



AUF DEM WEG NACH OBEN: DIE WEINGARTNERS

2011 Emozione Andrea & Michael Weingartner, Astano: Vorweg probierte ich sehr gut den Insieme (Cabernet Franc und Merlot). Dieser wirkte leicht und tänzerisch, aber mit schönem Parfüm. Der Emozione ist noch einen Zacken dichter und zeigt mit seiner dichten Nase eine wunderschöne Süsse. Wie bei allen Weingartner-Weinen schimmert in der Jugend heuer ziemlich viel frisches Holz durch, was dem Nasenbild so ein akzentuiertes Toasting verleiht. Der Gaumen ist voller Charme; zeigt helle Malznoten, Kandiszucker und gut gereifte Pflaumen sowie dezente Darjeeling-Noten im Finale. Wieder ist ein weiterer Schritt gemacht. Der Aufwärtstrend hält an. Und jetzt sind endlich auch noch die Etiketten schön (siehe im Bild oben)! 17/20 trinken – 2025

2011 Merlot Riserva Gianfranco Chiesa, Rovio: Dunkles Granat; recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Reife Pflaumen und auch leicht erdige Noten im warmen, ziemlich ausladenden, delikat süsslich ausstrahlenden Nasenbild. Im Gaumen samtig; Schokonoten, wieder Pflaumen und reife Tannine, das Holz ist superb verpackt und der Wein endet mit sehr aromatischen Würznoten. Solide und zuverlässig – wie immer. Kann sogar noch zulegen. P.S.: Sehr gut schmeckte auch der Vincenzo Vela. 17/20 trinken – 2025

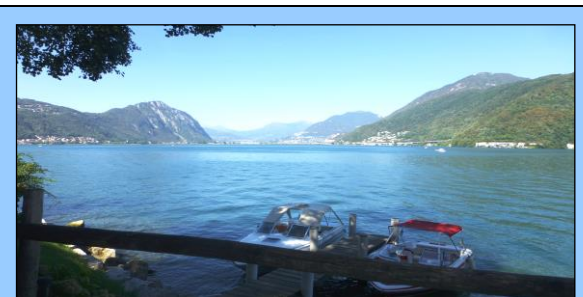
2011 Scintilla Azienda Mondo, Sementina: Tiefes Granat mit rubinen Reflexen am Rand. Sehr reifes Bouquet; zart rosingige Töne zeigen sich im ersten Nasenansatz, Schokonoten, dahinter Spuren von Havanna-Tabak. Im Gaumen wieder mit viel warmen, sehr reifen Merlot-Eindrücken, ein Hauch Geraniol im Hintergrund; also zwischen unterreif- und dezent überreif schwankend. Das Extrakt wirkt noch etwas trocken. 17/20 2014 – 2024

2011 Ronco dei Ciliegi Azienda Mondo, Sementina: Dichtes Purpur; satt in der Mitte. Der Wein beginnt genauso wie sein Name; da sind nämlich viele, herrliche, parfümierte Kirschentöne drin, etwas Flieder unterstreicht den leicht floralen Touch. Im Gaumen von bestechender Vinifikation; klar ausgerichtet, gut stützendes Holz mit feinen Muskeln und reifen Tanninen, sehr lange endend, bleibt dabei im rotbeerigen Bereich und zeigt, nebst den Kirschentönen gegen den Schluss auch reife Himbeeren. 18/20 2015 – 2024

2011 Camedio Settemaggio, Monte Carasso: Purpur mit Lila-Schimmer. Tolle Cassisnase, ein Hauch Zimt und Piemont-Kirschen, kalter Schwarztee. Aromatischer Gaumen; noch gut stützende Säure und feine Schalentöne im Extrakt zeigend, welche sich mit der noblen Bitternote in der Adstringenz verbinden und nach ein paar Jahren Flaschenreife verlangen. Müsste – von seiner Ausgangslage her – eigentlich noch einen Punkt zulegen können. 17/20 2015 – 2026

2011 Irti Collio Settemaggio, Monte Carasso: Dunkles Granat; recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Delikates Bouquet; pfeffrige Würze, Lebkuchen, Zimt, Pflaumen und Cassis – mittlerer Druck respektive noch zurückhaltend. Im Gaumen stoffig, rot- bis blaubeerig, gut stützende Adstringenz, irgendwie fehlt hier (noch?) die Fülle in der Mitte. Die Weine von Settemaggio wirken heuer etwas leichter als die Jahrgangsvorlage. Oder hat man hier defensiv vinifiziert, um keine Boliden zu erzeugen? 17/20 2015 – 2027

2011 Vindala Settemaggio, Monte Carasso: Dunkles Weinrot mit lila und violetter Schimmer. Würziges Bouquet; Pfefferkuchen, Zimt, Brombeeren – wirkt schön füllig bei reifer Frucht. Im Gaumen ist Fleisch da, aber auch mürbe Tannine; wirkt so noch asketisch, hat aber recht gute Anlagen, noch einen Punkt zuzulegen. 17/20 2015 – 2026



Grüss mir Lugano! Blick vom Grotto Pojana.
Auf Vorbestellung gibt es dort Capretta!

www.grottopojana.com

