

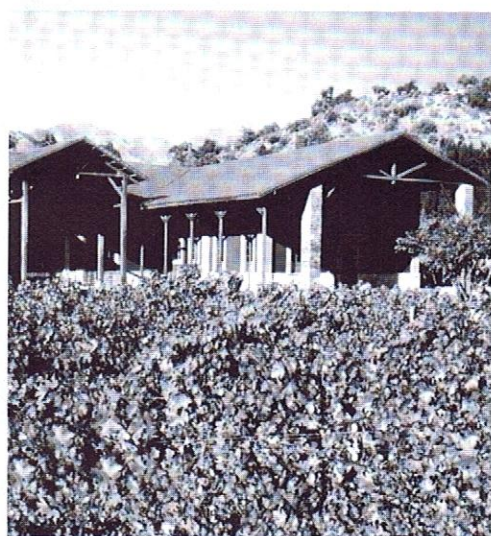
Für alle, die
über Wein
mehr wissen
wollen

WEINWISSE

Nr. 11/2002
19. November
Erscheint
monatlich

2000er: Auch im Tessin ausgezeichnet

■ ■ ■ Exzellent waren die 1997er, grossartig sind nun auch die 2000er aus dem Tessin. Im Vergleich vielleicht noch etwas feiner, verfügen sie über ein mittleres bis langes Alterungspotenzial.



Carabantes: Tessiner Syrah aus Chile

Mauro von Siebenthal, 44-jähriger Tessiner Rechtsanwalt mit Kanzleien in Locarno und Lugano, ist ein Mann vieler Interessen.

Einst Mitglied der Organisationskommission des Internationalen Filmfestivals von Locarno, ist er heute Sekretär der Vereinigung der Freunde des Theaters von Locarno, Ombudsmann beim Fernsehen für die italienische Schweiz und in Panquehue im Aconcagua Valley Mitinhaber des ersten Schweizer Weinbetriebs in Chile: Viña von Siebenthal.

Mit der finanziellen Unterstützung von vier Freunden gründete Mauro von Siebenthal 1998 den Weinbetrieb und verwirklichte damit ein über zwanzig Jahre gereiftes Projekt. Auf 25 Hektar hügeligem Land – ausschliesslich von Einheimischen bestellt – sind 98 000 Rebstöcke neu gepflanzt und eine Kellerei mit Platz für 400 Barriques (75% französische



Mauro von Siebenthal.

den gründete Mauro von Siebenthal 1998 den Weinbetrieb und verwirklichte damit ein über zwanzig Jahre gereiftes Projekt. Auf 25 Hektar hügeligem Land – ausschliesslich von Einheimischen bestellt – sind 98 000 Rebstöcke neu gepflanzt und eine Kellerei mit Platz für 400 Barriques (75% französische

■ ■ ■ Eine weitere Erkenntnis der WeinWisser-Verkostung von über 100 Weinen des Jahrgangs 2000: Neben den guten Rotweinen kommen aus dem Tessin auch immer mehr und bessere Weissweine.

Nur gibt es wie immer zu wenig von den sehr guten Flaschen. Daniel Huber aus Monteggio füllte von seinem genialen 2000er Montagna Magica (19/20) lediglich 5200 Flaschen ab, Meinrad Perler aus Arzo mit 4500 Flaschen seines ausgezeichneten 2000er Merlot Riserva (18/20) noch etwas weniger. Eine wahre Rarität ist der 2000er «Il Canto della Terra» (19/20) von Sergio Monti aus Cademario – die zwei Barriques ergaben gerade mal 437 Flaschen. Zu den Ausnahmen gehört Claudio Tamborinis 2000er VignaVecchia (18/20), mit 12 000 Flaschen einer der interessantesten Weine im Tessiner Spitzenfeld.

Standen für den Erfolg des Tessiner Weins lange Jahre Namen wie Huber, Kaufmann, Klausener, Stucky oder Zündel im Vordergrund, mischen inzwischen auch andere Winzer die Tessiner Weinszene mit auf. Zu den im Auge zu behaltenden Namen zählen beispielsweise Gianfranco Chiesa von Vini Rovio oder Paolo Visini von Vini Visini Scaletta. Die von WeinWisser verkosteten Tessiner Weine des Jahrgangs 2000, geordnet nach Betrieben und den vier Regionen (Luganese e Malcantone, Mendrisio e Chiasso, Locarnese e Valli, Bellinzonese e Valli), finden Sie nachstehend. Vorher aber noch ein Tipp für alle, die sich über die Geografie des Tessiner Weins ein genaueres Bild verschaffen wollen: Ticinowine, der Verband für die Promotion des Tessiner Weinbaus, hat mit «Le Strade del Vino» eine bemerkenswerte Karte mit Informationen zu 43 Winzern, 5 Önotheken und 69 Restaurants herausgebracht (Ticinowine, Balerna: +41 (0)91 690 13 53).



Daniel Huber.



Paolo Visini.

Luganese e Malcantone

2000 La Forca, Alessandro Ghezzi, Paradiso: Leidlich helles Rubin, grosser Rand. Rotes, säuerliches Bouquet, unreife rote Kirschen, etwas Eiche dahinter. Im Gaumen sehr leicht, beigefügte Holzkonturen sehr vordergründig, schlankes Finish, fehlende Konzentration, fehlendes Fleisch.

Bezugsquelleninfos: Alessandro Ghezzi, Paradiso, Tel.: +41 (0)91 994 25 34

Cantina Kopp von der Crone: Es geht weiter

Keine 40 Jahre alt war Ueli Kopp, als er im Februar bei einem Lawinenunglück am Schilthorn tödlich verunfallte. Seine Frau, Anna Barbara von der Crone, hat sich entschlossen, den 1994 gegründeten Weinbaubetrieb (sechs Hektar) weiterzuführen. Ihre vier Kinder seien hier heimisch, dann hätten ihr so viele Winzerfreunde geholfen. «Wegzugehen wäre für mich wie flüchten.»

2000 Meridio, Anna Barbara von der Crone, Cantina Kopp von der Crone, Castel San Pietro, Mendrisio e Chiasso, Tessin (85% Merlot, weiss abgepresst, 15% Chardonnay; Produktion: 2000 Flaschen; Fr. 21.–): Sehr blasses Gelb. Offenes, feinröstiges Bouquet, zarte Arachidnote, Rauchnuancen vom Toasting. Festes Gaumenbild, saftig, frische Frucht und Grapefruit-touch, weisser Pfirsich, schöne Länge.

2000 Gorla, Anna Barbara von der Crone, Cantina Kopp von der Crone, Castel San Pietro, Mendrisio e Chiasso, Tessin (100% Merlot, Produktion: 5000; Fr. 17.–): Aufhellendes, leicht mattes Rubin, feiner Rand aussen. In der Nase intensives, direktes Fruchtbouquet, feine Rosentöne, floraler Touch in der Würze. Saftiger

Nicht verpassen!

■ WeinWisser-Jubiläum mit Welt-Cabernet-Degustation (21. November), WeinWisser-Cup (22. November) und WeinWisser-Gala (23. November). Siehe www.weinwisser.com.

■ Frankreich, Frankreich: Neue Weine aus der Provence plus WeinWisser-Tabelle mit den 200 grössten Bordeaux. Im nächsten WW vom 17. Dezember.

sche, 25% amerikanische) erstellt worden, was einer jährlichen Produktion von etwa 150 000 Flaschen entspricht. Von Siebenthal bezeichnet sein Weingut als «Kellerboutique»: «Wir wollen keine nach Menge strebende Fabrik werden, unsere einzige Sorge gilt der Qualität.»

Den ersten, noch jungfräulichen Wein der Siebenthal-Bodega, den 2002er Syrah Carabantes, hat WeinWisser jetzt verkostet. Der Wein heisst wie der Priester, der im Jahre 1554 die ersten Weinstöcke nach Chile gebracht haben soll: Francisco de Carabantes.



2002 Syrah Carabantes, Viña von Siebenthal, Aconcagua Valley, Chile (Fassprobe): Tiefes Rubin-Lila. Intensives, sanft kalt ausstrahlendes Beerenbouquet, würzige, vielleicht im Moment etwas dominierende Eukalyptusnote, sehr sauber und direkt im Ansatz. Saftiger, lang gezogener Gaumen, pfeffrige, gut stützende Säure, Cassis, Kirschentöne, auch eine blumige Note zeigend, satter Körper mit geschmeidigen Tanninen, hervorragende Balance, nobel und elegant. Ein gelungenes Debüt eines eher jung zu trinkenden Weins. **17/20 trinken – 2005**

Bezugsquelle: Angelo Delea, Losone

Montis Mahler-Wein: «Canto della Terra»

«Das Lied von der Erde», Gustav Mahlers Symphonie «für Tenor, Alt und Orchester nach chinesischen Dichtungen», inspirierte den Tessiner Winzer Sergio Monti zu einem Wein: den «Il Canto della Terra», eine Merlot-Auslese.

«Ich liebe Mahler und ich liebe Wein», erklärt Sergio Monti, einst Bankdirektor und lange Zeit Präsident des Schweizer Weinbauernverbands, «und bei diesem Wein geht es um eine Art Assemblage, um beide Dinge, um meine liebste Musik von Mahler und um das Beste aus meinem Weinberg in Cademario.»

Vom ersten Monti-Jahrgang «Il Canto della Terra», dem 2000er, wurden lediglich 437 Flaschen abgefüllt. «Wenn es die Qualität erlauben würde, gäbe es den Wein jedes Jahr, andernfalls kommen die Trauben dem Malcantone zugute.»

Anspruchsvoll wie der Wein selbst ist auch der Preis: 70 Franken verlangte Sergio Monti pro Flasche. Vergangenheitsform. Sie haben richtig gelesen: der «Canto» ist bereits ausverkauft.

2000 Monti «Il Canto della Terra», Sergio Monti, Cademario, Luganese e Malcantone, Tessin (100% Merlot, Produktion: zwei Barriques, 437 Flaschen): Extrem dichtes, sattes Purpur. Umwerfendes, wuchtiges Waldbeerenbouquet, feiner Amarenatouch, ein Hauch Rumtopf, Amarena- und Kaffeenoten, Vanille und süsse Edelholzer, grosse Klasse bereits in der Nase. Im Gaumen ein gewaltiges Extrakt zeigend, von schmelzigen Tanninen und velourshafter Struktur umgeben, wie ein reifer Richebourg schmeckend, eine gewaltige Merlot-Aromatik dokumentierend, endloses Finale. Ein Klassewein mit Finessen und Eleganz, ein Tessiner «Lafite».

19/20 trinken – 2005
2000 Rovere, Merlot del Ticino, Sergio Monti, Cademario, Luganese e

2000 Filari della Luna, Umberto Monzeglio, Taverne (100% Merlot, Produktion: 1000 Flaschen; Fr. 18.–): Dunkles Rubin, mittlere Dichte. In der Nase zarter Geschmack von Waldhimbeeren, feiner Joghurttouch, fast rahmig wirkendes Nasenbild. Schlanker Gaumen, drop-sige, extrem rote Fruchtnote, Johannisbeerkonfitüre, aufgrund der eindimensionalen Fruchtpräsentation etwas langweilig wirkend, im Finale arg säuerlich, wenn nicht sogar bitter.

2000 Tre Sorelle, Umberto Monzeglio, Taverne (91% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, Produktion: 1000 Flaschen; Fr. 22.–). Aufhellendes Granat, relativ transparenter Rand. Offenes, leicht florales, eher kalt ausstrahlendes Würzbouquet. Im Gaumen fest, gut stützendes Extrakt, rote Johannisbeeren, leicht stielige Noten, aufgrund der Aromatik überzeugend.

Bezugsquelleninfos: Umberto Monzeglio, Taverne; Tel.: +41 (0)79 337 05 40

2000 Sauvignon-Blanc, Adriano Kaufmann, Beride (100% Sauvignon-Blanc; Fr. 29.50): Helles, blasses Gelb. Herrliches Grapefruitbouquet, Limetten, Bergamotte, pfeffrig und fast überfruchtig. Im Gaumen schlank, nervig erfrischendes Extrakt, Stachelbeeren. Europäische Klasse.

1999 Sémillon, Vino da meditazione, Adriano Kaufmann, Beride (100% Sémillon; Fr. 28.–): Relativ helles Gelb. Dezent süsses Bouquet, Akazienhonig, Eisenkraut, Kokos, schön mit Eiche unterlegt. Angenehme, gut eingepackte Süsse, balancierend mit der pfeffrigen Säure. Spezieller Weisswein, sich zwischen trocken und charmant-süss bewegend.

2000 Il Rubino, Adriano Kaufmann, Beride: Aufhellendes, leuchtendes Rubin. Beerige Frucht in der Nase, stark an einen fruchtigen Pinot aus der Côte de Beaune erinnernd. Schlanker, angenehm nerviger Gaumen, Kirschenschalen, Weichselntouch, Veilchennoten, erstaunlich viel Rückhalt, auch Potenzial, nahe der 17-Punkte-Grenze.

2000 Pio della Rocca, Adriano Kaufmann, Beride (95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon; Fr. 39.–): Sattes Purpur, rubiner Rand. Intensives, leicht rauchiges Bouquet, Kir-

Malcantone, Tessin (100% Merlot): Dunkles Granat-Purpur. Intensives, weit ausgelegtes Waldbeerenbouquet, zarte, trockene Pilznoten darunter. Im Gaumen viel direkte Frucht, Weichseln im Extrakt, mittelgewichtiger Körper, feine Blattnoten, heller Tabak im Finale, guter Rückhalt. **17/20 trinken – 2006**

2000 Malcantone Rosso dei Ronchi, Sergio Monti, Cademario, Luganese e Malcantone, Tessin (70% Merlot plus Diolinoir, Carminoir – eine Kreuzung aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc): Sattes, leuchtendes Rubin. Herrliches, primäres, nach Himbeeren duftendes Bouquet, gewisse Burgunder-Affinität ausstrahlend, zarte Brotkrustentöne im recht fülligen Nasenbild. Im Gaumen feingliedrig, saftige Tannine, rotbeerig wirkend, reifes Bild, vermischt mit herrlichen Vanillenoten, ein angenehm langer Nachhall, feiner Haselnussholztouch. **17/20 trinken – 2008**

Bezugsquelleninfos: Sergio Monti, Cademario; Tel.: +41 (0)91 605 34 75



Anna Barbara von der Crone.

Gaumen, weiches und samtiges Extrakt, Brombeeren im langen, aromatischen Finale, lange nachklingend, kann in der vollen Genussphase noch zulegen.

2000 Balino, Anna Barbara von der Crone, Cantina Kopp von der Crone, Castel San Pietro, Mendrisio e Chiasso, Tessin (100% Merlot, Produktion: 8000 Flaschen; Fr. 29.–): Sattes, dichtes Purpur mit bläulichen Reflexen. In der Nase reifes, ausladendes Bouquet, feiner Armarenatouch, Brombeeren, Mahagoni, Walnuss, Kaffee, schwarze Oliven, dunkles Schwarzbrot, alles mit reifem Cassis vermischt. Im Gaumen saftig, warme, reife Fruchtausstrahlung, gekochtes Pflaumenmus, wiederum Cassis, Pralinenton, die ganze Struktur abbindend, langer intensiver Nachhall. Ein Mustermass an Finesse, Eleganz und Aromatik.

Bezugsquelleninfos: Cantina Kopp von der Crone, Anna Barbara von der Crone, Castel San Pietro, Tel.: +41 (0)91 682 96 16

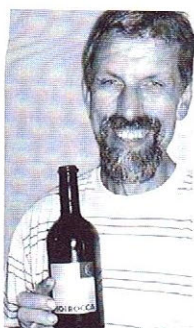
Angelo Delea: Neuer Weisswein, neues Restaurant

Bekannt ist Angelo Delea vor allem für seine Weine aus dem Locarnese, allen voran die Merlots Saleggi und Carato.

Längst hat Delea seine Fühler aber auch ins Mendrisiotto ausgestreckt. Dort produziert er seit 1998 im Castello di Cantone einen beeindruckenden Weisswein, der gut hälftig aus Chardonnay besteht. Einen weiteren Traum hat sich Angelo Delea vor einem Jahr mit der Fattoria dell'Amorosa (die Geliebte) erfüllt. Das neue Restaurant in Sementina-Gudo oberhalb der Kantonsstrasse

schentöne, Tabak, Gewürznelken, Nasenbild von Würze und Frucht geprägt. Fester, stoffiger Gaumen, momentan noch etwas spitz wirkende Säure, das Extrakt aufrauend, intensive Adstringenz, viel florale Noten, bis zum Schluss erstaunlich rotbeerig bleibend, charaktervoll, grossartiges Potenzial.

Bezugsquelleninfos: Adriano Kaufmann, Beride, Tel.: +41 (0)91 608 13 71



2000 Merlot Poggio del Cinghiale, Ronco di Castelrotto Malcantone, Franchini, Lamone: Leuchtendes Rubin, fein aufhellend. Leicht animalische Nasenzüge, schwitzendes Leder, Schalennoten. Rotbeeriger, leicht gehaltener Gaumen, wenig Konsistenz zeigend, verwässertes Finale.

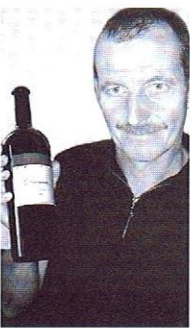
Bezugsquelleninfos: Franchini, Lamone, Tel.: +41 (0)91 966 53 53

2000 Tracce di Sassi, Werner Stucky, Rivera: Mittleres Rubin-Granat, aufhellender Rand. Verschwenderisches Holunderbouquet, geradlinig geschliffen, sehr sauber, mit noblen Hölzern unterlegt, dezent mitschwingende Kaffeenote. Im Gaumen ein gewisser Schalenton auf der Zunge, rot- und blaubeerige Komponenten, mittlerer Körper, dunkles Karamell, sehr bekömmlich, tolle Beerenaromatik.

2000 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: Dunkles Weinrot, violetter Schimmer. In der Nase ein herrliches Pflaumenbouquet, Damassinenote, Johannisbeeren, ein Hauch Feigen, Kaffee, dunkles Karamell. Konzentrierter Gaumen, Maulbeeren, Cakefrüchtetouch, Süssholz, Zimt, Vanilleschote, Rauchtöne, kräftige Adstringenz, Extrakt noch etwas rau und extrahiert, für die Harmonie weitere Zeit benötigend, kann danach einen Punkt zulegen und zu einem der besten Tessiner Weine wachsen, das, wenn andere ihre Genusszenit längst hinter sich haben.

Bezugsquelleninfos: Werner Stucky, Rivera; Tel.: +41 (0)91 946 12 82

2000 Velabona, Christian Zündel, Beride (100% Chardonnay, Produktion: 1800 Flaschen; Fr. 28.-): Klares Gelb mit viel linden-grünen Reflexen. Offenes, nach Akazien und Karambolle duftendes Bouquet, recht komplex. Im Gaumen schöne Fülle, saftig, Netzmelonen, weiche, elegante Textur, traumhafte Länge, insgesamt eine gewisse Collio-Friaul-Affinität.



2000 Orizzonte, Christian Zündel, Beride (92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, Produktion: 7000 Flaschen; Fr. 37.-): Tiefdunkles Rubin, lila Schimmer. Geradliniges, klares Bouquet, Holunder, Brombeeren, leicht rauchige Vanille, Rosenduft und ein Hauch Heidelbeeren. Feingliedriger, langer Gaumen, feines, wiederum sehr blaubeeriges Extrakt, gut eingepasste Barriques, langes, erhabenes Finale, elegant, finesenreich, viel Muskeln, aber nicht so viel Fett, wie das bei diesem Jahrgang erwartet werden könnte (Hagel?).

Bezugsquelleninfos: Christian Zündel, Beride; Tel.: +41 (0)91 608 24 40

2000 Merlot Lugano Classico, Niccolò und Lisetta Lucchini, Fattoria Moncuccetto, Lugano (100% Merlot, Produktion: 3500 Flaschen; Fr. 16.50): Mittleres Weinrot, feiner Rand aussen. In der Nase offenes, eher florales Bouquet, leicht im Ansatz, frische Pflaumen-

se gilt zwar noch als Geheimitipp, wurde von GaultMillau-Testern (12 Punkte) aber bereits entdeckt.

2000 Bianco Ticinese, Castello di Cantone, Angelo Delea, Losone (60% Chardonnay, 30% Sauvignon-Blanc, 10% Semillon; Ausbau zwischen 12 und 14 Monaten in 400 Liter grossen Eichenfässern): Kräftiges, leuchtendes Gelb. Sehr intensives Bouquet, weisser Pfirsich, grüne Aprikosen, Lärchenholz, ein Hauch Akazienhonig, sanft nervig und erfrischend in der Nase. Fülliger Gaumen, wieder eine tolle und fast verschwenderische Aromatik, gelbe Früchte, wenig Stachelbeeren im Extrakt, Karambolle, im fruchtigen Finale sogar eine feine Spur Minze. Zu den besten Weissweinen der Schweiz gehörend; ein Beweis dafür, dass Tessiner Weissweine in den letzten Jahren unaufhörlich besser geworden sind.

2000 Rosso del Mago, Angelo Delea, Losone (100% Merlot, Produktion: 10000 Flaschen; Fr. 28.-): Aufhellendes, leuchtendes Rubin. Leicht florales Bouquet, Johannisbeeren. Schlanker, angenehmer Gaumen, rote Kirschen, im Finale Vanille, sehr süffig, gastronomisch.

2000 Carato, Angelo Delea, Losone (100% Merlot, Produktion: 25000 Flaschen; Fr. 30.-): Mittleres Granat-Purpur. In der Nase noch reduktives Bouquet, Kaffeenoten, Amarenakirschen, noch verschlossen. Feingliedriger Gaumen, leicht kerniges Extrakt, auch im Gaumen eher rotbeerig und fein, gute Länge, nicht so konzentriert wie vergleichbare Crus.

2000 Carato Riserva, Angelo Delea, Losone (100% Merlot, Produktion: 5000 Flaschen; Fr. 50.-): Dunkles Rubin mit violetter Schimmer. In der Nase intensives, leicht mineralisches Bouquet, Pflaumentöne, Zimtduft, phenolig wirkend, weit ausladend. Im Gaumen füllig, fett und wiederum eine leicht mineralische Note zeigend, weiches, samtene Extrakt, gut stützende, feine Adstringenz, interessantes Potenzial, kann vielleicht noch zulegen.

Bezugsquelleninfos: Angelo Delea, Losone, Telefon: +41 (0)91 791 08 17

töne. Im Gaumen elegant und schlank, stielige Aromen im Extrakt, leicht unreife Gerbstoffe, für eine bourgeoise Note sorgend.

2000 Merlot di Lugano Riserva, Niccolò und Lisetta Lucchini, Fattoria Moncuccetto, Lugano (90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon; Fr. 29.-): Kaum tiefere Farbe als beim normalen Merlot, Weinrot, Wasserrand. Mit deutlichem Barriques-Röstton durchsetztes Bouquet, Kastanientouch, Rosentöne, Rauchnoten. Im Gaumen angenehm saftig, Schmelz im Extrakt, blau- und rotbeeriges Spiel, feine Bitterstielwürznote, für einen Riserva zu wenig konzentriert.

Bezugsquelleninfos: Niccolò und Lisetta Lucchini, Fattoria Moncuccetto, Lugano; Tel.: +41 (0)91 966 73 63

2000 Malcantonnissimo, Fabienne und Eric Klausener, Purasca (100% Merlot): Leuchtendes Rubin, relativ transparent am Rand. Feinduftiges Bouquet, feinwürzige Stielnoten, die Typizität unterstreichend. Im Gaumen saftig, bekömmlich, gut stützende Säure, tabakiges, leicht grünliches und momentan noch ein wenig bitteres Finale.

2000 Tramonto Rosso, Fabienne und Eric Klausener, Purasca (100% Merlot, Barrique-Ausbau): Mittleres Weinrot, wenig Tiefe in der Farbe. Vielschichtig duftiges Bouquet, grüne Nüsse, Zedern, Gewürznelken, Rauchnoten, Pflaumentöne. Saftiger Gaumen und elegante Textur, trotz leichtem Körper gute Aromatik, recht guter Nachklang.

2000 Gran Riserva, Fabienne und Eric Klausener, Purasca (Merlot): Dunkles, intensives Weinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Duftig-würziges Bouquet, viel Waldbeeren, Baumnüsse, Lakritze, schön akzentuierte Terroirnoten. Im Gaumen rot- und blaubeerig, wieder eine deutliche, noch sanft-bittere Würznote im konzentrierten, leicht maskulin anmutenden Extrakt, charaktervoll, jugendlich und noch ungehobelt, wohl das eindrucklichste Potenzial aller Tessiner Merlots des Jahrgangs 2000 zeigend, in der vollen Genussreife in ein paar Jahren sicher noch zulegend.

Bezugsquelleninfos: Fabienne und Eric Klausener, Purasca; Tel.: +41 (0)91 606 35 22

2000 Merlot del Ticino, Tenuta Bally & von Teufenstein, Breganzona (100% Merlot, Produktion: 10 000 Flaschen; Fr. 11.-): Stark aufhellendes, leicht mattes Weinrot, grosser Rand aussen. In der Nase kompottiges und nach Zwetschgen riechendes Bouquet. Im Gaumen saftig und elegant, eher schlank. Ein angenehmer, junger Merlot-Spess.

2000 Cresperino, Tenuta Bally & von Teufenstein, Breganzona (100% Merlot, Produktion: 12 000 Flaschen; Fr. 15.-): Mittlers Granat, feiner rubinroter Rand aussen. Offenes, weiches Bouquet, marmeladiger Walderdbeere, rote Grütze, helle Edelhölzer. Im Gaumen saftig, gut balanciert, völlig geradlinig, überwiegend rotbeerig, im Extrakt noch recht pelzig, nach weiterer Flaschenreife verlangend.

2000 Crespera Riserva, Tenuta Bally & von Teufenstein, Breganzona (75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, Produktion: 6000 Flaschen; Fr. 23.-): Mittleres Granat mit rubinrotem Rand. Duftiges Bouquet, Brotkruste, reife rote Pflaumen, burgundische, Pinot-hafte Affinität. Im Gaumen rotbeerig bleibend, weiche Konturen, viel Saft in den feinen Gerbstoffen, süsslich ausstrahlende Adstringenz. Femininer, grossartiger Riserva, in diesem Jahrgang aber nicht mit der Tessin-Elite mithaltend, insgesamt mehr Muskeln als Fleisch.

Bezugsquelleninfos: Tenuta Bally & von Teufenstein; Tel.: +41 (0)91 966 28 08

2000 Bianco, Daniel Huber, Monteggio (100% Chardonnay; Fr. 23.-): Sehr helles, blasses Gelb, grünliche Refle-

xe. In der Nase erfrischendes, schlankes Bouquet, Eisenkraut, Akazienduft, eine feine, dezente Fruchtsüsse anzeigend. Eleganter, recht feiner Gaumen, zarte Harzwürznote im mittleren Extrakt, ein Hauch Honig im Finale.

2000 Merlot «Tenuta San Giorgio», Daniel Huber, Monteggio (100% Merlot; Fr. 26.-): Sehr dunkles, tiefes Granat. Traumhaftes Kirschen- und Pflaumenbouquet, herrlich toastige Süsse, Kakaobohnen mitschwingend, Vanille und Waldhimbeeren, sehr komplex und vielschichtig. Im Gaumen saftig, burgundische Affinität aufgrund der wiederum sehr rotbeerigen Ausstrahlung, elegant, mit seidigen, delikaten Tanninen, im Extrakt noch gewisser, gut stützender Schalenton, intensiver Nachhall, sehr gelungen. Der Tenuta San Giorgio entsteht aus zugekauften Trauben eines Weinbergs in Cassina d'Agno, der Hubers früherem Mitarbeiter Mike Rudolph gehört. Ab Jahrgang 2003 wird Rudolph ihn unter eigenem Etikett abfüllen.

2000 Montagna Magica, Daniel Huber, Monteggio (95% Merlot, 5% Cabernet Franc, Produktion: 5200 Flaschen; Fr. 42.-): Sehr dunkles, dichtes Purpur, feiner Rand aussen. Konzentriertes, gleichzeitig delikates Beerenbouquet, sich sehr reif zeigend, feiner Amarenatouch, Karamell, Sandelholz, dominikanischer Tabak, zarte Terroirtrüffelnote, Kaffee, sehr vielschichtig. Im Gaumen sehr komplex, reife Pflaumen, Dörrfrüchte, fettes, fast schokoladiges Extrakt, Vanilleschote, wiederum ein feiner Kaffeetouch, Walnüsse, Baumnussfleisch, sensationelle, harmonische Adstringenz, geballter, intensiver Nachhall. Der beste Montagna Magica seit dem genialen 1990er.

Bezugsquelleninfos: Daniel Huber, Monteggio; Tel.: +41 (0)91 608 17 54

2000 San Martino, Massimo Hostettler, Monteggio (100% Merlot, Produktion: 2700 Flaschen; Fr. 12.50): Mittleres Weinrot. Völlig atypische Nase, kalte Asche, eingelegtes Rotkraut, Efeu und grüne Pfefferschoten. Im Gaumen rau, extrem grasig, wenig Weingeschmack, Disharmonie pur.

2000 Il Satrio, Massimo Hostettler, Monteggio (70% Merlot, 30% Cabernet, Produktion: 2400; Fr. 18.50): Dunkles Weinrot. Frisch gemähter Rasen, grüne Peperoni, Randensaft. Im Gaumen völlig grün, unnahbar, mehr Gemüse als Wein, katastrophal.

Bezugsquelleninfos: Massimo Hostettler, Monteggio; Tel.: +41 (0)91 608 11 78

Mendrisio e Chiasso

2000 Pedrinato, Luciano Cavallini, Cabbio (100% Merlot, Produktion: 5000 Flaschen; Fr. 18.-): Reifendes Granat, feiner Rand aussen. Belangloses, kompottiges Bouquet, Pflaumentöne. Im Gaumen schlank, rotbeerig, florale Noten, etwas schlank und verwässert im Finale, einfach und bereits konsumreif.

Bezugsquelleninfos: Luciano Cavallini, Cabbio; Tel.: +41 (0)91 684 15 79

2000 Lenéo, Fratelli Corti, Nicola Corti, Balerna (100% Merlot, Produktion: 4000 Flaschen; Fr. 28.-): Mittleres Rubin, grosser Rand aussen. Offenes, toastiges Bouquet, phenolig süss wirkende Frucht, pflaumige Kompotttöne, viel Vanille (Barrique), trotz der Aromatik eher schlank bleibendes Nasenbild. Im Gaumen das gleiche Bild, dunkles Karamell, Süssholzschimmer, süssliches, dominierendes Extrakt, mittleres Finale, etwas fehlende Eigenständigkeit.

Bezugsquelleninfos: Fratelli Corti, Balerna; Tel.: +41 (0)91 683 37 02

2000 Don Giovanni, Valsangiacomo, Chiasso (100% Merlot, Produktion: 9000 Flaschen; Fr. 24.50): Aufhellendes, klares Rubin. Schlankes, blumiges Bouquet,

Veilchentöne, etwas unreif in der Nase. Schlanker, belangloser Gaumen, angenehme Grundaromatik, korrekt und süffig, somit unkompliziert.

2000 Riserva di Bacco, Valsangiacomo, Chiasso (100% Merlot, Produktion: 25 000 Flaschen; Fr. 13.70): Mittleres Rubin, relativ transparent. In der Nase ein oxydatives Bouquet, dadurch negativ beeinträchtigte Primärfrucht. Schlanker, extrem magerer Gaumen, fast keine Typizität. Etwas scheint bei diesem Wein falsch gelaufen zu sein.

2000 Roncobello, Valsangiacomo, Chiasso (100% Merlot; Fr. 19.80): Stark auffhellendes, leuchtendes Rubin. In der Nase verhaltenes, streng wirkendes, leicht kerniges Bouquet, dahinter Hagebuttennote. Saftiger, rotbeeriger Gaumen, gut stützende Säure, angenehmes Finale, einfach, korrekt.

2000 Il Forno, Valsangiacomo, Chiasso (100% Cabernet Franc, Produktion: 4000 Flaschen; Fr. 21.80): Mittleres Purpur mit rubinem Rand. In der Nase ein sehr florales und mit unreifen Johannisbeeren durchsetztes Bouquet, dominikanischer Tabak. Im Gaumen schlank, leicht nervig, gut stützendes Muskelgerüst, irgendwie roh und unfertig wirkend, aber Anlagen zeigend, das mit der Flaschenreife eventuell auszugleichen. Ein reinsortiger Tessiner Cabernet Franc scheint doch ein gewisses Wagnis zu sein.

Bezugsquelleninfos: Valsangiacomo, Chiasso; Tel.: +41 (0)91 683 60 53

2000 Merlot del Ticino, Vini Rovio, Gianfranco Chiesa, Rovio (100% Merlot, Produktion: 20 000 Flaschen; Fr. 17.75): Aufhellendes, relativ transparentes Rubin. Offenes, nach reifen Zwetschgen duftendes Bouquet, floraler Touch. Im Gaumen schlank, wiederum eher vegetal, schlanke Tannine, vielleicht etwas fehlende Typizität. Ein junger Trinkspass.

2000 Vincenzo Vela, Vini Rovio, Gianfranco Chiesa, Rovio (90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, Produktion: 4000 Flaschen; Fr. 17.75): Aufhellendes Rubin, wenig Dichte in der Farbe. In der Nase ein offenes, zu Beginn etwas schweissig wirkendes Bouquet, Geschmack von Pfifferlingen, dahinter gekochte Pflaumentöne, Weichselntouch. Im Gaumen saftig, feingliedrig, jetzt schon süffig, rotbeerige Grundaromatik bis zum Schluss.

2000 Merlot del Ticino Riserva, Vini Rovio, Gianfranco Chiesa, Rovio (100% Merlot, Produktion: 5000 Flaschen; Fr. 28.-): Sattes, dichtes Granat mit rubinrotem Schimmer. Feinduftendes Bouquet, elegant im Ansatz, rotes Cassis, Vanille und helle Edelhölzer, fast etwas dropsig wirkende Frucht. Feiner, voll von Frucht getragener Gaumen, fein stützende Barriques im Hintergrund, Kirschentöne, eleganter Barrique-Wein mit viel Finessen. Ein Aufsteiger?

Bezugsquelleninfos: Vini Rovio, Rovio; Tel.: +41 (0)91 649 58 31

2000 Alisso, Roberto Ferrari, Stabio (70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, Produktion: 5500 Flaschen; Fr. 15.-): Aufhellendes, eher mattes Rubin. Stieliges Bouquet, Tabakblätter, Pfefferschote, Paprikapulvern timer, leicht schweissig. Im Gaumen lediglich schlank, wiederum unreife Aromen, verwässertes Finale mit roten, unreifen Johannisbeeren.

2000 Castanar, Merlot Barrique, Roberto Ferrari, Stabio (90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, Produktion: 4600 Flaschen; Fr. 22.-): Wenig tiefes Rubin, etwas Reifeschimmer. Röstiges, grützhaftes Bouquet, Johannisbeeren, Rauchnoten, das generelle Nasenbild überwiegende Barrique-Rösttöne. Schlanker Gaumen, unreifes Extrakt, Weichselntouch, aufrauend und pelzig. Mehr Schein als Sein.

Bezugsquelleninfos: Roberto Ferrari, Stabio; Tel.: +41 (0)91 647 12 34

Claudio Tamborini: Kein bisschen müde

Auch nach 34 Jahren gehört der Leiter des Weinbau- und Weinhandelsunternehmens Tamborini zu den innovativsten Tessiner Winzern. Dieses Jahr überrascht er mit einem neuen Weisswein, dem Mosaico.

An der Spitze von Claudio Tamborinis Qualitätspyramide stehen vier Weine, aus den besten Lagen selektioniert und nur in sehr guten Jahren abgefüllt: der VignaVecchia, der Comano Vigneto ai Brugh, der SanZeno Riserva Costamagna und der neue Weisswein Mosaico. Erster Mosaico-Jahrgang ist der 1999er, ein Blend aus 50% Chardonnay, 25% Sauvignon-Blanc und 25% Semillon. Lange hatten Claudio Tamborini und seine Mitarbeiter mit dem «Espe» geprübelt (1991 bis 1998). «Jetzt wurden die über Jahre gesammelten Erfahrungen wie Mosaiksteine zusammengeführt.» Deshalb heisse der Wein auch Mosaico. «Zwar brauchen die verschiedenen Rebsorten Zeit, bis sie ihre Harmonie finden, dafür ist das Alterungspotenzial erstaunlich gut.

Zu Tamborinis Topweinen gleich hinter der Spitze gehören der Castello Morcote und der Porza Tenuta San Rocca sowie ein weiterer neuer Wein, der traditionell ausgebaute San Domenico aus dem gleichnamigen, weniger als ein Hektar grossen Weinberg in Pura.

1999 Mosaico, Bianco del Ticino Tamborini, Lamone (50% Chardonnay, 25% Sauvignon-Blanc, 25% Semillon; erster Jahrgang: 1999): Sehr intensives, leuchtendes Gelb. Feinduftiges, noch sanft heftiges Bouquet, Vanille, reife Aprikosen, dem Nasenbild eine Garganega-Affinität verleihend, recht pfeffrig im Ansatz. Geschmeidiger und weicher Gaumen, gut stützende Säure, wieder reife, gelbe Früchte, tolle Länge, sanft nerviger Abgang. **16/20 trinken – 2005**

2001 San Domenico, Tamborini, Lamone (100% Merlot, Produktion: 5000 Flaschen): Dunkles Rubin, tief. Typisches, würziges Tessiner Merlot-Bouquet, Pflaumenschalen, Tabak, recht intensiv. Saftiger Gaumen, hier wiederum eine traditionelle Aromatik, Pfefferschoten, charaktervoll, noch ausbauend. **16/20 trinken – 2005**

2000 SanZeno Riserva, Tamborini, Lamone (100% Merlot): Recht dunkles Rubin, feiner Rand aussen. Offenes und sehr duftiges Bouquet, floraler Würztouch, schöne Waldbeerenfrucht, jetzt schon sehr zugänglich. Im Gaumen ein typischer Tessiner Merlot-Charakter, Gaba-Tabletten, fein kräuselnde Stielwürznote, rohe Pflaumenschalen, feinsandiger Fluss, sehr intensiv in der Aromatik, bourgeoise, aber charaktervoll. Grossartiger Weinwert für alle, die den klassischen, sehr gut vinifizierten Merlot-Geschmack lieben. **16/20 trinken – 2005**

2000 Castello di Morcote, Tamborini, Lamone (Merlot, Cabernet Sauvignon; erster Jahrgang: 1993): Sattes Purpur, sanft rostrote Reflexe. Intensives, leicht zu Kopf steigendes Bouquet, Himbeerkern, Kaffee, Pflaumen, auch ein feiner mineralischer Schim-

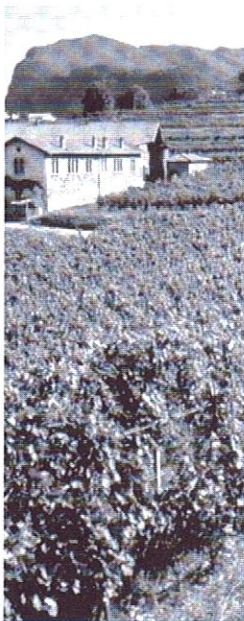
mer. Saftiger Gaumen, Kandisnoten im süsslichen Extrakt, aussen viel Schmelz, innen wiederum sanft kernige Noten (unreifer Cabernet), noch etwas fehlende Harmonie um das ganze Potenzial zu dokumentieren, kann vielleicht noch zulegen, vor allem nach dem Ablegen seiner momentanen Bitterkeit. **16/20 2004 – 2012**

2000 Collivo, Tenuta Colle degli Ulivi, Tamborini, Lamone (100% Merlot): Sehr tiefe, satte Farbe. In der Nase würziges Bouquet, Lorbeernote, Kaffee, fast rauchig. Feiner Gaumen, viel Brombeertouch, wenig dunkle Edelhölzer, mittlere Länge. Sehr gut gelungen. **16/20 trinken – 2005**

2000 VignaVecchia, Tamborini, Lamone (100% Merlot, Produktion: 12 000 Flaschen; Fr. 28.-): Sattes, dichtes Purpur, erstaunlich tief. Wunderschön röstiges Bouquet in der Nase, Zedernholztouch, feine Tabaknoten, vielschichtig, auch recht tief im Ansatz. Im Gaumen viel Stoff, sehr gute Balance, ausgeglichene Adstringenz, tolle Konzentration. Charaktervoller Top-Merlot, keine Rarität, trotzdem einer der interessantesten Weine im Tessiner Spitzenfeld. **18/20 trinken – 2009**

2000 Comano Vigneto ai Brugh, Tamborini, Lamone (100% Merlot, Produktion: 5000 Flaschen; Fr. 30.-): Eine der dichtesten Farben aller degustierten 2000er, dunkles Purpur, violette Reflexe. In der Nase dichtes und feingliedriges Bouquet, Cassis- und Pflaumentöne, feine Wildaromen, ein Hauch Karamell, gut stützendes Holz. Im Gaumen fein und elegant, süss ausstrahlend, fast cremige Tannine, delikat und tänzerisch, feiner als der VignaVecchia, wobei uns jener gerade aufgrund seiner intensiven Aromatik so gut gefällt. **17/20 trinken – 2010**

Bezugsquelleninfos: Tamborini, Lamone; Tel.: +41 (0)91 935 75 45



2000 Colle d'Avra, Merlot Riserva, Azienda Avra, Castel San Pietro (100% Merlot, Produktion: 12000 Flaschen; Fr. 33.-): Mittleres Weinrot, relativ transparent. Fein-duftiges, angenehm süßes Bouquet, ein Hauch Vanille, Bastholz, sanfte Eichennote, reife, kompottige Frucht. Saftiger, süffiger Gaumen, viel Schmelz, Himbeertouch, Maulbeeren, fast parfümiertes Cassisfinale, ein Leichtgewicht mit enorm viel Feinheiten.

Bezugsquelleninfos: Azienda Avra, Castel San Pietro; Tel.: +41 (0)91 646 92 73

2000 Mendrisio, Cantina Sociale Mendrisio, Mattias Schmidt und Francesco Tettamanti, Mendrisio (100% Merlot; Fr. 16.-): Stark aufhellendes Rubin, grosser Wasserrand. Offenes, angenehm pflaumiges Bouquet. Im Gaumen einfach, zugänglich und süffig, korrekt, preiswert, sofort zu geniessen.

2000 Tenuta Montalbano, Merlot Riserva, Cantina Sociale Mendrisio, Mendrisio (100% Merlot; Fr. 24.-): Dunkles, recht sattes Rubin-Purpur, matt. Intensives Brombeerbouquet, ein Hauch Zimt und Süssholz, recht dicht. Im Gaumen viel Frucht, samtiges, erstaunlich dichtes Extrakt, viel beerige Noten, verführerisches Cassisparfüm. Macht echt Spass, der bisher vielleicht beste Wein mit diesem Etikett.

Bezugsquelleninfos: Cantina Sociale Mendrisio, Mendrisio; Tel.: +41 (0)91 646 46 21

2000 I Trii Pin, Mauro Ortelli, Corteglia (100% Merlot; Fr. 12.50): Stark aufhellendes Rubin. Offenes, leicht kompottiges Bouquet, Pflaumentöne, schlank im Ansatz. Im Gaumen angenehm süß, eher auf der blumigen Seite, gewisse Fülle zeigend, Zwetschgenschalenton im relativ kurzen Finale.

2000 Novi dal Drunpa, Mauro Ortelli, Corteglia (97% Merlot plus andere Sorten; Fr. 23.-): In der Farbe ein mittleres Rubin-Granat, grosser Rand aussen. Schlankes, durch die Eiche geprägtes Bouquet, Zedern- und Bastholz, Walderdbeeren, dezente Süsse im Nasenbild. Im Gaumen saftig, moderne Vinifikation, fein und elegant, irgendwie etwas fehlende Charakteristik und Konzentration.

Bezugsquelleninfos: Mauro Ortelli, Corteglia; Tel.: +41 (0)91 646 05 04

2000 Granito, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (40% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 20% Sauvignon-Blanc, 10% Pinot Grigio; zehn Monate in Barriques gereift; Produktion: 5000 Flaschen; Fr. 25.-): Mittleres Gelb in der Farbe, leicht matt. In der Nase frisches, nach frisch gemahlenden Mandeln duftendes Bouquet, exotische Fruchtanklänge, etwas dominanter Röstton. Im Gaumen gut stützende Säure, Rucolatöne, gewisse Bitterkeit im Extrakt, noch etwas jung, mit weiterer Flaschenreife sicher milder.



Grosse Palette: Meinrad Perler aus Arzo bietet sechs Rotweine, sieben Weissweine und einen Dessertwein an.

2000 Chardonnay, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (zehn Monate in Barriques gereift; Fr. 23.-): Mittleres Gelb, zart hellgoldene Reflexe. Intensives Bouquet, grüne Quitten, Karambollefrucht, mineralische Kalk-Terroir-Noten. Im Gaumen sehr konzentriert, feiner Schalenton im Extrakt, feiner Bitterton im Nachklang, noch ausbauend.

2000 Sauvignon-Blanc, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (zehn Monate in Barriques gereift; Fr. 23.-): Transparentes Gelb, brillant schimmernd. Reifes Bouquet, Grapefruitnoten, Netzmelonen, pfeffrig und intensiv. Im Gaumen rassige, erfrischende Säurestruktur, wieder Agrumentöne, fein begleitendes Holz, die Textur stützend, nachhaltiges Finale.

2000 Pinot Grigio, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (zehn Monate in Barriques gereift; Fr. 23.-): Recht intensives Gelb, brillant. Frisches Bouquet, herrlicher Zitrustouch, Arachid-Erdnuss-Noten darunter, pfeffrig im Ansatz. Auch im Gaumen rassig, angenehme Frucht im Finale, mild ausklingend.

2001 Pinot Bianco, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (zehn Monate in Barriques gereift; Fr. 23.-): Mittleres Gelb in der Farbe mit sanft goldenem Schimmer. In der Nase ein feinröstiges Bouquet, frisch gebackenes Parisette, nussige Untertöne, exotischer Fruchttouch. Im

Vini Visini Scaletta: Tessiner Aufsteiger

Gehört Paolo Visini schon bald zur Winzerelite des Tessins?

Der Weinmacher aus Pedrinatte, der bei Hermann Schwarzenbach in Meilen gearbeitet hat und Anna Barbara von der Crone in Castel San Pietro (Cantina Kopp von der Crone) hilft, legt im Spitzenjahrgang 2000 drei tolle Weine vor: die beiden reinsortigen Merlots Scalin und Tinello – sie kosten 14 respektive 18 Franken, dann den 18 Monate in Barriques gereiften Scala, einen Blend aus Merlot und Cabernet Franc. Paolo Visini hat den Cabernet Franc 1998 gepflanzt, zusätzlich ein Jahr später auch noch Cabernet Sauvignon und Malbec.

2000 Scalin, Paolo Visini, Vini Visini Scaletta, Pedrinatte, Mendrisio e Chiasso, Tessin (100% Merlot; Fr. 14.-): Sattes Rubin. In der Nase ein duftiges und ansprechendes, bereits voll zugängliches Bouquet. Klare, leicht dropsige Frucht im Gaumen, direkt und süffig, nicht typisch, aber perfekt vini-fiziert.

2000 Tinello, Paolo Visini, Vini Visini Scaletta, Pedrinatte, Mendrisio e Chiasso, Tessin (100% Merlot; Fr. 18.-): Sattes Rubin, feiner Rand aussen. In der Nase ein süsslich wirkendes Red-Currant-Bouquet mit sanft dropsiger Himbeernote. Im Gaumen saftig, lang und deutlich auf der rotbeerigen, enorm fruchtigen Seite, schöne Adstringenz, recht intensiver Nachhall.

2000 Scala, Paolo Visini, Vini Visini Scaletta, Pedrinatte,

Gaumen leicht kernige Säure, sattes Extrakt. Pink-Grapefruit-Touch und Geschmack von Stachelbeeren im Finale.

2001 Gewürztraminer, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (zehn Monate in Barriques gereift; Fr. 23.-): Aufhellendes Gelb, klar und brillant. In der Nase ein traumhaftes, exotisch anmutendes Bouquet, feine, dezent mitschwingende Süsse, Pfingstrosenduft, ein Hauch Lychees, Patchouli. Saftiger Gaumen, tolle, fast parfümierte Fruchtaromatik, sehr geradlinig, im Finale vielleicht leicht brantig. Eine sanfte Restsüsse hätte den Wein wahrscheinlich etwas weicher und geschmeidiger gemacht.

2000 Rosso Ticinese, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (Merlot, Cabernet Sauvignon; Fr. 16.-): Recht dunkles Weinrot, sanft trübe. Würziges Bouquet, leicht rauchige Cabernet-Note, Backpflaumen, Lakritze, Spitzweigerich. Fleischiger Gaumen, weiche Tannine, viel Pflaumentöne im Finale, gewisse Landweinbitterkeit aufweisend.

2001 Pinot Nero, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (elf Monate in Barriques gereift; Fr. 24.-): Leidlich transparentes Weinrot, wenig Tiefe. In der Nase offenes, nach Erdbeeren duftendes Bouquet, leicht marmeladig im Ansatz, schöne Pinot-Typizität. Schlanker, eher dünner Gaumen, tänzerisch leicht, aufgrund der Leichtigkeit etwas stark in den Vordergrund tretende, leicht kernig-stielige Noten im Finish.

2000 Syrah, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (16 Monate in Barriques gereift; Fr. 28.-): Sehr dunkles Purpur, lila Schimmer. Waldiges, nach überreifen Brombeeren duftendes Bouquet, Unterholznote, Kaffee und schwarze Kirschen, Maulbeeren, Tabakwürze. Zedern, sehr vielschichtig. Im Gaumen ein Crozes Hermitage nicht unähnlich, auch aufgrund der Zimtnoten und exotischen Hölzer, Glühweintouch, feinsandige Textur, intensiver Nachhall, noch nicht ganz gefundene Harmonie, beeindruckendes Potenzial.

2000 Sottobosco, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot; 20 Monate in Barriques gereift; Produktion: 10000 Flaschen; Fr. 29.-): Undurchdringliches Purpur, fast schwarze Reflexe. Intensives, rauchiges Bouquet, Wildkirschen, Kaffee, dunkle Hölzer, Havanna-Tabak, Baumrinden. Im Gaumen mittelfeine Tannine, eine nachhaltige Adstringenz vermittelnd, Muskeln zeigend, leicht mehliges Extrakt. Ein burschikoser Wein mit Charakter und sehr gutem Potenzial.

Cantina Il Cavaliere: Roberto Belossi setzt auf Doral. Es gibt viele Geschichten rund um die Sorte Doral, die wenigsten davon stimmen. Doral ist eine Kreuzung von Chasselas und Chardonnay und gilt als «eher für die Destillation und einfache, alkoholangereicherte Tischweine» geeignet. Nichtsdestotrotz hat Roberto Belossi seinen Tessiner Dorale in neuen Barriques vergoren und darin anschliessend auch noch zwölf Monate ausgebaut. Ein wirklich geglucktes Experiment.

2000 Dorale, Roberto Belossi, Cantina Il Cavaliere, Contone, Locarnese e Valli, Tessin (100% Doral, eine Kreuzung von Chasselas und Chardonnay, Produktion: 2000 Flaschen; Fr. 28.-): In-



2000 Merlot Riserva, Meinrad Perler, Tenimento dell'Ör, Arzo (100% Merlot; 23 Monate in Barriques gereift; Produktion: 4500 Flaschen; Fr. 37.-): Tiefes Violett-Schwarz, Purpurschimmer am Rand. Nobles, feingliedriges Bouquet, Cassis, Brombeeren, Mahagoni, schwarze Schokolade, gewürzte Rauch-Terroir-Noten. Saftiger, wohlbalancierter Gaumen, Kandisnoten im süßen, aber sehr konzentrierten Extrakt, sehr gute Balance, nachhaltige Adstringenz, tolle Länge.

Bezugsquelleninfos: Tenimento dell'Ör, Meinrad Perler, Arzo; Tel.: +41 (0)91 646 74 03



2000 Baiocco, Guido Brivio, Mendrisio (100% Merlot, Produktion: 50000 Flaschen plus 5000 Flaschen 37.5 cl; Fr. 15.25): Leidlich helle Farbe, grosser Wasserrand. Offenes, schlankes Bouquet, eher bescheidene Aromatik. Schlanker, angenehmer Gaumen, süffig, gastronomische Textur, korrekt, sofort zu geniessen.

2000 Vigna d'Antan, Guido Brivio, Mendrisio (70% Merlot, 30% Cabernet Franc, Produktion: 20000 Flaschen; Fr. 31.-): Mittleres Rubin-Granat. Schlankes, feinduftiges Bouquet, Lakritzetouch, sanfte Rauchnoten, blau- und rotbeerig. Feinsaftiger Gaumen, ganz feine, süffig gegliederte Tannine, insgesamt für einen 2000er relativ schlank, dafür sehr finessenreich. Kann er in voller Genussphase noch zulegen?

2000 Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio (100% Merlot, Produktion: 35000 Flaschen, 7000 Flaschen 37.5 cl, 1000 Magnums; Fr. 33.50): Mitteldunkles Granat, recht satt in der Mitte. Warmes, nach reifen Pflaumen duftendes Bouquet, Vanilleschote, Kaffee, erste reife Schokonoten (Merlot). Im Gaumen füllig, anmutig, samtiges Extrakt, ausgeglichene, süss ausstrahlende Adstringenz, langes, druckvolles Finale, sehr harmonisch, burgundischer Charme.

2000 Platinum, Guido Brivio, Mendrisio (100% Merlot, 20 Monate in neuen Barriques, Produktion: nur in guten

tensives Gelb mit grünlichem Schimmer. Sehr duftiges Bouquet, Sternfruchtnoten, grüne Melonen, Kamilletouch, schön ausladend. Im Gaumen satt, dicht, sehr aromatisch, reifes Birnenaroma, grüne Ananas, die Säurestruktur unterstützend, feine Harzwürznote, aromatisches Finale, dezente, angenehm versteckte Süsse. Herrliche Entdeckung. **16/20 trinken – 2004**

2000 Pezze Quadre, Roberto Belossi, Cantina Il Cavaliere, Contone, Locarnese e Valli, Tessin (100% Merlot, Produktion: 15000 Flaschen; Fr. 16.50): Mittleres Weinrot, aufhellender Rand. In der Nase ein fruchtiges Bouquet, aber nicht besonders Merlot-typisch, floraler Fliederntouch, Geschmack von Veil-

Mendrisio e Chiasso, Tessin (80% Merlot von über 40-jährigen Reben, 20% Cabernet Franc; Fr. 25.-): Sehr dunkles, sattes Purpur, lila Reflexe. In der Nase wuchtiges, reifes Beerenbouquet, feiner Kokoshauch (Barrique), parfümiert und berauschend, mit Waldhimbeeren und Maulbeeren Affinität im Nasenbild. Im Gaumen sehr stoffig, verloursartige Textur, wiederum sehr reife Frucht, Charme dank Barrique-Einsatz, Süsse und Fülle, bis zum langen Finale intensiv fruchtig bleibend, fein, feminin und delikat. Ein Wein, der in absehbarer Zeit vielleicht ganz vorne bei der Tessiner Elite mitmischen kann.

Bezugsquelleninfos: Vini Visini Scaletta, Paolo Visini, Pedrate; Tel.: +41 (0)91 682 74 40

Impressum

WeinWisser GmbH: Postfach 26, CH-8634 Hombrechtikon
Telefon +41 (0)55 244 52 44
Fax +41 (0)55 244 52 45
E-Mail: info@weinwisser.com
Internet: www.weinwisser.com

Herausgeber: René Gabriel, Wolfram Meister

Anzeigen und Abonnemente: Christine Piontek

Grafik: Layout 88 GmbH, Bernhard Zuber, 8034 Zürich

Druck: D. Kocherhans AG, Reinhardtstrasse 19, 8008 Zürich

Abonnementspreise: Fr. 175.- (Schweiz); € 120.- (Ausland)

Copyright: Wiedergabe von Artikeln nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion

chen. Im Gaumen schlank, wiederum blumige Tendenzen, rohe Zwetschgenschalen, eindimensional, eher einfach, schon trinkreif.

15/20 trinken – 2005

2000 Mondelle, Roberto Belossi, Cantina Il Cavaliere, Contone, Locarnese e Valli, Tessin (100% Merlot, Produktion: 3000 Flaschen; Fr. 36.-): Mittleres Rubin-Purpur. In der Nase feines, delikates Bouquet, Waldhimbeeren, blumige Noten, Fruchttete. Im Gaumen fein, elegant, weiches Extrakt, gewisse Süsse, aber auch ein leichter Schalenton, angenehme Länge, gut, noch nicht ganz Riserva-Qualität ausstrahlend. **16/20 trinken – 2006**

Bezugsquelleninfos: Cantina Il Cavaliere, Roberto Belossi, Contone; Tel.: +41 (0)91 858 32 67

Jahren aus den besten Merlot-Trauben; Fr. 80.-): Extrem dichtes, tiefes Granat mit sehr dunklen Reflexen. Ausladendes, süßes, kompottiges Bouquet, reife Pflaumen, Feigen, gekochtes Cassis, erste füllige Schokonoten. Im Gaumen fett, reiche Aromatik, wieder viel reife Pflaumentöne, wunderschön stützende Eiche, Rumtopf Früchte, traumhafte Länge, kein typischer Merlot, aber ein genialer, ausufernd vinifizierter Rotwein.



Bezugsquelleninfos: Guido Brivio, Mendrisio; Tel.: +41 (0)91 646 07 57

2000 Calix, Podere Bessanella, Carlo Solca, Morbio (Merlot): Mittleres Weinrot. Verhaltendes, nach Pumpernickel duftendes Bouquet, Korinthen- und Teernoten, dunkle Ledertöne. Im Gaumen saftig, komplex, anmutige Textur, Kandissüsse und Schwarzteearomen im mollen Extrakt, Brombeeren im Finish, deutlich besser als der misslungene 1999er, aber (noch) nicht mit der Spitze mithaltend.

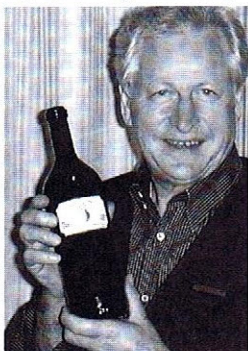
Bezugsquelleninfos: Podere Bessanella, Carlo Solca, Morbio; Tel.: +41 (0)91 683 13 41

2000 Roncaia, Luigi Zanini, Ligornetto (Merlot, Fr. 20.-): Mittleres Rubin-Granat, leuchtend. Offenes, nach rotem Pflaumenkompott duftendes Bouquet, dezente Blattnote, sehr duftig, erstmals schon in der Fruchtphase zugänglich. Saftiger Gaumen, fein nervige Säurenote über dem eher schlanken, sehr rotbeerigen Körper, ausser Schmelz, innen noch kernige Stütze, Holzanteil muss mit der Flaschenreife noch etwas besser integriert werden, ausreichendes Potenzial dafür.

2000 Ligornetto, Luigi Zanini, Ligornetto (Merlot): In der Farbe sattes, dunkles Weinrot mit bläulichen Reflexen. Herrliches, reifes Bombeerbouquet, vermischt mit Schokolade, noch sanft hölzern darunter, bereits sensationell in der Nase. Im Gaumen saftig, elegant, bezaubernde Fülle, Charme pur, wiederum herrliche Palisander- und Schwarzschokobitternote im harmonischen Finale, bereits jetzt ein grosser Genuss. Grandioser Weinwert.

2000 Vinattieri, Luigi Zanini, Ligornetto (Merlot): Dunkles, tiefes Weinrot, fast schwarze Reflexe. Delikates, gleichzeitig wuchtiges Bouquet, Earl-Grey-Teenoten, Geschmack von Vanilleschoten, reife Pflaumen, dunkle Edelhölzer, ein Hauch Kandi im komplexen, vielschichtigen Nasenbild. Im Gaumen Harmonie pur, seidige, süß ausstrahlende Tannine, wieder eine grossartige Schwarzteenote, Korinthen, Brombeeren und trüffelhafte Konturen, ein sehr druckvolles Finish, Irish Moos, Karamell. Ein grossartiger Wein, Feinheit, Qualität und die neue Art der Typizität eines Tessiner Weins offenbarend.

2000 Castello Luigi, Luigi Zanini, Besazio: Dunkles Rubin-Purpur, satt in der Mitte. Enges, konzentriertes Bouquet, Rauchnoten, Buchenholztöne, rote Johannisbeeren, Cassis, im Ansatz konzentrierter als der Vinattieri, allerdings nicht so tiefgründig. Pfeffriger, ungestümer Gaumen, noch mehlig Textur, wiederum ein reifer, extrem rotbeeriger Touch, zwischen Maulbeeren und Himbeeren tanzend, intensive Adstringenz, fast nektarhafte Merlot-Essenz, noch unfertig, muskulös. Wieder ein grosser Wein, der vielleicht noch durch seine zum



Teil jungen Reben handicapiert ist oder einfach erst in den Starlöchern liegt, um dann seine wahre Grösse zu zeigen, wenn andere Konkurrenten am Verblässen sind. Kann somit noch zulegen.

Bezugsquelleninfos: Zanini, Ligornetto/Tessin; Tel.: +41 (0)91 647 23 32

2000 Vitis Bianco, Luca Parravicini, Corteglia (100% Merlot, Produktion: 3000 Flaschen; Fr. 20.45): Blasses, helles Gelb. In der Nase sehr fruchtiges Bouquet, feine Pfirsichnoten, dezente süß. Saftiger, fruchtiger Gaumen, einfach verständlich, mit einer reifen, gut integrierten Säure ausgestattet, insgesamt gute Aromatik, vielleicht etwas kurz.

2000 I Cavri Riserva, Luca Parravicini, Corteglia (100% Merlot, Produktion: 4000 Flaschen; Fr. 17.20): Dunkles Weinrot, lila Schimmer, feiner Rand aussen. Offenes, leicht drowsig wirkendes, von Himbeeren geprägtes Bouquet. Wiederum bonbonartige Frucht, recht füllig, dann blumige Aromen im Finale, eigenwillig, aber interessant, leicht pelziger Nachklang.

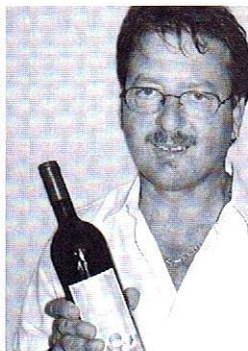
Bezugsquelleninfos: Luca Parravicini, Corteglia; Tel.: +41 (0)79 620 92 25

2000 Prioria della Torre, Lorenzo Trapletti, Coldrerio (100% Merlot; Produktion: 3000 Flaschen; Fr. 20.-): Aufhellendes Weinrot, starker Rand aussen. Dropsiges Holunder- und Red-Currant-Bouquet. Schlanker, angenehmer Gaumen, wenig Konzentration, gastronomisch, süffig. Sofort zu geniessender Merlot.

2000 Tera Creda, Merlot Riserva, Lorenzo Trapletti, Coldrerio (100% Merlot; Produktion: 1200 Flaschen; Fr. 20.-): Aufhellendes, recht transparentes Weinrot. Schlankes Bouquet, rote Johannisbeeren, konfitüriger Fruchtansatz. Im Gaumen noch mehr marmeladige Tendenzen, heller Tabak, Pfifferlinge, roter Schalenton in der Adstringenz zurückbleibend, relativ kurz.

2000 Cudrée Barrique, Lorenzo Trapletti, Coldrerio (90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon; Produktion: 1800 Flaschen; Fr. 36.-): Mittleres Granat-Rubin. Delikates, mineralisches Bouquet, zurückhaltende Frucht, Fassnoten überwiegen im Moment, Teenoten. Feinsaftiger, seidiger Gaumen, elegante Textur, wiederum eine dominierende Süßnote vom Holz, Grundsubstanz darunter etwas zu wenig konzentriert respektive aromatisch, etwas bluffig.

Bezugsquelleninfos: Lorenzo Trapletti, Coldrerio; Tel.: +41 (0)91 646 45 08



2000 Tremano, Edoardo Latini, Tremona (100% Chardonnay; Fr. 18.-): Relativ hell, grünlicher Schimmer. Offenes, weiches Bouquet, zarte Arachidnote, helle Melone, gekochter Apfel. Im Gaumen saftig, gewisse nervige Note, im Finale wieder fruchtig, einfach, süffig, gut gemacht.

2000 Trivento, Edoardo Latini, Tremona (100% Merlot;

Fr. 18.-): Aufhellendes Weinrot, feiner Rand aussen. Offenes, sanft marmeladiges Bouquet, angenehm süße Frucht. Saftiger Gaumen, wiederum herrlich reife, kompottige Frucht, Pflaumentöne, Walderdbeeren, Charme zeigend, aber eher von der Frucht lebend.

2000 Tramonto, Edoardo Latini, Tremona (50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon; Fr. 20.-): Recht dunkles Purpur, lila Reflexe. Dichtes Veilchen- und Rauchbouquet, zarte Blattwürznote (Cabernet), auch eine schön akzentuierte Frucht zeigend (Merlot). Im Gaumen stoffig, Extrakt noch roh und rau in der Struktur, Holunder- und Brombeernote im Nachklang, Charakter zeigend, rustikale

Note, gutes Flaschenpotenzial ausstrahlend. Ein auffallender Wein mit guter Konzentration.

Bezugsquelleninfos: Edoardo Latini, Tremona; Tel.: +41 (0)91 646 33 17

Locarnese e Valli

2000 Fattoria San Martino, Stefano Haldemann, La Segrisola, Minusio (100% Merlot, Produktion: 2500 Flaschen; Fr. 13.50): Aufhellendes, leicht mattes Rubin. In der Nase staubiges und unnahbares Bouquet, rohes Zwetschgenfleisch, deutliche Unsauberkeit. Im Gaumen unsaubere Kellernote, völlig glanzlos, von «zapfigen» Noten begleitet. Ein fehlerhafter Wein (zwei Flaschen verkostet).

2000 La Carrà, Stefano Haldemann, La Segrisola, Minusio (100% Merlot, Produktion: 3500 Flaschen; Fr. 14.-): Aufhellendes Weinrot mit grossem Rand aussen. In der Nase schweissiges, unappetitliches Bouquet, roh wirkende Frucht, von einer Kellernote verdeckt. Im Gaumen fruchtiger, rohes Pflaumenfleisch, Waldbeeren, angenehmes, wenn auch mit feiner Bitternote bestücktes Finale.

2000 Piccola Riserva, Stefano Haldemann, La Segrisola, Minusio (90% Merlot, 10% Cabernet Franc, in Barriques ausgebaut, Produktion: 1500 Flaschen; Fr. 20.-): Aufhellendes Weinrot, transparenter Rand. Süssliches, mit Eiche und hellem Toastbrot durchsetztes Bouquet, Himbeernote, leicht schweissig. Im Gaumen saftig elegant, wiederum eine schöne rotbeerige Frucht, klare Ausstrahlung, schlanker Körper, Schalenextraktnote auf der Zunge, recht lange endend, leider wie alle Weine von Stefano Haldemann mit einem unsauberen Touch endend.

Bezugsquelleninfos: La Segrisola, Stefano Haldemann, Minusio; Tel.: +41 (0)91 743 05 53

2000 Ciossi, Ronchi di Minusio, Daniele Poroli, Arcegno (100% Merlot, Produktion: 1500 Flaschen; Fr. 12.50): Aufhellendes, leuchtendes Rubin, Wasserrand. Vegetales Bouquet, grüne Blattnoten, sanft erdig. Im Gaumen ebenfalls florale Note, mittlerer Körper, artisanale Vinifikation, jetzt schon genussreif.

2000 Al Nocc, Ronchi di Daro, Daniele Poroli, Arcegno (100% Merlot, Produktion: 1500 Flaschen; Fr. 12.50): Mittleres Rubin, grosser Rand aussen. Offenes, schweissiges Bouquet, Rosen, Blattnoten. Leidlich schlank, rohe Pflaumenschalen, rotbeerige Aromatik, angenehmes Finish, säuerlich-bitterer Nachklang.

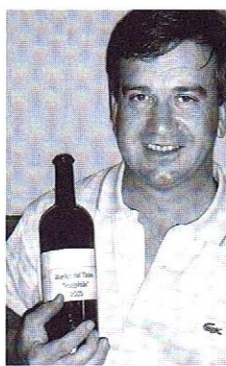
Bezugsquelleninfos: Daniele Poroli, Arcegno; Tel.: +41 (0)91 792 12 59

2000 Vino Generoso, Matasci, Tenero (100% Merlot, Produktion: 70 000 Flaschen; Fr. 12.50): Leidlich helles, transparentes Weinrot. Offenes, leicht waldiges Bouquet, grüne Blätter, schweissige Note. Im Gaumen marmeladig, plumpes Extrakt, leicht laubige Blattnote im Finale. Wie immer das Schlusslicht bei Proben von Tessiner Weinen.

2000 Sassariante, Matasci, Tenero (100% Merlot, Produktion: 40 000 Flaschen; Fr. 14.90): In der Farbe ein stark aufhellendes, wenig tiefes Weinrot. Offene Nase, zugänglich, wenig Primärfrucht, welke Töne. Im Gaumen schlank, ambitionslos, zwar gastronomisch süffig, aber bitteres Finale.

Bezugsquelleninfos: Matasci, Tenero; Tel.: +41 (0)91 735 60 11

2000 Tre Terre, Fabio Arnaboldi, Chiodi, Ascona (100% Merlot, Produktion: 30 000 Flaschen; Fr. 17.50): Aufhellendes und leicht trübes Weinrot. Offenes, angenehm hölzernes Bouquet, Zederntouch, Pflaumen, Spitzweigerich. Im Gaumen saftig, feingliedrig, zarte, charaktervolle Bitterwürze im feinen Extrakt, sehr appellations-typisch. Ein guter Wert.



2000 Rompidèe, Fabio Arnaboldi, Chiodi, Ascona (100% Merlot, Produktion: 13 000 Flaschen; Fr. 36.-): Dichtes Weinrot, satt in der Mitte. Reifes, intensives Bouquet, sanft kompottige Ansätze, Zimtnoten, Edelhölzertouch, Spitzweigerich, zarte Rauchnote von den alten Reben. Im Gaumen reicher, recht fetter Körper, gekochte Erdbeeren, reife Pflaumen, herrlicher

Vanilletouch vom gut stützenden, fein integrierten Holz, gute Länge, kann noch zulegen.

Bezugsquelleninfos: Chiodi, Fabio Arnaboldi; Tel.: +41 (0)91 791 56 56

2000 Barbarossa, Merlot Riserva, Terreni alla Maggia, Markus von Dach, Ascona (100% Merlot, Produktion: 25 000 Flaschen; Fr. 17.-): Dunkles Rubin mit lila Schimmer. Sehr direkte Frucht, zarte Veilchennoten, Waldhimbeeren. Saftiger Gaumen, florale Würze, schlank, aber mit einer sehr guten Aromatik ausgestattet, herrliches Tabakfinale.

2000 Il Querecto, Terreni alla Maggia, Markus von Dach, Ascona (100% Merlot, Produktion: 12 000 Flaschen; Fr. 31.50): Dunkles, sattes Rubin mit violetterm Schimmer. Feinwürziges Tabak- und Cassisbouquet, schlank, trotzdem recht tieferündig. Im Gaumen fein und elegant, saftig, im Körper eigentlich schlank, aber tolle Aromatik zeigend, erst im Nachklang Potenzial anzeigende Adstringenz zum Vorschein kommend, sehr gute Anlagen, kann noch zulegen.

Bezugsquelleninfos: Terreni alla Maggia, Ascona; Tel.: +41 (0)91 791 24 52

Bellinzonese e Valli

2000 Oro del Pian Marnino, Mirko Ferretti und Tiziano Tettamanti, Cantina Pian Marnino, Gudo (90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon und Carminoir, Produktion: 4000 Flaschen; Fr. 31.50): Dunkles Rubin, satt in der Mitte, violette Reflexe am Rand. Feinfruchtiges, röstiges Bouquet, dezenter Brombeer- und Veilchentouch. Im Gaumen fein, mittelmäßig, fast cremig, saftiges Finale, durch die Eleganz überzeugend.

Bezugsquelleninfos: Cantina Pian Marnino, Gudo; Tel.: +41 (0)91 859 09 64



2000 Biancospino, Feliciano Gialdi, Mendrisio (70% Bianco Nero in Bianco, 30% Chardonnay, Produktion: 8000 Flaschen; Fr. 27.-): Helles Gelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase zuerst verhaltenes, sanft eichiges Bouquet, reife Frucht und feine Süsse. Auch im Gaumen delikater Margarine-touch und helles Karamell (Barrique), Akazienschimmer im weichen Finale, weisse Pfirsichnoten, saftig, süffig und gut balanciert.

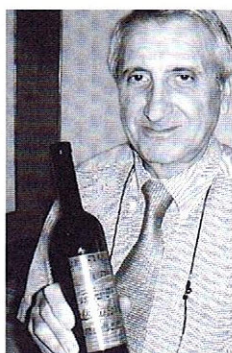
2000 Biasca Premium, Feliciano Gialdi, Mendrisio (100% Merlot, Produktion: 10 000 Flaschen; Fr. 16.30): Mittleres Granat in der Farbe mit stark aufhellendem Rand. In der Nase intensives, nach Waldbeeren und Zimtstangen duftendes Bouquet, ausladend, Frucht im Ansatz sanft marmeladig. Schlanker Gaumen, Extrakt mit angenehm geschmeidiger Textur, sehr gut balanciert, feinflorales Finale mit angenehmen, charakteristischen Bittertönen.

2000 Giornico Riserva Oro, Feliciano Gialdi, Mendrisio (100% Merlot): Reifendes, wenig tiefes Granat. Stren-
ges, leicht reduktives Bouquet, Zwetschgenschalen,
Korinthen, leichter Foxton. Im Gaumen dominierende,
rohe Säure, unreife Johannisbeeren, ledrige Textur, ins-
gesamt etwas rau.

2000 Sassi Grossi, Feliciano Gialdi, Mendrisio (100%
Merlot, Produktion: 20 000 Flaschen; Fr. 39.80): Dichtes
Purpur mit rubinroten Reflexen. In der Nase intensives,
fast parfümiertes Waldhimbeerbouquet, mit herrlicher
Kaffeenote unterlegt, vielschichtig und pfeffrig im An-
satz. Dichter, geschmeidiger Gaumen, wiederum eine
unerhört intensive, primäre Frucht, saftige Gerbstoffe,
ausgeglichene, noble Adstringenz. Ein sehr femininer,
charmanter Sassi Grossi.

Bezugsquelleninfos: Feliciano Gialdi, Mendrisio; Tel.: +41 (0)91
646 40 21

2000 Enoteca Convento, Angelo Cavalli, Chiericati, Bellinzona (100% Merlot,
Produktion: 45 000 Flaschen): Aufhellendes, leicht mattes
Weinrot, grosser Rand. In der Nase offenes Bouquet,
etwas fehlende Primärarom-
men, sanft oxydativ. Im Gau-
men angenehm, etwas eindim-
ensional, blumiges Finale,
korrekt, aber etwas lang-
weilig.



**2000 Merlot del Sole, Angelo Cavalli, Chiericati, Bellin-
zona** (100% Merlot, Produktion: 3000 Flaschen): Erster
Jahrgang, die Trauben stammen aus dem Bleniotal. Mitt-
leres Purpur, feiner Rand. Offenes, leicht schweissiges
Bouquet, floraler Touch, Erdbeernoten. Weiche, anmu-
tige Textur, runde Tannine, noch sanft aufrauend, ange-
nehmes Finale.

2000 Sinfonia Barrique, Angelo Cavalli, Chiericati, Bellinzona (Fassprobe, 100% Merlot, Produktion: 19 000
Flaschen): Dunkles Rubin-Granat. Offenes, noch sanft
leimiges Bouquet, herrliche Süsse, feine Zimtnoten im
beerigen, sanft marmeladigen Ansatz. Saftiger, sehr ele-
ganter Gaumen, geschmeidige Gerbstoffe, fast cremig,
sensationelle Balance, traumhafte Länge. Ein samtiger
Merlot – hoffentlich wird die Frucht durch zu langen Bar-
riques-Kontakt nicht beeinträchtigt, behält er sie, ist das
der beste, je produzierte Sinfonia.

Bezugsquelleninfos: Chiericati, Angelo Cavalli, Bellinzona;
Tel.: +41 (0)91 825 13 07

2000 Chardonnay Barrique, Peter Gauch, Collina di Sementina, Sementina (100% Chardonnay; Fr. 23.60):
Mittleres Gelb. In der Nase röstiges, reifes Fruchtbou-
quet, Karambolle und Netzmelonen. Im Gaumen gut
stützende, leicht nervige Säurestruktur, sanft mehliges
Extrakt, im Grundton an einen grünwürzigen Chablis
erinnernd.

2000 Merlot Riserva Barrique, Peter Gauch, Collina di Sementina, Sementina (92% Merlot, 8% Cabernet Sau-
vignon, Produktion: 1000 Flaschen; Fr. 20.40): Recht
dunkles Purpur. In der Nase offenes, nach parfümierten
Himbeeren duftendes Bouquet, schön erdig unterlegt,
Bastholz, Zedernnote. Saftiger Gaumen, mit einer schön
süssen Portion Eiche unterlegt, etwas kalt ausstrahlen-
des, sanft körniges Extrakt (sehr wahrscheinlich vom
kleinen Cabernet-Anteil), überzeugend aufgrund der
Grundaromatik.

2000 Bondola, Peter Gauch, Collina di Sementina, Sementina (100% Bondola, Produktion: 1000 Flaschen;
Fr. 10.75): Aufhellendes Rubin in der Farbe, mit lila
Schimmer. Reduktives, nach Gummi riechendes Bou-
quet, Efeunote in der Nase. Im Gaumen gärrige Koh-

lensäure, eingelegtes Rotkraut, spitze Säure mit sehr trockenem, pelzigem Abgang. Eine lokale Rebsorte, mehr eigenständig als gut.

Bezugsquelleninfos: Collina di Sementina, Peter Gauch, Sementina; Tel.: +41 (0)91 857 23 21

2000 Pizzorin, Giancarlo Pestoni, Cantina Pizzorin, Sementina (100% Merlot, Produktion 2000 Flaschen): Mittleres Weinrot, feiner Rand aussen. In der Nase offenes, nach Gebäck duftendes Bouquet, Geschmack reifer Erdbeeren, fein und homogen. Saftiger, verlourshafter Gaumen, gute Fülle zeigend, sehr harmonisch, guter Rückhalt, aufgrund des Barriques-Einsatzes im Finale etwas buttrig, deutlicher Karamellgeschmack, im Finish eine Tempranillo-hafte Süsse verleihend, sexy, aber nicht typisch.

Bezugsquelleninfos: Cantina Pizzorin, Giancarlo Pestoni, Sementina; Tel.: +41 (0)91 857 37 86

2000 La Murata, Gian Piero Carlevaro, Bellinzona (100% Merlot; Fr. 13.-): Mittleres Granat, recht tiefe Farbe in der Mitte. Süß-saures Nasenspiel, Erdbeer-Rhabarber, Bergamotteschimmer. Saftiger Gaumen, traditionelle Aromatik, Tabak, leicht stielige Aromen im Finale, macht aber viel Spass, somit ein guter, eigenständiger Wert.

2000 Riserva del Carmagnola, Gian Piero Carlevaro, Bellinzona (100% Merlot; Fr. 19.50): In der Farbe ein aufhellendes Rubin. In der Nase delikates Himbeer- und Kirschenbouquet, feiner Grenadinetouch. Im Gaumen leicht drosigiger Geschmack, sehr primäre Frucht zeigend, eher schlanker Gaumen, gastronomischer und junger Genuss, hauptsächlich von der Frucht lebender Wein.

2000 Ampelio, Gian Piero Carlevaro, Bellinzona (100% Merlot; Fr. 26.-): Sattes Rubin-Purpur, dicht in der Mitte. Delikates, recht tiefgründiges Rauch- und Himbeerbouquet, helle Edelhölzer, Kirschen, feine Toastnoten. Mineralische Töne, geröstete Nüsse, Vollkorn, leicht bourgeoiser Rückhalt, gutes Potenzial.

Bezugsquelleninfos: Gian Piero Carlevaro, Bellinzona; Tel.: +41 (0)91 829 10 44

2000 Bondola del Nonu Mario, Giorgio Rossi, Azienda Mondò, Sementina (100% Bondola, Produktion: 500 Flaschen; Fr. 20.-): Mittleres Rubin, relativ transparent, grosser Wasserrand. Interessantes, aber doch eigenwilliges Bouquet, feiner Damassinepflaumetouch, im Ansatz kompottige Frucht. Schlanker, aber aromatischer Gaumen, gefällige, feine Struktur, schlankes Finale, mit Geraniolton ausklingend.

2000 Scintilla, Giorgio Rossi, Azienda Mondò, Sementina (100% Merlot, Produktion 8000 Flaschen; Fr. 13.50): Mittleres Granat-Purpur. In der Nase feines, rotbeeriges Bouquet, frisch, schöne, Merlot-typische Würze. Saftiger, weicher Gaumen, wieder eine tolle primäre Fruchtaromatik, etwas rau im Extrakt, weiteres Potenzial anzeigend.

2000 Ronco dei Ciliegi, Giorgio Rossi, Azienda Mondò, Sementina (93% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, Produktion: 5000 Flaschen): Dunkles Rubin, satt in der Mitte. Schlankes, parfümiertes Maulbeerbouquet, herrliche Parissete-Toast-Note, mit feiner Süsse unterlegt. Viel rotbeerige Frucht, Himbeeren, geschmeidiges, seidiges Extrakt, feminin, tänzerisch.

Bezugsquelleninfos: Azienda Mondò, Giorgio Rossi, Sementina; Tel.: +41 (0)91 857 45 58