

funktionstüchtige Brennerei aus dem Jahre 1932, die allerdings heute nicht mehr genutzt wird. Geleitet wird die ganze Unternehmung durch Angelo Delea und seine Söhne David und Cesare. Das Team besteht heute aus etwa 40 Mitarbeitern. Produziert werden pro Jahr etwa 500'000 Flaschen Tessiner Wein, vom einfachen Alltagswein bis zum anspruchsvollen, im Barrique ausgebauten Wein mit Lagerungspotenzial und etwa 30'000 Flaschen Grappa.

Kurz ansprechen, aber nicht darauf eingehen möchte ich auf die verschiedenen, teils von Michelin empfohlenen Gourmetadressen wie die Osteria Delea in Losone, das Fischrestaurant Cittadella in Locarno, die Agriturismo-Fattoria l'Amoroso in Gudo-Sementina und die drei Vinotheken in Losone, Ascona und Locarno. Das Gleiche gilt für sein Olivenöl und seine seit 1996 hergestellten Aceto Balsamicos und seine Edeldestillate.



©Die drei Fotos: [Delea](#)

Die Verkostung

Die Erzeugnisse von Delea sind [ab Hof](#) sowie in der Schweiz an [zahlreichen Adressen](#) erhältlich. In [Deutschland](#) sind die aktuell erhältlichen Weine aus den Jahrgängen 2006 und 2007.

Carato Bianco del Ticino DOC 2013

Traubensorten Chardonnay, Sauvignon Blanc und Semillon. Selektive Auswahl der Trauben. Weiche Pressung. Gärung und Ausbau 12 Monate lang in neuen 400 Liter Fässern aus französischer Eiche mit ständiger Bâtonnage (aufrühren der Hefe). In meinem Glas leuchtet ein helles Zitronengelb mit zarten, grünen Reflexen. Intensive Aromatik nach Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und etwas Weinbergpfirsich, auch zarte Röstaromen und elegante florale Noten in der Nase. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige, fruchtige Struktur, eine dezente Holznote und etwas Vanille. vielschichtiger, langer Abgang. **16.5/20**.

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 28.-



Chiar di Luna Bianco di Merlot Ticino DOC 2011

Traubensorte Merlot. Sofortige Trennung des Mostes von der Maische und klassisch im Stahltank ausgebaut. Ein leuchtendes Hellgelb mit je nach Lichteinfluss einem grünlichen oder einem Rosaschimmer zeigt sich in

meinem Glas. Es folgt ein frischer, leichter Auftakt mit Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten und Lindenblüten. Im Gaumen leicht spritzig, komplex, fruchtig, harmonisch und mit einer mittleren Fülle. Wieder Frucht- und Pflanzennoten, ergänzt mit einer Spur Mineralik. Der Abgang ist weich, trocken und mittellang. **16/20**.

Ab Hof kostet der Jahrgang 2014 dieses [Weins](#) 15.-

Noir Brut Spumante Bianco Ticino DOC 2013

Traubensorten Pinot Noir und Chardonnay. Lange Gärung im Autoklav (ein gasdicht verschliessbarer Druckbehälter) bei kontrollierter Temperatur. Der Gärverlauf wird während 18 Monaten unter Druck durchgeführt. Im Glas zeigt sich ein helles Gelb mit grünen Reflexen. Ein wunderbares, feines Perlage reizt meine Nase. Dazu kommen frische Zitrusfrüchte, Äpfel, Bisquitaromen, etwas Hefe und eine perfekte Balance. Im Gaumen kräftig, mit viel Aroma von reifen Früchten, ausgeglichen und angenehm moussierend. Er endet mittelkräftig, mit jugendlich anmutender Frische, schöner Mineralik und gutem Trinkfluss. Etwas für Perlentrinker. **17/20**.

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 22.-



Saleggi Merlot di Losone Ticino DOC 2013

Traubensorte 100% Merlot. Die ausgesuchten Trauben werden komplett entstielt und schonend gepresst. Es folgt eine lange Maischegärung. Ausgebaut in Eichenfässern aus Alliers- und Nevers-Eiche. Ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen dann in meinem Glas. Eine typische Merlot Nase, geprägt von Aromen reifer Früchte, Gewürzen, Brombeeren, Dörripflaumen und Holunder. Ein Anflug von Eichenrinde erinnert ganz dezent an den Holzbausbau. Schon ordentlich eingebundene Tannine und dezente Röstaromen im Hintergrund kitzeln meinen Gaumen. Eine schöne, bereits vornehmlich abgerundete Länge im Finish. **17/20**.

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 20.- Er ist ausserdem auch in anderen Formaten erhältlich.

Merlot Carato Barrique Ticino DOC 2012

Traubensorte 100% Merlot, sorgfältig ausgewählt aus terrassierten Weinbergen von Gordola und Cugnasco. Lange Maischegärung und Reifung in französischen Barriques aus Alliers- und Nevers-Eiche während 12-14 Monaten. Ein dunkles, leuchtendes Purpurrot mit violetten Reflexen zeigt sich im Glas. In der Nase ausgesprochen frisch, fruchtig, kraftvoll und voluminös. Breit gewoben mit einer schon ausgewogenen Tanninstruktur. Im Gaumen dann Fruchtaromen nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, würzige Aromen nach etwas weissem Pfeffer und Vanille und etwas kaltem Rauch und Leder. Der harmonische Abgang hat viel Schmelz und eine gute Länge. **18/20**.

Ab Hof kostet der Jahrgang 2011 dieses [Weins](#) 35.-. Der Jahrgang 2012 ist in den Formaten 50cl und 150cl erhältlich. In der Magnumflasche kostet er 75.-



Saleggi



Merlot Carato Barrique

©[Qwine](#)



Angelo Delea

©[Delea](#)

Merlot Carato Riserva TI DOC 2011

Traubensorte 100% Merlot. Ein Paradebeispiel eines perfekten Merlots von alten Rebstöcken aus steiler Hanglage. Dieser Wein wird nur in sehr guten Jahren produziert. Eine ins Rubinrot gehende und mit violetten Reflexen versehene Robe. In der Nase tief und dicht. erinnert an Cassis, Dörrpflaumen und Brombeeren, Leder, Röstnoten und Tabak, Eukalyptus, Geranien und Teeblätter. Im Geschmack kräftig, voll, komplex und dicht, lang ausdauernd, aber gleichzeitig elegant und würzig. Präzise Tannine und eine runde und geschmeidige Struktur sind zu spüren. Der balsamische, lange Abgang ist aristokratisch. Unbedingt noch einige Jahre warten. **18.5/20**.

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 55.- Die Magnumflasche kostet 116.-



Diamante 2012

Der absolute Paradewein des Weingutes. Mit grosser Sorgfalt in speziellen, kleinen Kisten geerntet. Nur die besten Trauben werden handverlesen und in einem kühlen, gut durchlüfteten Raum während 3 bis 4 Wochen angetrocknet, italienisch „Appassimento“, was die Konzentration des Mostes fördert. Nach dem schonenden Entbeeren folgt eine 25 tägige Maischegärung in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks.

Der biologische Säureabbau oder die malolaktische Gärung erfolgt während 16 Monaten in neuen, französischen Barriques aus Allier und Nevers.

Traubensorten 30% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah und 10% Petit Verdot. Mich trifft fast der Schlag. Ein dunkles, fast schwarzes Rubinrot mit violetten Reflexen ist da in meinem Glas. Unglaublich komplex und kräftig, intensiv und voluminös, fruchtig und würzig ist dieser Wein in der Nase. Der füllige Gaumen wird noch getoppt von Aromen von Sauerkirschen und Pflaumen, Vanille, Zedernholz und Tabak, dunkler Schokolade und feinen Röstaromen. Gut eingebundene Tannine schon jetzt und eine aromatische und frische Note umrahmen den finessenreichen Wein im lang anhaltenden Finish. Ein geniales Elixier. **19/20**.

Ab Hof kostet dieser [Wein](#) 130.-



Goldmedaille 2015 bei [La Selection](#)

©Delea

Autor: Andi Spichtig
7. Dezember 2015

Lektorat: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.