannin, Teer, mittellanges Finale; kräftiger Wein mit Biss. 1996–1999.

CH: Maria's Weinhandel, Teufelhof  
D: 0041/91/73 22 91

## Joe Pfisters Barbanera

### Barbanera Gran Riserva 1993 Vino nobile del Malcantone Joe Pfister, Castelrotto

Joe Pfister ist ein Generalunternehmer: Von der Produktion über den Vertrieb bis hin zur Grafik macht er alles allein. Weinmachen ist für Joe Pfister eine instinktive Sache, hat den Ursprung im Bauch und muss allein geschehen. Sensible Weintrinker können die Schwingungen seiner Tropfen wahrnehmen, davon ist er überzeugt. Zur Probe schickte er unter anderem den 90er Barbanera, eine Gran Riserva des letzten grossen Jahres. Die Degustatoren waren vom harmonischen und charaktervollen Wein begeistert; leider sind davon kaum mehr Flaschen erhältlich – im Gegensatz zum klimatisch bedingt schwächeren 1993er, der den dritten Stern auch ein bisschen seinem grossen Bruder zu verdanken hat.

CH: (Cantina dell'Orso), (Teufelhof), (Maria's Weinhandel)  
D: 0041/91/73 22 91



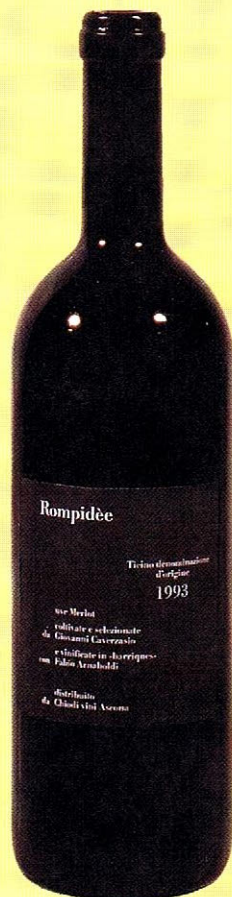


## Massvoll zu geniessen

★★ ●●

### Rompidée 1993

Caverzasio & Arnaboldi, Ascona  
Es ist keine schlechte Idee, einen Rompidée zu geniessen. Aber aufgepasst: Dieser Wein ist ein Heilmittel. Lesen Sie dazu die Packungsbeilage. Da steht ganz klar: «Rompidée» – wer zuviel davon bechert, dem zerbrechen die Ideen (rompere le idee). Der Gewinner Giovanni Caverzasio im Verscio und der Weinbändler und Önologe Fabio Arnaboldi sind seit vielen Jahren ein erfolgreiches Gespann. Zur Degustation schickten sie den 91er; der war den Verkostern drei Sterne wert. Doch selbst bei Chiodi, Arnaboldis Firma in Ascona, ist davon kaum mehr eine Flasche vorrätig. Der 93er, den wir in der Folge anforderten, liegt noch bis im Januar 1996 im Fass. Die Probe zeigt einen Wein von guter Struktur, feiner Aromatik und ausgesprochener Fruchtigkeit.  
CH: 093/35 16 96  
D: 0041/93/35 16 96



### ★★ ●●● Merlot del Ticino Sassi Grossi 1991

Roberti Foc, Bodio

Reifendes Rubin; Holzaroma, Vanille, Kakao, schwarze Kirschen und eine Spur Lack; im Ansatz mittlere Fülle, süssliche Holznote, gut eingebundenes Tannin, dezente Frucht, geschmeidiger Trinkfluss; ein etwas marmeladiger Merlot aus gutem Stoff. 1995–1997.  
CH: 091/46 40 21 / D: 091/46 40 21

★★ ●●●

### Merlot del Ticino Ampelio 1991

Vinicola Carlevaro, Arbedo

Dunkles Rubin; verschlossene Nase, braucht Luft, exotische Früchte, Holz; im Ansatz dicht und markant, etwas trockenes Tannin, rote Beeren, Banane, mittleres Finale; ein eigenwilliger, konzentrierter Merlot. 1996–1998.  
CH: Papagni / D: 0041/92/29 10 44

★★ ●●●

### Merlot Rovio Riserva 1991

Vini Rovio Ronco, Rovio

Reifendes Rubin; bocharomatische Nase, konzentrierte Beeren, Erdbeeren, verliert im Glas; im Ansatz mittlere Fülle, fruchtbetont, beerig, markante Säure, bitteres und leicht trockenes Finale; ein offenerherziger Merlot. 1995–1997.  
CH: 091/68 58 31 / D: 091/68 58 31

★★ ●●●

### Merlot del Ticino La Speranza 1992

Joe Pfister, Castelrotto

Reifendes Rubin; interessante Nase, Leder, animalische Note, Schweiss; im Ansatz mittlere Fülle, konzentrierte Frucht, Fleisch, dicht, Teer und Lakritze, mürbes Tannin, recht langes Finale; ein gut gereifter, präsender Wein. 1995–1996.  
CH: Cantina dell'Orso / D: 0041/91/73 22 91

★★ ●●●

### Merlot Collina di Sementina 1992

Peter Gauch, Sementina

Reifendes Rubin; intensive Nase, feine Würze, Kaffee, rote Beeren, Cassis; im Ansatz weich, feinkörniges Tannin, Kaffee, geschmeidiger Trinkfluss, süssliche, reife Note, langes Finale; ein harmonischer, samtener Merlot. 1995–1996.  
CH: Bel-Wines / D: 0041/92/27 23 21

★★ ●●●

### Collivo Riserva Tenuta Colle degli Ulivi 1993

Eredi Carlo Tamborini, Lamone

Kirschrot; intensiv und tiefgründig, Holzaromatik, verdeckte Frucht; im Ansatz breit, voluminös, wenig Säure, etwas herbe Holznote, konzentrierte Frucht, lang; ein kompakter Wein, der noch etwas Zeit braucht. 1996–1999.  
CH: Meyer, Cottinelli, Wy-Chäuer, Cantina dell'Orso, Viothek Studer, Vinoversum  
D: 0041/91/93 34 34

## Massvoll im Preis

★★ ●●●

### Merlot di Locarno San Carlo 1993

Angelo Delea, Losone

Der Merlot di Locarno steht stellvertretend für die ganze Palette von Delea-Rotweinen im Rampenlicht. Alle eingereichten Muster gefielen durch sorgfältige Vinifikation, eine ausgewogene, vielschichtige Textur, eine Harmonie, die sich nicht an die Gefälligkeit anlehnt. Der Merlot di Locarno aus der Einzellage San Carlo stach durch sein Kirschrot, die fruchtbige, an Kirschen erinnernde Nase, den frischen, saftigen Körper mit den fein eingebundenen Tanninen und dem eleganten Abgang hervor. Angelo Delea wollte nicht alles aus dem Wein herausholen, und er tat gut daran, dosiert vorzugehen. Auch was den Preis betrifft: Der ist angemessen, was man nicht von allen Delea-Produkten behaupten kann.  
CH: 093/35 08 17  
D: Casa Ticinese, Omlor



★★ ●●●

### Merlot Vecchia Masseria 1993

Luisoni, Capolago

Rubin; in der Nase fruchtbetont, rote Beeren, Kirschen, frisch geschnittenes Gras, brotig; im Ansatz mittlere Fülle, konzentriert, reifes Tannin, Lakritzenote, Schmelz, endet auf süsslicher Note; stimmiger, ansprechender Tropfen. 1995–1996.  
CH: 091/48 11 75 / D: 091/48 11 75

★★ ●●●

### Merlot di Losone Saleggi 1993

Angelo Delea, Losone

Purpur; aromatisch, noble Würznote, Baumnuss und Kirschen; im Ansatz fordernd, dicht, Bittermandeln, Brombeeren, etwas trockenes Tannin, gute Länge; konzentrierter Wein mit Potential. 1996–2000.  
CH: 093/35 08 17 / D: Casa Ticinese, Omlor

★★ ●●●

### Merlot Ligornetto 1993

Daniel Brenner, Seseglio

Rubin; verschlossen, nach Belüftung dezente Frucht, würzig; im Ansatz mittlere Fülle, rote Beeren, Kirschen, vegetabile Spitze, endet etwas trocknend; filigraner Wein. 1995–1997.  
CH: 091/43 74 03 / D: 0041/91/43 74 03

★★ ●●●

### Ronco di Persico 1993

Daniel Huber, Monteggio

Rubin; florale, zarte Nase, dezente Würze, feine Frucht, Brombeeren; im Ansatz mittlere Fülle, saftiges Tannin, beerig, leicht vegetabile Note, mittellanges Finale mit Biss; stimmiger, guter Wein. 1995–1997.  
CH: Liechti / D: 0041/91/73 17 54

★★ ●●●

### Rosso dei Ronchi 1993

Cantina Monti, Cademario

Purpur; wohlriechend, Kirschen, würzig, Leder; im Ansatz dicht, reifes Tannin, saftig, konzentrierte Frucht, feine Rauchnote, elegant, langes Finale; ein vollmundiger Wein mit Charme. 1996–1999.  
CH: 091/22 98 22 / D: 091/22 98 22

★★★ ●●●●

### Orizzonte 1993

Christian Zündel, Beride

Dichtes Purpur; Röstaromen, noble Holznoten, tiefgründig, Vanille, verdeckte Frucht; im Gaumen dicht, reifes Tannin, beerig, Rauchnote, langes Finale; fleischiger Powerwein zum Einlagern. 1997–2002.  
CH: Liechti / D: 0041/91/73 24 40

★★ ●●●

### Merlot Trevano 1993

E. & F. Klausener, Purasca

Kirschrot; schwarze Kirschen, brotig, würzig, leicht kräutrig und vegetabil; im Ansatz schlank, trockenes Tannin, süssliche Note, fruchtig, Erdbeere, Lakritze, endet mittellang; fröhlicher Wein. 1995–1996.  
CH: Cantina dell'Orso / D: 0041/91/71 35 22



## Versprechen für die Zukunft

★★●●

### Merlot & Cabernet franc Vigna d'Antan 1993 Guido Brivio, Mendrisio

Guido Brivio ist der ambitionierte Weinmacher des gleichnamigen Unternehmens in Mendrisio. Im südlichsten Tessin liegt denn auch sein önologisches Reich, und hier benutzt er die ganze Klaviatur, die sich ihm anbietet und die Erfolg verspricht. Aus der reichen Palette seiner Weine gefiel uns der Vigna d'Antan am besten, eine Assemblage aus 70 Prozent Merlot und 30 Prozent Cabernet franc. Nur gerade 4000 Flaschen hat er nach langer Maisbegärung in Barriques reifen lassen. Der Vigna d'Antan hat als Jahrgang wie als Wein eine noch junge Biografie; wir sind überzeugt, dass er mit zunehmendem Alter und mit der klimatischen Hilfe eines guten Jahres zu einem grossen Wein heranreifen kann.

CH: Cantina dell'Orso, Baur au Lac  
D: 0041/91/48 07 57



★★●●

### Riserva Crespera 1993 Tenuta Bally, Breganzona

Purpur; intensiv, Röstnoten, feine Holzaromen, konzentrierte Frucht; im Ansatz dicht, warm, feinkörniges Tannin, saftig, noble Holznoten, Fleisch, lang, etwas bitterer Abgang; ein konzentrierter und kraftvoller Wein. 1998–2002.

CH: 091/56 28 08 / D: 0041/91/56 28 08

★★●●

### Merlot Riserva Collina di Sementina 1993 Peter Gauch, Sementina

Reifendes Rubin; verschlossene Nase, nach Belüftung dezente Frucht, Würze, vegetabile Note, Efen; im Ansatz mittlere Fülle, gut eingebundenes Tannin, Peperoninote, Teer; weiches, recht langes Finale; ein charaktervoller Merlot. 1995–1997.

CH: Cantina dell'Orso / D: 0041/92/27 23 21

★★●●

### Comano Vigneto ai Bruggi 1993 Tamborini, Lamone

Purpur; verschlossen, nach Belüftung dezente Würze, Holz, Frucht und Stachelbeeren; im Ansatz breit, beerig, Erdbeere und Cassis, etwas grünes, trockenes Tannin, starke Extraktion, langes Finale; ein Brocken von Wein. 1997–2001.

CH: Cantina dell'Orso, Viothek Studer, Meyer, Vinoversum / D: Casa Ticinese

★★●●

### Merlot I Trii Pin 1993 Mauro Ortell, Corteglia

Dichtes Rubin; verhaltene, tiefgründige Nase, animalisch, beerig, Kompott; im Ansatz mittlere Fülle, eher breit, wenig Säure, etwas trockenes Tannin, adstringierend, endet auf vegetalen Noten; gutes Potential, zur Zeit unausgewogen. 1995–1997.

CH: 091/48 05 04 / D: 0041/91/48 05 04

★★●●

### Riflessi d'Epoca 1993 Guido Brivio, Mendrisio

Purpur; nobles Holz, Kaffee, Vanille und rote Beeren, leicht medizinal; im Ansatz weich, süsslich, beerig, Brombeeren, etwas trockenes Tannin, mittellanges, saftiges Finale; ein fruchtbetonter, geschliffener Wein. 1995–1998.

CH: Cantina dell'Orso, Münsterkellerei, Baur au Lac / D: 0041/91/48 07 57

★★●●

### Oro del Pian Marnino 1993 Ferretti & Tettamanti, Gudo

Purpur; in der Nase dezente Aromen, Brombeere, würzig und elegant; im Ansatz weich, mit leichter Rauchnote, Zwetschge und Pfeffer, geschmeidiger Trinkfluss, mittellanges Finale; ein harmonischer, runder Wein. 1996–1999.

CH: Cantina dell'Orso  
D: 0041/92/64 23 19

## Das Parade- pferd aus Beride

★★★●●●

### Pio della Rocca 1993 Adriano Kaufmann, Beride

So einbellig wurde keiner der Weine gelobt: Der Pio della Rocca aus dem Malcantone war der Star des Tages. Nichts gegen Kräutertee, aber es wäre wirklich schade, hätte sich Adriano Kaufmann nicht fürs Weinmachen entschieden (s. Seite 20). Der Pio della Rocca setzte das Glanzlicht auf eine Reihe feiner Weine, die der Winzer aus Beride eingereicht hatte. Die Assemblage aus Merlot und Cabernet bestach in der Nase durch reife Aromen, duftete nach Cassis und Rauch und einem Hauch Leder. Im Mund zeigte der Pio della Rocca gut gereiftes Tannin, konzentrierte Frucht, Kirschen, und er endete saftig und lang, dicht und geschmeidig. Achtung: Die Telefonnummer auf der Etikette ändert im Oktober 1995.

CH: Wychaller Bodenhof, Cantina dell'Orso, (Liechti Weine)  
D: 0041/91/73 13 71



★★●●

### Merlot La Carrà 1993 Stefano Haldemann, Tenero

Kirschrot; etwas dumpf, nach Belüftung konzentrierte Frucht, Brombeere, würzig; im Ansatz recht voll und saftig, eher breit, pfeffrig, animalische Note, etwas trocknendes Tannin, vegetabile Spitze, Erdbeere, mittellanges Finale; ein vielschichtiger Merlot. 1996–1999.

CH: Cantina dell'Orso / D: 0041/93/67 36 50

★★●●

### Pio del Sabato 1993 Adriano Kaufmann, Beride

Purpur; feine, noble Holzaromen, beerig, Kirschen, Rauch, Unterholz; im Ansatz mittlere Fülle, reifes Tannin, saftig, Himbeere, süssliche Note, mittellanges Finale; gut gelungener, zugänglicher Wein. 1996–1999.

CH: Wychaller Bodenhof, Liechti Weine, Cantina dell'Orso, Teufelhof  
D: 0041/91/73 13 71

★★★●●●

### Montagna Magica 1993 Daniel Huber, Monteggio

Helles Purpur; in der Nase noble Holznoten, Lakritze, Kaffee, floral; im Ansatz schlank, markante Säure, etwas trocknendes Tannin, beerig, Erdbeere, dezente Würze, süssliche Note, elegantes, mittellanges Finale; filigraner Wein. 1996–1998.

Tel. Liechti / D: 0041/91/73 17 54

★★●●●

### Poggio del Cinghiale Riserva 1993

Francesco Franchini, Lamone

Purpur; dezent fruchtig, beerig, rauchig, reif; im Ansatz mittelmäßig, feinkörniges Tannin, konzentrierte Frucht, saftig, Kirschen, recht langes Finale; gut strukturierter, stimmiger Wein. 1996–1999.

CH: Cantina dell'Orso / D: 0041/91/56 53 53

★★★●●

### Castello di Morcote 1993 Tamborini, Lamone

Dichtes Purpur; in der Nase Holz, verdeckte Frucht, schwarze Beeren, Kirschen, würzig; im Ansatz etwas breit, vegetabile Note, reifes Tannin, rote Beeren und Kaffee, endet etwas trocken; ein gut strukturierter Wein mit Potential. 1996–1999.

CH: Cantina dell'Orso, Viothek Studer, Vinoversum / D: Casa Ticinese

★★●●

### Merlot del Ticino Rovere 1993 Cantina Monti, Cademario

Schönes Kirschrot; intensive Nase, fruchtig, schwarze Kirschen, Apfel, feine Würze; im Ansatz weich und süsslich, reifes Tannin, Vanille, beerig, Kirschen, endet eher kurz; ein zugänglicher und sehr erfreulicher Wein. 1995–1998.

CH: DIVO, Cantina dell'Orso  
D: 0041/91/22 95 22