

**Sagli Vini & Distillati,
Ticino**

Kommentar: Eine Neuentdeckung. Der Betrieb Favino von Simone Favini und Marco Comber gegründet und produziert eine ungegammelte, ungeschminkte, frisch im Mainstream. Elegante Nase mit herblichen Noten, etw. Pfefferkern und nassem Geruch. Am Gaumen saftig mit leicht zitroniger Frucht und langem, rasiertem Abgang. Sehr rassig. Preis: 2013 bis 2019, 15,20 Franken

Matasci Fratelli, Corteglia

Kommentar: Recht offene, kräuterigen und leicht aromatischen, dazu etwas Schokolade sowie Pfeffernoten. Herrlich saftig und gradlinig mit Tannin, klarer Säurekraft im langen Finale. Preis: 2022, 15,20 Franken

Matasci Fratelli, Corteglia

Kommentar: Offene Nase mit leicht kräuterigen Aromen, auch etwas Pfefferkern. Im Mund saftig mit rassischer Mineralität und Säure. Trinkspass garantiert, ohne dass die Säure auf der Strecke bleibt. Preis: 2012 bis 2019, 15,20 Franken

**Vitivinicola La
Corteglia**

Kommentar: Eine echte Entdeckung, wenn es sich um eine Weinhandlung handelt, wird nur ein Teil in mehrfach Barriques ausgebaut. Die Nase mit erdigen Noten, Pflaumenfrucht und Pfefferkern. Am Gaumen kräftige Aromen von reifer Frucht. Dichtmaschig, kraftvoll und elegant mit langem, elegantem Abgang. Preis: 2013 bis 2020, 15,20 Franken

Matasci Fratelli, Tenero

Kommentar: Fast scheu in der Nase, feingliedrig und elegant mit ätherischen Anklängen. Dagegen besitzt er am Gaumen eine satte, kraftvolle Art, die aber durch die enorme Mineralität, eine erfrischende Säure und schwarzpfeffrige Noten genial ausgeglichen wird. Ätherisch auch im Mund mit etwas Mohnsamen und Muskatnuss, animierend und frisch. Nicht jedermanns Wein. 2014 bis 2023
Preis: 15,20 Franken

Barrique-Weine

Überwiegender Anteil des Ausbaus in der Barrique, meist aus neuem Holz.

17.5**Azienda Vitivinicola
Trapletti, Coldrerio**

Kommentar: Die Nase zeigt sich dezent, dafür ist er am Gaumen umso präsenter: Viel Kraft und Struktur verbinden sich mit einer sehr saftigen Säure zu einer Einheit. Im Moment noch verschlossen mit nussig-herben Noten, spürbarem Tannin, Aromen von angetrockneten roten und schwarzen Früchten und einem herb-nussigen Abgang. Darf noch reifen. 2014 bis 2025
Preis: 54 Franken

**Davide Cadenazzi,
Corteglia**

Kommentar: Ein recht moderner Vertreter, sehr gut gemacht. Dabei ist dieser Wein nicht das Flaggschiff des Hauses. Eher dezent in der Nase, angetrocknete rote Waldbeeren und etwas Brombeere. Im Mund satt, aber bestens ausbalanciert mit Rasse, Eleganz und saftigem Unterbau. Sehr langer, wunderbar eleganter und nerviger Abgang. Bereits jetzt zugänglich, wird aber auch in vielen Jahren noch Freude machen. 2013 bis 2024
Preis: 15 Franken

Famiglia Klausener, Purasca

Kommentar: Jetzt noch dezent mit schwarzer Frucht, etwas Brombeere, Holunder, reifer Walnuss – und ist das ein Syrah-Touch? Am Gaumen ein Abbild der Nase plus Noten von frischen, vollreifen Pflaumen und feiner Bitterschokolade. Sehr dicht und konzentriert, doch mit bester Balance und viel Finesse. Ein moderner Tessiner, samtig und schmeichelnd. 2013 bis 2024
Preis: 18 Franken

Matasci Fratelli, Tenero

Kommentar: Tiefe Nase mit warmem Rauch, Feuerstein und frischem Brot, reifen roten Kirschen und süßlich-würzigen Komponenten. Am Gaumen gesellen sich Waldkräuter und Schwarztee dazu. Kompakt, saftig, rassig, komplex mit sandigem Tannin und leicht zitroniger Säure und langem, mineralischem Finale. Noch verschlossen, verdient Zeit. 2014 bis 2023
Preis: 23,70 Franken

**Pelossi & Co.,
Lugano-Pazzallo**

Kommentar: Der Riva del Tasso der Pelossi-Brüder ist der sehnliche Modellathlet im Hause. Zurzeit noch zurückhaltend in der Nase, sehr klare Frucht, frische rote Johannisbeeren, leichte Cabernet-Sauvignon-Aromen. Am Gaumen verbindet er Struktur, sehr reintonige Frucht und Eleganz zu einem Wein aus einem Guss. Schlanker, animierender, vibrierender Stil, körniges Tannin, rassischer kraftvoller Abgang. 2013 bis 2024
Preis: 31,50 Franken

Vini Rovio Ronco, Rovio

Kommentar: 75 Prozent Gamaret und 25 Prozent Syrah – eine aussergewöhnliche Cuvée aus dem Tessin. Anfangs dezent, dann mit ätherischer Nase, roten Beeren und passender Holzwürze. Schöne Balance im Mund: viel Kraft, körniges Tannin, saftige Säure, schöne Eleganz, langes, leicht nussiges Finale. Ein Wein mit Struktur und Stil. Kann lange reifen. 2014 bis 2025
Preis: 35,15 Franken

18**Cantina Kopp von der Crone
Visini, Barbengo**

Kommentar: Der Merlot dominiert, ergänzt von einem kleinen Anteil Petit Verdot. In der Nase noch dezent mit ätherischen Noten und Muskat. Am Gaumen sehr kraftvoll, aber gut austariert mit dichtem, samtigem Tannin, das zur konzentrierten, aber nie mastigen Frucht passt. Würziges Finale. Moderne Machart, wird hervorragend reifen. 2014 bis 2025
Preis: 43 Franken

Chiudi Ascona, Ascona

Kommentar: Die Nase ist noch dezent, aber vollreif mit herben Pflaumennoten. Am Gaumen wirkt er sehr jung, mit Ecken und Kanten, doch im Hintergrund lauert eine sehr rassige, rotbeerige Fruchtaromatik zusammen mit reifer Zwetschge. Kraftvoll, aber nicht alkoholisch, kompaktes Tannin, prägnante Säurestruktur, angenehm herbe Noten. Er braucht noch etwas Zeit, um sich zu harmonisieren – dann wird er noch mal besser. 2014 bis 2026
Preis: 30 Franken

**Monzeglio Umberto,
Taverne**

Kommentar: Dieser Riserva Mia Passione 2010, hier als Fassprobe degustiert, ist ein kleines Kraftpaket: Konzentration, Dichte, viel Frucht, Schmelz und Struktur, samtene Textur. Im Aromenspektrum zeigt er angetrocknete rote Waldbeeren, viel reife Pflaume und einen pfeffrigen Touch. Ein üppiger, aber ausgewogener Wein, der noch etwas Babyspeck hat. Sollte sich bestens entwickeln. 2015 bis 2025
Preis: 32 Franken

Terreni alla Maggia, Ascona

Kommentar: Sehr eigene, aber stimmige Nase mit Kirschkernen und den etwas erdigen Aromen der Pflaume. Am Gaumen sehr rassig mit festem Tannin, dezentem Holzeinsatz, gut dosierter Kraft und geschliffenem, mineralischem Finale, reintonig und klar im Ausdruck. Die saftige Säure lässt ihn strahlen. 2014 bis 2025
Preis: 22,50 Franken