

Tessin 1994: 59 Merlots im WeinWisser-Test

Drei exzellente Weine überragten die 56 anderen und erreichten mit 18 von 20 möglichen Punkten eine sehr hohe Wertung. Das Trio Grande: der 94er Agriloro Riserva, der 94er Conte di Luna und der 94er Vinattieri.

Bei der Jahrgangspröbe vom 13. November im Ristorante Ombone in Cadro (bei Lugano) wurden alle Weine blind degustiert. Keine Rolle spielte, ob ein zu verkostender Wein traditionell (ohne Barriques) oder modern (im Holz) ausgebaut wurde. Wir wollten nicht primär feststellen, ob Barrique-Weine besser als

gangs 17/20 (gross), kamen andere lediglich auf 12/20 Punkte (Literflaschen-Qualität). 1994 war also, was die Qualitäten angeht, ein ziemlich uneinheitliches Jahr. Ähnlich verhält es sich auch mit den Preisen.

Unsere Degustationsnotizen und -bewertungen:

1994 Tre Terre, Chiodi, Ascona: Mittleres Granat. Offenes Bouquet, sanfte Gebäcknase, reife Frucht. Saftiger Gaumen mit reifem, sanft süsslichem Extrakt, schöne Länge, sehr süffig. 16/20 trinken – 2002

1994 L'Usignolo, Terreni alla Maggia, Ascona: Aufhellendes, recht klares Rubin, grosser Wasserrand. Würziges, leicht stieliges Bouquet, etwas konfitürig (Chaptalisation?). Kräuselnde, landweinartige Säure, schlanker Körper, etwas drahtig. 13/20 trinken – 1999

1994 Vigna Vecchia, Tamborini, Lamone: Dunkles Granat mit fast violetten Reflexen. Herrlich ausladendes Marroni-, Kaffee- und Röstbouquet, zarte Rauchnote. Im Gaumen füllig, aussen Charme, innen eine würzige Stielnote, viel Rückaroma. Legt vielleicht noch zu. 16/20 trinken – 2002

1994 Rubro, Valsangiacomo, Chiasso: Tiefe, fast violette Farbe. Würzig-zedriges Cassisbouquet, schöner Rauchton, wirkt recht tiefgründig. Saftiger Gaumen, viel Souplesse, Charme, dichtes Extrakt, sehr schöne Länge, grossartig vinifiziert. 17/20 trinken – 2002

1994 Poggio del Cinghiale, Malcantone, Francesco Franchini, Lamone: Recht helles Rubin. Staubiges Bouquet, die Frucht wirkt verdeckt. Sehr leichter Körper, fast einem Beaujolais ähnlich. 14/20 trinken – 2000

1994 Vecchia Masseria, Luisoni, Capolago: In der Farbe helles Rubin-Granat mit Wasserrand. In der Nase offenes, leicht welkes Bouquet, eindimensional. Leichter Gaumen, schmelzig, sehr kommerziell, ein Merlot für die Gastronomie. 14/20 trinken – 1999

1994 Crespera Riserva, Merlot e Cabernet Sauvignon, Tenuta Bally, Breganzona: In der Farbe aufhellendes Rubin, Wasserrand. In der Nase würziges, sanft rauchiges, sehr beeriges Bouquet, geradlinig. Feingliedriger Gaumen, zartes Extrakt, sehr ausgewogen, zeigt auf der Zunge Adstringenz, baut noch aus und kann noch einen Punkt zulegen. 16/20 1998 – 2004

1994 Ronco d'Arzo, Fumagali, Balerna: Mittleres Granat, Wasserrand. Staubige Nase, animalische Note, fast keine Frucht. Im Gaumen pikante Säure, strenges Tannin, nicht ganz sauber, sehr kurz. 13/20 trinken – 2000

1994 Conte di Luna, Vino da tavola di Agarone, Werner Stucky, Rivera: Kräftiges Rubin-Purpur. Fleischiges, geballtes Bouquet, noch sehr verschlossene Nase, zeigt viel Tiefe, Redwood-Edelholzparfüm, Baumrinde, Tabak. Gradliniger Gaumen mit per-

fekter Balance zwischen Merlot und Cabernet, viel Aromatik, gesunde, ausgeglichene Adstringenz, feinsandige Textur. Ein charaktvoller, sehr lagerfähiger Barrique-Wein mit der besten Cabernet-Basis, die das Tessin zu bieten hat. Eine Assemblage-Meisterleistung. 18/20 2000 – 2012

1994 Porza Tenuta San Rocco, Tamborini, Lamone: Sehr helles Rubin. Fruchtiges, irgendwie Pinot-haftes Bouquet, leichter Fremdtton in der Nase. Leichter



Die drei 18-Punkte-Weine der WeinWisser-Degustation: der 94er Conte di Luna, der 94er Vinattieri und der 94er Agriloro Riserva.

die anderen Tessiner Weine sind, schliesslich waren auch gewisse Merlots mit Cabernet Sauvignon verschnitten, wirkten deshalb etwas bourgeois und härter (präsentierten sie sich bitter und grün, gab das Abzug). Alle Weine wurden also nicht nur verdeckt, sondern in x-beliebiger und unbekannter Reihenfolge probiert.

Zum Teil deutliche Punkte-Differenzen gab es bei der Bewertung. Erreichten mehrere Weine des Jahr-

Körper, etwas pelzig im Extrakt, rote Johannisbeeren, nicht ganz ausgereifte Säure. **14/20 trinken – 2001**
1994 Vincenzo Vela, Rosso di Ligornetto, Gianfranco Chiesa, Rovio: Leidlich helle Farbe, grosser Wasserrand. Alkoholisches, ambitionsloses Bouquet. Leichter Gaumen, bescheidene Mundaromatik, verwässertes Finale. **14/20 trinken – 2000**

1994 Collivo Riserva, Tenuta Colle degli Ulivi, Tamborini, Lamone: Sattes Rubin-Purpur. Rauchiges Maulbeerenbouquet, schwarze Oliven, dunkle Edelhölzer. Saftiger Gaumen, schön stoffig, viel Fleisch mit tendenziell rotbeerigem Extrakt, grossartiges Rückaroma. **17/20 trinken – 2004**

1994 Falco Vigneto d'Oro, Cremetti, Pianezzo: Mittleres Granat. In der Nase offenes, leicht toastiges Bouquet, Burgunder-Affinität. Leicht gehaltener, aber sehr eleganter Gaumen, der Toastton dominiert etwas im Extrakt und gibt eine spänige Textur. Offensichtlich hat der Winzer das Potential etwas überschätzt. **15/20 trinken – 2002**

1994 Merlot Colle d'Avra, Riserva Barrique, Azienda Agricola, Castel San Pietro: Dunkles, leuchtendes Rubin. Noch leicht hölzernes, aber recht konzentriertes Bouquet, ein Hauch Cassis. Saftiger, feingliedriger Gaumen, reife Säure, gut stützendes Extrakt, angenehmes Finale. **16/20 trinken – 2003**

1994 Oro del Pian Marnino, Ferretti-Tettamanti, Gudo: Stark aufhellendes Granat. Stark toastiges, von Kaffee dominiertes Bouquet, florale Note. Saftiger, süffiger Gaumen, Vanille von den Barriques, das Holz dominiert den Weingeschmack. **15/20 trinken – 2001**

1994 Ligornetto, Vinattieri, Ligornetto: Dunkles Rubin. Zurückhaltendes, etwas hölzernes Bouquet, wirkt verschlossen. Im Gaumen ein Hauch Kohlensäure, darunter weich-schmelzendes Extrakt. Kaffee- und Rauchfinish. **15/20 trinken – 2002**

1994 Giornico Riserva Oro, Gialdi, Mendrisio: Aufhellendes Granat, Wasserrand. Zu Beginn etwas flüchtige Säure, Spuren von Unsauberkeit. Im Gaumen leicht, die Gerbstoffe geben dem Zungenextrakt eine gewisse Strenge, hat noch Potential. **15/20 trinken – 2002**

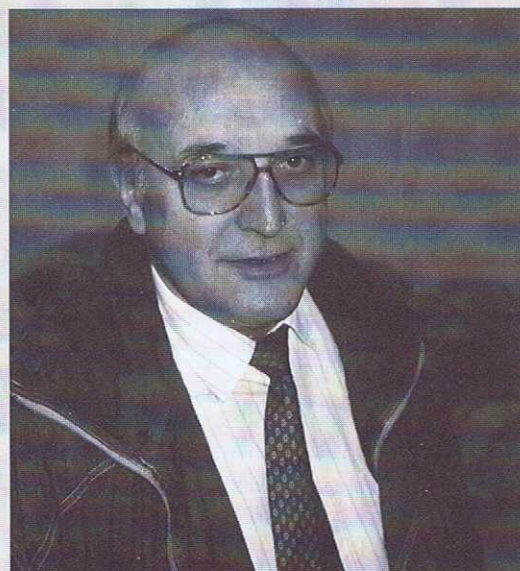
1994 Vigna d'Antan, Merlot e Cabernet del Ticino, Guido Brivio, Mendrisio: Stark aufhellendes Rubin, grosser Wasserrand. Intensives, zu Kopf steigendes Bouquet, mittel konzentriert, dominante Rotbeerigkeit. Im Gaumen sehr saftig, leicht, fast tänzerisch, schöne Aromatik, man spürt den Cabernet nur in der Adstringenz, angenehm ausklingend. Legt der Wein noch zu? **16/20 trinken – 2005**

1994 Merlot di Ligornetto, Brenner, Seseglio: Aufhellendes Rubin, grosser Wasserrand. Offenes, floral-süßes Bouquet, stielige Würznote. Viel Kohlensäure, die den

Der Name ist eine kleinere Sprechübung, ein Zungenbrecher wie Fischers Fritz mit seinen frischen Fischen: Azienda Agricola Agriloro Arzo (AAAA).

Vier A aber, die auch auf der Zunge zergehen. Denn die Weine des vielversprechenden neuen Weingutes in Arzo zählen bereits zu den besten der italienischen Schweiz. Und der Merlot von Meinrad Perler, da sind wir uns sicher, wird noch viel von sich reden machen, besonders der 94er Riserva. Der ist ein Gedicht, ein absoluter Spitzenwein.

Meinrad Perler, den Inhaber der Azienda Agricola Agriloro Arzo, darf man gestrost einen «Zufallswinzer» nennen. Er leitet die Rehabilitationsklinik in Arzo und kaufte gleichenorts vor zehn Jahren ein rechtes Stück Land für ein Mehrfamilienhaus. Das steht längst, und die paar Rebberge, die zum gleichen Grundstück gehörten, hatte er damals verpachtet. Als der Pachtvertrag nach und nach auslief, begann Meinrad Perlers Weinkarriere. Zuerst waren es lediglich 20 Prozent seines Weinberges – wie 1994, in seinem ersten Jahrgang –, dessen Ernte er für den eigenen Ausbau verwenden durfte. Rainer Zierock, Perlers önologischer Berater, war für die Vinifikation besorgt; der Professor aus Stuttgart, der vor allem in Italien arbeitet, war das auch beim 95er. Inzwischen ist Sascha Pelossi (früher



Meinrad Perlers Merlot: Ein Gedicht

Daldi Vini, Lugano) der zuständige Önologe auf der Azienda Agricola Agriloro in Arzo, und Meinrad Perlers 96er Merlot wird erstmals seine Handschrift tragen.

Sein 94er degustierten wir blind an der Jahrgangsprüfung, seine 95er im kleinen Keller direkt unter dem Mehrfamilienhaus in Arzo.

1994 Sotto Bosco, Azienda Agricola Agriloro, Arzo: (90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon; Produktion: 3000 Flaschen): Aufhellendes Rubin. In der Nase toastig, aber doch etwas verhalten. Leichter Körper, süffig, wirkt trotz Barrique-Einsatz nicht überladen, aber auch nicht besonders reich. **15/20 trinken – 2002**

1994 Merlot Riserva, Azienda Agricola Agriloro, Arzo: (100% Merlot; Produktion:

3000 Flaschen): Relativ dunkles Granat. Süßes, leicht toastiges Bouquet, die Frucht wirkt sehr rotbeerig, sanft konfitürig in den Anklängen, intensive Nase. Feingliedriger, dichter Gaumen, viel Souplesse im Extrakt, wunderschöne Gaumenaromatik, ein grosser 94er. **18/20 trinken – 2003**

1995 Merlot Riserva: Wie schon der 94er reift der 95er Riserva für 23 Monate in kleinen Fässern. Der tief-farbene Wein, von dem es wegen des Frühjahrsfrosts nur 1500 Flaschen geben wird, präsentiert sich bereits vielversprechend: **18/20**
1995 Cabernet Sauvignon: Bereits reif und sehr aromatisch: **17/20**

Bezugsquelle (Direktverkauf): Sotto Bosco, 20.–; Riserva, 28.–; Tel. 091/646 52 02, Fax 091/646 60 66

schlanken Körper völlig dominiert, Bitterkeit im rot-beerig-sauren Extrakt, extrem kurz. **13/20 trinken – 2000**
1994 Gran Riserva di Trevano, Klausener, Purasca: Tiefes Rubin mit violetten Reflexen. Das Bouquet zeigt viel Cassis, Brombeeren, aber auch kalten Rauch, die Aromen gleichen jenen von Henry-Jayer-Weinen und geben dem Duft eine gewisse Burgunder-Affinität. Im Gaumen viel Potential, gewisse zedrige Strenge, trockene Adstringenz. Ein charaktervoller, sehr lagerfähiger Wein mit passendem Cabernet-Anteil, der in seiner Genussreife noch einen Punkt zulegen kann. **17/20 trinken – 2007**

1994 Il Castello, Terreni alla Maggia, Ascona: Aufhellendes Granat. Unsauberes, schweissiges Bouquet. Harter Gaumen, völlig austrocknend, unsauberer Fass oder Korken. Falls der Korken in Ordnung war, ist der Wein nicht viel wert. **11/20 trinken – 2004**

1994 Baiocco, Guido Brivio, Mendrisio: Aufhellendes Rubin. Offenes, eher florales Bouquet. Leichter Gaumen, wenig Körper, eher kommerziell, mageres Finale. **14/20 trinken – 2000**

1994 La Murata, Carlevaro, Bellinzona: Mittleres Rubin mit violetten Reflexen. Leicht stieliges Merlot-Bouquet, grüne Baumrüsse, viel Terroirwürze, wirkt noch etwas verschlossen. Im Gaumen rustikal, kantige

Gerbstoffe, körniges Extrakt, bourgeoise Adstringenz. Ein charaktervoller, im Moment aber harter Wein mit ausbauendem Potential. **17/20 trinken – 2007**
1994 Roncaia, Vinattieri, Lignoretto: Mittleres Granat-Rubin. In der Nase rotbeerig-würziges Bouquet, sanfte Marzipan-Toast-Note von der Barrique. Im Gaumen noch etwas dominierendes Säurespiel, rote Johannisbeeren, leicht säuerliches Extrakt, mittlere Länge. **16/20 trinken – 2003**

1994 Selezione d'Ottobre, Matasci, Tenero: Sehr helle Farbe. Krautiges, alkoholisches Bouquet, fast kein Weingeschmack in der Nase. Im Gaumen Kohlensäurestruktur, die fast das einzige ist, was der Körper hergibt, dahinter bitter und mager. Literflaschen-Qualität. **12/20 trinken – 1999**

1994 Comano, Tamborini, Lamone: Mittleres Rubin. Dichtes Bouquet, sehr konzentriert, perfekt eingebundene Barrique-Note. Im Gaumen feinstgliedrig, samtene Textur, viel Merlot-Frucht-Aromatik, grossartige Länge. Ein toller Merlot, der in drei Jahren viel Freude machen wird. **17/20 trinken – 2003**

1994 Tracce di Sassi, Stucki, Rivera: In der Farbe mittleres Granat, Wasserrand. Floral-würziges, leicht zedernhaftes Bouquet. Mittlerer bis leichter Gaumen, feine, sanft an Geraniol erinnernde Note, Tabak im

Finale, aber doch auch Frucht. **16/20 trinken – 2002**

1994 Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio: Aufhellendes Granat, grosser Wasserrand. Marmeladige Nase, wuchtig. Süffiger, weicher Gaumen, schöner Schmelz im Extrakt, Damassine-Pflüml-Note in der Frucht-aromatik, die Gerbstoffe verbinden sich mit der Säure. **16/20 trinken – 2002**

1994 Pio della Rocca, Kaufmann, Beride: Intensives Rubin. Dichte, sanft toastige Nase, eher rotbeerig, eine Spur Cassis. Feiner, leichter Gaumen, hat Eleganz, wirkt ein wenig wie ein Pinot, was aber nicht stört, schöne Länge. Eine Merlot-Delikatess. **17/20 trinken – 2002**

1994 Ronco dell'Angelo, Tamborini, Lamone: In der Farbe mittleres Rubin-Granat. Dumpfes, erdiges Bouquet, verdeckte Frucht. Recht fülliger Körper, wirkt angenehm süss, bedeutend mehr Frucht (Preiselbeeren) im Gaumen, traditionell, mit Potential. **16/20 trinken – 2003**

1994 Cresperino, Tenuta Bally, Breganzona: Mittleres Rubin mit sanft violetten

Bellinzona: Merlot-Sinfonia von Chiericati

Angelo Cavalli von der Weinkellerei Chiericati in Bellinzona hat in wenigen Jahren dafür gesorgt, dass die einst eher bescheidenen Merlots seines Hauses heute mit den besten Tessiner Roten mithalten können.

Die im Jahre 1950 von Bruno Chiericati gegründete Weinkellerei betrieb bis 1988 ausschliesslich Handel mit schweizerischen, französischen und italienischen Qualitätsweinen. Danach begann man auch eigene Weine zu produzieren, einen



Angelo Cavalli.

weissen Merlot, den «Confessore», einen Rosato, den «Rosaa dal Fraa», die beiden Merlots «Convento» und «Nobile della Turrita» sowie den Barrique-Wein «Sinfonia». Die Chiericati-Weinproduktion beläuft sich heute auf jährlich 60 000 bis 70 000 Flaschen.

WeinWisser: Ihre Weine schneiden heute bedeutend besser ab als in früheren Jahren.

Angelo Cavalli: Die Qualitätssteigerung ist unter anderem auf zwei neue technische Einrichtungen zurückzuführen. Zum einen haben wir eine neue Entrappungsanlage gekauft, die dank regulierbarer Geschwindigkeit sehr schonend arbeitet. Bei der alten Maschine waren Stiele wie Traubenkerne oft verletzt worden, und später waren im Wein dann die störenden bitteren Tannine deutlich spürbar. Zum anderen verfügen wir heute über eine pneumati-



Luigi Zaninis Tessiner Experiment: Ein Rebberg mit 400 Rebsorten. Warum soll das Tessin nur für seinen typischsten Wein, den Merlot, bekannt sein? Verschiedentlich wurden zwar schon Versuche mit anderen Rebsorten unternommen, doch systematisch experimentiert bislang nur ein Tessiner Winzer mit anderen Trauben: Luigi Zanini aus Ligornetto. 1991 pflanzte der «Tycoon der Tessiner Weinszene» (Martin Kilchmann im «marmite») in einem separaten Weinberg die ersten nicht heimischen Reben, inzwischen sind es insgesamt 400 Sorten zu jeweils fünf Stöcken. Zanini will herausfinden, ob sich auch andere Rebsorten für den Anbau im Tessin eignen, als Alternative zum Merlot oder zum Verschneiden mit entsprechender Steigerung der Qualität. «Wenn keiner das versucht, werden wir es auch nie wissen.» Einige der neuen Rebstöcke starben bereits im ersten Jahr ab, kommen für das Tessin sicher nicht in Frage, andere stehen dieses Jahr erstmals im Ertrag. «Pro Rebsorte rechne ich mit vier bis fünf Litern Traubenmost. Den werde ich in kleinen Glasbehältern vergären. Und dann werden wir sehen.»

Reflexen. Delikat florales Cassisbouquet, Tabakwürze. Im Gaumen strenges, leicht bitteres Extrakt, intensive, hart anfühlende Adstringenz, ein völlig maskuliner Wein, der aber noch zulegen kann. Potentialwertung: 17/20 1999 – 2009

1994 Terraferma, Zündel, Beride: Dunkles Rubin. Eigenwilliges Bouquet mit Quark- und Milchsäureton. Im Gaumen säuerlich, Weichseln, Himbeeren, gutes Extrakt, sanft trocken, noch ausbauend. Ein Fragezeichen, was die Entwicklung in der Nase betrifft. Potentialwertung: 16/20 1997 – 2003

1994 Malcantonissimo, Klausener, Purasca: Dunkles Rubin-Purpur. Offenes, nach Waldbeeren riechendes, erdiges Bouquet, ausladend. Im Gaumen körniges Extrakt, eine gewisse Härte in den Tanninen, zeigt aber ein interessantes Potential und wird noch ausbauen und deshalb vielleicht noch zulegen. 16/20 1998 – 2005

1994 Rovere, Sergio Monti, Cademario: Aufhellendes

Rubin, Wasserrand. Wunderschönes Waldbeerenbouquet, stützend süß, vanillig, intensiv. Feingliedriger Gaumen, saftig, burgundisch, sehr feminin mit Eleganz. 17/20 trinken – 2002

1994 Ampelio, Carlevaro, Bellinzona: Sehr tiefe Farbe, satt. Eigenwillige, teerhafte, fast an Asphalt erinnernde Nase, kalter Rauch, chemisch, keine Weintypizität, mineralische Erdaromen. Im Gaumen etwas besser, Zwetschgenkonfitüre, saftig. Als Wein fast nicht bewertbar, trotz seiner angezeigten Grösse. Offensichtlich ist hier im Keller etwas falsch gelaufen. Zwei Flaschen degustiert. Keine Bewertung.

1994 Castello di Morcote, Tamborini, Lamone: Eher helles Rubin. In der Nase offenes, sanft unsauberes, leicht fleischiges Bouquet, fast etwas seifig. Im Gaumen extrem austrocknend, salzig, unharmonischer Wein. 13/20 trinken – 2001

1994 Vinattieri, Vinattieri, Lignoretto: Sehr tiefe

sche Presse, die viel sanfter presst. Nun kann das Traubengut nochmals aufgelockert werden, und auch beim zweiten Pressgang lässt sich noch viel Süsse aus den Gerbstoffen herausholen.

WW: Aber die grundsätzliche Qualität eines Weines hängt doch nicht von Maschinen, sondern von Reblagen und von auserlesenen Trauben ab? **Cavalli:** Ich kaufe zu den eigenen nach wie vor auch Trauben hinzu, aber nur aus Hügel- und Hanglagen, also keine bescheidenen Qualitäten aus dem «Flachland» des Sopra Ceneri. Natürlich hängt die Qualität eines Weines auch von den Jahrgangsmöglichkeiten ab. Die 93er waren zwar schon gut, die 94er sind sicher besser und die 95er werden nochmals um einiges grösser werden.

1994 Convento: Mittleres Granat mit rubinen Reflexen. Offenes, leicht hölzernes Bouquet, leichte Stielwürznote, traditioneller Ton. Im Gaumen schöner Körper, etwas bourgeois, trocken, hat Charakter. 15/20 trinken – 2001

1995 Convento: Dunkles Granat. Florales, aber sehr aromatisches Merlot-Bouquet mit gut stützender, an Cassis erinnernder Frucht. Feingliedriger Gaumen, Waldbeeren und Brombeeren, sehr saftig, gute Balance, macht bereits heute Spass. 16/20 trinken – 2003

1993 Sinfonia Barrique: Sattes Purpur. Volles, fast zu Kopf steigendes Bouquet, viel Druck, leicht exotischer Ton (Barrique), fast australische Nuancen, parfümiert. Im Gaumen viel Stoff, süsse Fruchtwürze im Extrakt. Nicht sehr typisch, aber ein toller, grosser Merlot. 17/20 trinken – 2004

1994 Sinfonia Barrique (Fassprobe): Dunkles Granat mit sanft violetten Reflexen. In der Nase würziges, sehr dichtes, fast rauchiges Merlot-Bouquet, viel blaue Beeren in der Aromatik. Im Gaumen schon recht charmant, veloursartige Textur, viel Rückhalt und eine gut stützende Adstringenz. Hat mehr Struktur als der 93er und kann in seiner Genussphase noch einen Punkt zulegen. 17/20 1999 – 2008

Bezugsquelle: Alle Chiericati-Weine sind in der firmeneigenen Vinerie erhältlich, Via Convento 10, Bellinzona, Tel. 091/825 13 07

«Man hat mich gelehrt, dass ein guter Wein weich sein muss»

Im Maltantone, in Termine di Monteggio, arbeitet einer der herausragenden Tessiner Winzer: Daniel Huber. Sein Spitzenwein, der Montagna Magica, sorgte schon öfter für Schlagzeilen. Mit dem 94er Montagna Magica ist Huber ein weiteres Mal ein betörender Barrique-Merlot gelungen.

WeinWisser: Ihre Weine sind weich und von bezauberndem Charme. Wir empfinden sie fast als burgundisch.

Daniel Huber: Das ist eine Frage der Kellertechnik. Während meiner Ausbildung an der Ingenieurschule für Weinbau und Weinbereitung in Changins im Waadtland hat man uns gelehrt, dass ein guter Wein vor allem weich sein muss. Während meiner Zeit in Wädenswil, als ich die Weine der Halbinsel Au kelterte, erkannte ich, dass der Pinot Noir, wird er zu lange auf der Maische gelassen, grün und schlecht wird. Davor hatte ich immer eine Heidenangst. **WW:** Trotz der eleganten, fast leichten Art vertragen Ihre Weine den Barrique-Einsatz offenbar ausgezeichnet.

Huber: Die Intensität oder die Konzentration spielt nicht die entscheidende Rolle, viel wichtiger ist das Gleichgewicht eines Weines, ein ausgewogener Wein harmonisiert weit besser mit den Barriques. Das richtige Gespür für die Dauer des Ausbaus darf einem natürlich nicht abgehen.

WW: Mit Ihrem 88er Riserva sorgten Sie an der legendären Merlot-Blindprobe der Académie du Vin einst für Furore. Wann wird es wieder einmal einen solchen Riserva geben?

Huber: An grossen Jahren soll

man Freude haben, in kleinen Jahren muss man dazulernen. Einen wirklich grossen Wein zu machen ist eine Passion, viel Ausdauer und viel Engagement braucht es, das ein ganzes Winzerleben lang. Und immer ist die Hoffnung da, wieder einmal das Glück zu haben, einen solchen Riserva zu produzieren. Und wenn der Moment für einen solchen Riserva gekommen ist, werde ich die Chance packen.



Daniel Huber aus Monteggio.

WW: Einige Weinpioniere, Winzer, die Anfang der achtziger Jahre den Tessiner Weinbau revolutionierten, wirken manchmal etwas unzufrieden, was die Klimaverhältnisse in der Südschweiz und das Potential der Weine anbelangt. Liebäugeln auch Sie mit einer anderen Weinregion?

Huber: Klar, ein Regenguss vor oder während der Ernte ist immer frustrierend. Aber im Leben hat man es sowieso nie so, wie man es gerne haben möchte, auch ich muss mich immer wieder neu

motivieren. Trotzdem: Mein Herz hängt am Tessin, und ich sehe meine Zukunft nirgendwo anders.

1994 Montagna Magica, Daniel Huber, Monteggio: Dunkles Granat. In der Nase sehr intensives, reiches Cassisbouquet, Edelholzer, herrlich vielschichtig. Feinster Gaumen, zartes Extrakt, rollend-samtige Gerbstoffe. Kein Riese, aber ein betörender Barrique-Merlot. 17/20 1997 – 2002

Und Daniel Hubers 95er? Wie der Montagna Magica wird, lässt sich noch nicht mit Bestimmtheit sagen, wir wollen auch nicht spekulieren, schliesslich reift er noch in den Barriques. Wie Hubers andere 95er geworden sind, möchten wir Ihnen aber nicht vorenthalten. Der Fusto 4/95 wie der Ronco di Persico sind bereits abgefüllt, und WeinWisser hat sie degustiert.

1995 Fusto 4/95, Daniel Huber, Monteggio: Mittleres, leicht mattes Rubin. Warmes, nach Waldbeeren, angenehm süsslich riechendes Bouquet, dunkler Kaffee-Röstton. Saftiger, eleganter Gaumen, rote Grütze im Extrakt, angenehm frische Fruchtsäure, recht interessanter Gerbstoffrückhalt. 16/20 1999 – 2005

1995 Ronco di Persico, Huber, Monteggio: Aufhellendes Weinrot mit Wasserrand. Zurückhaltendes, verschlossenes, auf Terroir setzendes Bouquet. Im Gaumen eine gewisse Strenge durch sanft-bittere Gerbstoffe. Stielwürznote im Extrakt, etwas kernig. Braucht noch Zeit, um seine Aromen besser zu fördern. 15/20 1999 – 2004

Bezugsquelle: Daniel Huber, 6981 Termine di Monteggio, Tel. 091/608 17 54. Auf Daniel Hubers Weingut kann man in Ferienwohnungen auch Ferien machen.

Farbe, Purpur mit violetten Reflexen. Delikates Toastbouquet, Cassis, zarter Rauchton, sehr ansprechend und vielschichtig. Im Gaumen hochfein, konzentriert, gaumenfüllender Charme, die Frucht wirkt sanft überreif und gibt so eine betörende Süsse im Finale, extrem lang. Gehört zu den allerbesten degustierten Weinen und kann vielleicht als einziger in seiner Genussreife einmal 19/20 erreichen. Momentanwertung: **18/20 trinken - 2006**

1994 Sassi Grossi, Gialdi, Mendrisio: Dunkles Rubin. Offenes, etwas zu toastiges Bouquet, Waldbeeren. Im Gaumen Himbeeren, vollsüss im Extrakt, sehr konzentriert, Richebourg-Konturen, hat noch ausbauen-des Potential. Gross! **17/20 1997 - 2003**

1994 Malcantone, Sergio Monti, Cademario: In der Farbe dunkles Rubin, satt in der Mitte. In der Nase würzig-rauchiges Bouquet, Maulbeeren. Saftiger Gaumen, leicht säuerliches Extrakt, etwas trocken in der Adstringenz. **16/20 trinken - 2002**

1994 Rompidée, Chiodi, Ascona: Mittleres Granat, Wasserrand. In der Nase stark toastiges, eichiges Bouquet, dahinter konfitürige, rotbeerige Frucht. Leichter, graziler Gaumen, auch hier wirkt die Barrique zu dominant, sanft-trocken, etwas übervinifiziert, aber gradlinig. **16/20 1997 - 2003**

1994 Riserva La Collina di Pianezzo, Cremetti, Pianezzo: Eher helles Rubin, grosser Wasserrand. Florales Bouquet, erdig. Im Gaumen wie ein billiger Burgunder, wenig Typizität, im Finale nasse Blumentopferde. Bescheidener Wein. **13/20 trinken - 1999**

1994 San Carlo, Delea, Locarno: Reifendes Granat, aufhellend. Eigenwilliges, an einen Moscato erinnerndes Bouquet. Leicht stieliger Gaumen, Landwein-Charakter, traditioneller Wein. **14/20 trinken - 2000**

1994 San Rocco, Fumagalli, Balerna: Sehr helles

Rubin. In der Nase stickiges, nach Apfelwein riechen-des Bouquet. Magerer Gaumen, fast kein Körper, ein kosmetischer Wein, leicht wie ein verwässerter Beaujolais. **12/20 trinken - 1999**

1994 Rovio Riserva, Gianfranco Chiesa, Rovio: Aufhellendes Rubin. Wuchtiges Bouquet, feine Kaffeeröstnote. Im Gaumen etwas trocken, relativ konzentriert, mittlere Länge. **15/20 trinken - 2000**

1994 Orizzonte, Zündel, Beride: Tiefes Violett. Geballtes Cassis-Schoko-Bouquet, schwierig anzugehen, im Moment ein Evolutionston, nach zehn Minuten stark röstig, viel Aromatik. Saftiger, weicher Gaumen, viel Charme, Cassis- und Black-Currant-Aromen, velours-artiger Gaumenfluss, viel Rückaroma. Potentialwertung: **17/20 1998 - 2005**

1994 Fattoria Moncuccetto, Nicolò Lucchini, Lugano: Mittleres Rubin-Granat. Florales Gebäckbouquet, nicht sehr typisch. Traditioneller Gaumen, etwas rustikal, Stielwürzaromen. Typischer Grotto-wein. **14/20 trinken - 2003**

1994 Primus Subinus, Vecchia Masseria, Capolago: In der Farbe aufhellendes Granat. In der Nase süßes, sanft konfitüriges Bouquet, etwas eindimensional. Im Gaumen ebenfalls seltsam-süßlich, relativ kurz, ambitionslos. **14/20 trinken - 1999**

1994 Cuvée Speciale, Valsangiacomo, Chiasso: Aufhellendes Rubin. Eigenwilliges, wenig fruchtiges Bouquet, süßlich. Leicht säuerlicher, nach Kirschen schmeckender Gaumen, sehr leicht, verwässertes Finale. **14/20 trinken - 2000**

1994 Merlot di Losone Saleggi, Delea, Losone: Mittleres Rubin, grosser Wasserrand. Offenes, toastig-süßes Bouquet, Himbeeren, Marzipan. Gut stützende Säure, leider etwas pelzig im Extrakt, mittlere Länge, legt noch zu. **15/20 trinken - 2002**

Joe Pfisters One-man-Show

Aussergewöhnliche Weine eines aussergewöhnlichen Winzers: Der einstige Bankmann Joe Pfister keltert in Castelrotto einige überzeugende Tropfen.

In seinem Ein-Mann-Betrieb ist er für alles zuständig, von der Herstellung des Weines über den Vertrieb bis zum Malen der eigenwilligen Etiketten. Unsere Degustationsnotizen und -bewertungen:

1995 Gioia (in Barriques gereifter Federweisser aus Cabernet Sauvignon und Merlot): Blasse Farbe mit leichtem Rosaschimmer. In der Nase fülliges, sanft eichiges Bouquet, Lärchenholz, ein Hauch Bergamotte. Pfeffriges Säurespiel, Himbeeren-töne, sanft trocken auf der Zunge. **15/20 trinken**

1995 Merlino (Federweisser aus Merlot): Zwiebelschal-farben, wie ein Ciel de Perdrix. Ausladendes Bouquet, eher defensiv von der Frucht.

Die grösste Auswahl an Tessiner-Qualitätsweinen

Wir führen ausschliesslich Autoren- und Lagenweine von kleinen bis mittelgrossen Erzeugern.

- Arnaboldi - Boato - Brenner
- Brivio - Caverzasio - Chiesa
- Colle d'Avra - Cremona
- Franchini - Gauch - Gialdi/Foc
- Haldemann - Hostettler
- Huber - Kaufmann A.
- Kaufmann R. - Klausener
- La Minerva - Monti



- Müller - Ortelli - Ostini -
- Pfister - Pian Marnino -
- Provedeggio - Rubio - Stucky -
- Tamborini - Tenuta Bally -
- Tenuta dei Mulini -
- Tenuta San Rocco -
- Terreni alla Maggia - Vinattieri -
- Zanini-Sulmoni - Zündel -

Über 170 Weine; Destillate und Liköre; Essig und Olivenöl; Accessoires.



Cantina dell'Orso, via Orelli 8, CH-6612 Ascona, Fon 091-792 23 76 / 091-791 93 47, Fax 091-792 23 78

1994 Barbarossa, Terreni alla Maggia, Ascona: Sehr helles Rubin. Unsauberes, eigenwilliges Bouquet, Mortadella. Unharmonische, störende Kohlensäure, leichter Körper, im Finale wieder eine Spur Unsauberkeit. 12/20 trinken – 1999

1994 Carato, Delea, Losone: Mittleres Rubin-Purpur. Süßes, komplexes Bouquet, schöne Waldbeeren- und Cassisnote, sanft floral, ausladend. Saftiger, eleganter Gaumen, reifes Extrakt. Ein delikater Wein, der sehr auf Eleganz setzt. 16/20 trinken – 2002

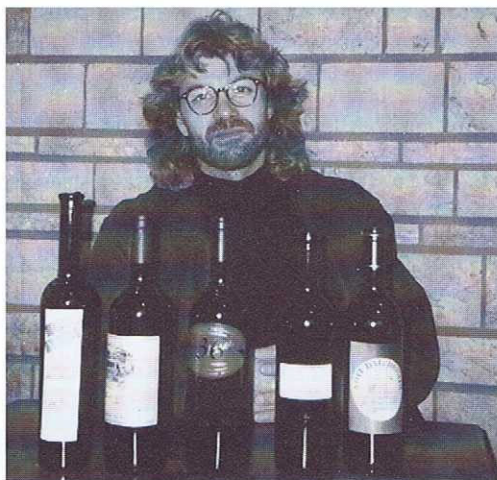
1994 Pio del Sabato, Kaufmann, Beride: Leuchtendes Rubin. Zu Beginn leicht böckerhaftes Bouquet. Im Gaumen süffig, leicht, Himbeerennote im Extrakt, etwas trocken im Finale. 15/20 trinken – 2001

1994 Moncucchetto Riserva, Nicolò Lucchini, Lugano: Tiefes Granat-Purpur. Delikates Cassis-Brombeeren-Rauch-Bouquet, Lakritze, Zedernnuancen, dicht, verführerisch. Im Gaumen herrlich parfümiert, samtig-stoffig, wiederum viel blaubeerige Frucht, gut stützende, ausgeglichene Adstringenz. 17/20 trinken – 2005

1994 Redegonda, Vinattieri, Ligorretto: Dunkles Granat-Rubin. Wuchtiges Waldbeerenbouquet, ausladend, dahinter rauchiges Kaffee-Toast-Bouquet. Seidiger, feingliedriger Gaumen mit sehr reifem, samtigem Extrakt, feine, aber intensive Adstringenz, noch etwas verhalten, grossartige Länge. 17/20 1999 – 2005

Wie kommt man zu den besten Tessiner Weinen, wo sind sie zu kaufen? Guter Rat war bis vor nicht allzu langer Zeit ziemlich teuer. Es gab nur einen und ziemlich beschwerlichen Weg: Man meldete sich bei den verschiedenen Winzern an, bat um eine Weinprobe, ging vorbei und hoffte (das war das wichtigste), im Reservationsbuch für die kommenden Jahrgänge registriert zu werden. In keinem der vielen Tessiner Weingeschäfte hatte man nämlich auch nur den Hauch einer Chance, einen der begehrten Weine von Werner Stucky, Christian Zündel, Adriano Kaufmann, Daniel Huber, Feliciano Gialdi (Roberti Foc) oder Erich Klausener zu kaufen. Bis sich Urs Mäder, ein Zürcher Werbetexter und Konzepter, ein Herz fasste und sich der Marktlücke, der Vermittlerrolle zwischen Produzenten und Kunden, annahm.

Mäder, der sich seit Jahren intensiv mit dem Thema Wein beschäftigt hatte, zog 1993 nach Ascona und eröffnete nur 40 Meter von der Seepromenade entfernt die Cantina dell'Orso. Für den Start kaufte er sich einen Grundstock an Tessiner Weinen, vor allem grosse und gesuchte Werte. Im Hinterkopf hatte er aber bereits alle noch relativ unbekannten Namen der Weinproduzenten, deren Weine er so bald als möglich ebenfalls im Sortiment haben wollte. Heute findet man in der Cantina dell'Orso etwa 170 verschie-



Von der Werbung in den Weinhandel: Urs Mäder aus Ascona.

dene Tessiner Weine. Neben den ebenfalls angebotenen Schaum-, Weiss- und Roséweinen liegt das Schwergewicht bei den Rotweinen. Gefragt seien bei der vorwiegend aus der Deutschschweiz stammenden Kundschaft vor allem Barrique-Merlots, sagt Urs Mäder. WeinWisser degustierte in der Cantina dell'Orso ein paar Weine aus dem aktuellen Mäder-Angebot:

1993 Novi dal Drunpa, Mauro Ortelli, Corteglia (Fr. 33.-): Aufhellendes Rubin-Granat, starker Wasserrand. Ausladend toastiges, sehr feingliedriges Bouquet, Brotkrustenton. Im Gaumen zart, saftig, fast delikat in der Struktur, würzige Bitternote im Extrakt, mild und elegant ausklingend. 16/20 trinken – 2000

1991 Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio (Fr. 29.-): Recht helles Rubin. Warmes, sanft marmeladiges Rotbeerenbouquet, sehr komplex. Saftiger, geschmeidiger Gaumen, tänzerisches, reifes Extrakt, noch feine Tanninresten für den weiteren Ausbau, hat sich sehr gut entwickelt, wird erst in etwa zwei Jahren auf dem Höhepunkt sein. 17/20 trinken – 2002

1991 Trentasei 36 (sechs Barriques aus der Sassi-Grossi-Produktion, 1800 Flaschen, Fr. 75.-): In der Farbe mittleres Granat mit Purpur-Reflexen. In der Nase ein Bouquet wie bei einem grossen Barrique-Wein aus dem Piemont, Rumtopf, Mandeln, viel rote, reife Beeren, parfümiert, fast vanillehafter Duft (Barrique), trotzdem charaktervoll. Füllig-charmanter Gaumen, viel Fett, schmelzende Textur, darunter noch sanft antrocknend, gewaltige Länge. Dank seiner ursprünglichen Kraft hat der Trentasei die Holztortur gut überstanden, und man kann gespannt sein, wie sich der teuerste Tessiner Rotwein entwickelt und

Saftiger, angenehm kohlen-säurehaltiges Gaumenspiel. Ein origineller, erfrischender Wein mit angenehmer Zungenbitterkeit. 15/20 trinken

1994 Destino (100 % Merlot, im 800-Liter-Eichenfass ausgebaut): Dunkles, leicht mattes Granat. Eigenwilliges Bouquet, gedörrte Tomaten, rauchig, wirkt verbrannt. Im Gaumen Amaronetöne, Malaga-Komponenten, marmeladige Fruchtsüsse, strenge, kernig-trockene Gerbstoffe, wenig Harmonie und Typizität. 14/20 trinken – 2001

1994 Vulcano (90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 24 Monate Barrique-Ausbau): In der Farbe dunkles Granat mit schwarzen Reflexen. In der Nase süßliches, fast marmeladiges Johannisbeer- und Maulbeerenbouquet, stielige Cassisnote, zeigt sich recht konzentriert. Saftiger Gaumen, wiederum viel rotbeerige Frucht-aromatik, sandiger, leicht hölzerner Fluss, gute Länge. Eigenwillig, aber charaktervoll. 16/20 trinken – 2004

1994 Ronco (80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 24 Monate Barrique-Ausbau): Aufhellendes, in der Mitte sattes Granat. In der Nase rauchiges, leicht krautiges Bouquet, Blattnote, Rosenstauden, dahinter exotische Fruchtnote. Saftiger Gaumen, mittelmäßig, recht gut balanciert. Leider zeigt sich auf der Zunge eine grün-bittere, kernige Note, die die Harmonie des Weines stört und dem Gaumenfluss einen pelzigen Charakter verleiht. 15/20 trinken – 2004

Bezugsquelle: Cantina dell'Orso, Ascona; Joe Pfister, Cantina di Ronco, Castelrotto

nach der Jahrtausendwende präsentiert. Potentialwertung: 18/20 2001 – 2008

1993 Topazio, Tenuta Bally (70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot; Produktion: 600 Flaschen; etwa Fr. 37.–): Mittleres Rubin, sehr transparent. Rauchiges Cassisbouquet, eher schlank, aber direkt, zeigt deutlich eine reife, würzige Cabernet-Note. Im Gaumen sehr feingliedrig, weiche Tannine, wirkt schon relativ saftig, gutes Säure-Gerbstoff-Gerüst in der Adstringenz. Ein mittelmäßig wichtiger Wein, der im Moment etwas vom Holz dominiert wird, sehr gutes Potential. 17/20 1999 – 2009

1991 Opera Prima, La Minerva, Camorino (Merlot

mit Cabernet Sauvignon, auf Nylonnetzen getrocknet, wie bei einem Strohwein, bis 135 Oechsle, 15 Vol.%; Fr. 39.50): In der Farbe tiefes Rubin mit schwarzen Reflexen. In der Nase eigenwilliges, schwer verständliches Bouquet, leicht flüchtige Säure. Fetter Gaumen, marmeladiges Extrakt, viel Fruchtkonzentration, fast siruphaft, trotz keinerlei Restzucker, extrem trocken, zahnfleischbeschlagend. Es zeigt sich, dass es im Tessin önologische Grenzen gibt; der 91er war bislang der einzige Jahrgang dieses Weins. Keine Bewertung.

Cantina dell'Orso, Urs Mäder, Via Orelli 8, 6612 Ascona, Tel. 091/792 23 76, Fax 091/792 23 78

Peter Gauch und Christoph Müller: Charaktervolle Weine aus Sementina

Die Rebberge in Sementina bei Bellinzona gehören zu den höchstgelegenen des Tessins. In den sehr steilen Lagen wachsen die charaktervollen Weine von zwei Traditionalisten, den Winzern Peter Gauch und Christoph Müller.

Seit 1989 sind Ruth und Christoph Müller im Tessin und suchen als Weinbauern ihr Auskommen. Sie arbeiten fast vollbiologisch und füllen jährlich zwischen 7000 und 8000 Flaschen ab. Ihr Wein «Tre Communi» stammt aus den drei Dörfern Sementina, Gudo und Monte Carasso.

Bernadette und Peter Gauch leben seit 1977 im Tessin. Gauch wollte in erster Linie Bauer sein und brauchte Trauben nur für den Hausgebrauch. Als andere ambitionierte Deutschschweizer im Tessin plötzlich aussergewöhnliche Weine kelterten, begann auch er einen eigenen, robusten Wein zu vinifizieren. Er besticht in der Nase durch eine sanfte Fenchelnote. Seit Jahrgang 1994 hat sich einiges geändert: Die Weine aus den besten Lagen reifen in Barriques, und die ziemlich eigenwilligen Etiketten sind Vergangenheit. Es lohnt sich,

meinen wir, die Weine von Peter Gauch im Auge zu behalten.

Gauch, Sementina

1990 Collina di Sementina, Merlot Riserva: Tiefes Weinrot. Extremes Red Currant, Johannisbeerenbouquet, sehr parfümiert. Pfeffriges, leicht kräuselndes Säurespiel, wiederum viel exotische Fruchtaromatik, Efeunote, leicht vegetal. Ein herber, aber interessanter Merlot. 15/20 trinken – 2002

1991 Collina di Sementina, Merlot: Mittleres Granat. In der Nase leicht krautiges, pflaumiges Bouquet, wiederum viel rote Johannisbeeren. Sanft kräuselnde Säure, viel Körper, schöne Stielwürznote, herbes Finale, viel Charakter. Etwas feiner als der 90er, aber besser eingebundene Säure. 16/20 trinken – 2003

1993 Collina di Sementina, Merlot: Aufhellendes Granat. Leicht stielig, pflanzliches Bouquet, defensive Frucht, eher mehr Terroir. Leicht aufrauhendes Extrakt, mittlerer Körper, würziges Rückaroma. 15/20 trinken – 2002

Bezugsquelle: Cantina dell'Orso, Ascona, 091/792 23 78; Peter und Bernadette Gauch, Sementina, 091/857 23 21

Müller, Sementina

1989 Merlot Tre Communi: Dumpfes, aber recht tiefes Weinrot. Erdig-würziges Bouquet, viel Tiefe anzeigend. Fleischiger, reicher Körper, zeigt Fülle und viel Stoff, viel Gerbstoff, noch sandig, gute Lagerfähigkeit. 16/20 trinken – 2002

1993 Merlot Tre Communi: Relativ hell, rubiner Schimmer. Offenes, nach Walderdbeeren duftendes Terroirbouquet. Eher leichter Körper, etwas krautiger Charakter, rotbeerig, aufrauhende Zunge. 14/20 trinken – 1999

1991 Merlot Nostrano (je 33% Merlot, Freisa und Nebbiolo; einzige je produzierte Riserva): Mittleres Granat-Rubin. Sehr eigenwilliges Bouquet, erinnert an einen Pinot aus dem australischen Yarra-Valley, Red Currant, sanfte Tabaknoten, blumige Töne im Duft. Feingliedriger Gaumen, würziger Zungencharakter, sehr ausgeglichen, mit stark pelziger Zungenstruktur, leicht medizinal im Finale. Ein exotischer Tessiner, der zeigt, dass auch andere Rebsorten als Merlot eine Berechtigung im Tessin haben. 15/20 trinken – 2003

Bezugsquelle: Christoph und Ruth Müller, Sementina, Tel. 091/857 19 04