

**Sagl Vini & Distillati,**  
**io**

**Kommentar:** Eine Neuentdeckung. Betrieb Fawino von Simone Favini und 1980er gegründet und heute ungegessene, ungeschminkte, nicht 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

**ortelli, Corteglia**

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

**gio Pagnamenta,**

2010  
**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**  
**ovazzano**

Riserva 2010  
**Kommentar:** Eine echte Entdeckung, wenn es sich um eine 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**

Tendro 2010  
**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**

Culdree 2010  
**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**

Cadenazzi 2010  
**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**  
**Belcantonissimo 2010**

**Kommentar:** Jetzt noch dezent mit schwarzer Frucht, etwas Brombeere, Holunder, feiner 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**

Sirio 2010  
**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**

Riva del Tasso 2010  
**Kommentar:** Der Riva del Tasso der Pelossi-Brüder ist der sehnhafte 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**

San Vigilio 75:25 2010  
**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**

Scala 2010  
**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

**Chioldi Ascona, Ascona**  
**Ultima Goccia 2010**

**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**

Mia Passione 2010  
**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**  
**Il Giubileo 2010**

**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