VON SALIS



Merlot Ticino DOC Riserva

Cantina alla Maggia Ascona Riserva 2021

CHF 67.00

75cl
13.5%
Tessin
Merlot
AN 8980721

Degustationsnotiz
Im Glas zeigt sich der Ascona Riserva in dunklem Granatrot mit brillanten Reflexen. Das Bouquet besticht durch grosse Finesse und Komplexität, mit Noten von getrockneten roten Früchten, dezenten Röstnoten sowie einem Hauch von Balsamico, getrockneten Blumen, Orangenschale und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er eine beeindruckende Struktur mit präsenten Tanninen, eleganter Säure und harmonischem Zusammenspiel der Aromen. Der Abgang ist langanhaltend und spiegelt die Aromenvielfalt wider.

Herstellung
Der Ascona Riserva ist ein reinsortiger Merlot und gilt als der einzige echte Wein aus Ascona. Er stammt von den ersten Rebstöcken, die vor vierzig Jahren auf dem Weingut gepflanzt wurden. Die Reben wachsen auf sandig-lehmigen Böden granitischen und gneisischen Ursprungs, geprägt durch das Mikroklima des Lago Maggiore und die mineralischen Ablagerungen des Flusses Maggia. Nach der sorgfältigen Handlese erfolgt die Fermentation und Maischung über etwa drei Wochen in Edelstahltanks. Anschließend reift der Wein 30 Monate in neuen Barriques und mindestens weitere sechs Monate in der Flasche, um seine Komplexität und Struktur zu entwickeln.

Trinkreife
Jahrgang + 12 Jahre

Geniessen zu
Dieser edle Merlot passt hervorragend zu Ofengerichten wie gebackenem Risotto mit Auberginen und gratiniertem Tessiner Formagella, Lasagne mit Auberginen und Lammragout oder Chateaubriand mit Sauce Béarnaise. Auch zu edlem Fleisch, Wildgerichten und reifem Käse ist er ein ausgezeichneter Begleiter. Für ein optimales Geschmackserlebnis empfiehlt es sich, den Wein vor dem Servieren zu dekantieren.

VON SALIS



Cantina alla Maggia Ascona Riserva 2021

Produzent

Mitten im Tessin, eingebettet zwischen dem Lago Maggiore und dem Maggia-Delta, liegt die Cantina alla Maggia – ein Ort, an dem Natur, Handwerk und Leidenschaft auf besondere Weise zusammenkommen. Ihre Ursprünge liegen im 1930 gegründeten Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia in Ascona. Im Jahr 1946 begann die Weinproduktion.

Heute bewirtschaftet die Cantina alla Maggia 11,5 Hektar Rebflächen und ist ein anerkanntes Weingut, dessen Weine in der ganzen Schweiz für ihre Qualität geschätzt werden. Der Önologe Ettore Biraghi und sein Team begleiten alle Arbeitsschritte direkt vor Ort – von der Pflege der Reben über die Ernte und Vinifikation bis zur Abfüllung.

Ziel ist es, Weine zu produzieren, die ihre Herkunft widerspiegeln und das Beste des Tessiner Terroirs zum Ausdruck bringen – mit grösstmöglicher Treue zum Charakter der jeweiligen Rebsorten.

Das Sortiment umfasst eine vielfältige Auswahl an Weinen, darunter klassische Merlot-Weine, die Bondola – eine autochthone Tessiner Rebsorte und ein Slow-Food-Presidio – sowie ausgewählte Weine, die im Barrique ausgebaut werden. Ergänzt wird das Angebot durch eigene Destillate, darunter Grappa, ein über zehn Jahre gereifter Whisky aus Gerste vom eigenen Gut und ein Gin, der mit im Tessin angebauter Yuzu verfeinert wird.

Die Cantina alla Maggia ist eng mit dem Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia verbunden. Auf rund 85 Hektar zwischen Ascona, Locarno und der Magadino-Ebene werden Reis, Getreide und verschiedene Maissorten angebaut. Dazu gehören der seit 1997 im Trockenanbau produzierte Loto-Risottoreis, Hartweizen für die Herstellung von Tessiner Pasta sowie weisser, roter und «Millo Corvo»-Mais.

Die Rohstoffe werden teilweise gemeinsam mit lokalen Partnern zu hochwertigen Lebensmitteln verarbeitet. Die einzelnen Produktionsschritte werden sorgfältig begleitet, mit dem Ziel, lokale Produkte von hoher Qualität entstehen zu lassen.

Die Cantina alla Maggia ist damit weit mehr als ein Weingut: Sie verbindet Weinbau, Landwirtschaft und Genuss und steht für eine lange Geschichte, die 1930 begann und bis heute mit Leidenschaft und Verantwortung für die Region weitergeführt wird.

Region

Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen geteilt. Im Norden des Monte Ceneris befindet sich das Sopraceneri, im Süden heisst die Region Sottoceneri. Die Reben werden im Sopraceneri noch oft in der traditionellen Pergola-Erziehung bewirtschaftt. Die Weinberge befinden sich zwischen 200 und 350 Meter über Meer und profitieren von einem mildem Klima mit viel Sonnenstunden, warmen Temperaturen und ausreichend Niederschlag. Die Rebfläche beträgt etwas mehr als 1000 Hektaren, wobei weisse Sorten lediglich 10% ausmachen. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Merlot, der im Tessin seit 1906 seine Heimat gefunden hat.