

# Frau Balin und Herr Scala

Das Schicksal hat sie zusammengeführt: Die Winzer Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini



**Power-Couple:**  
Anna Barbara  
von der Crone und  
Paolo Visini  
in  
ihren Reben im Tessin  
FOTO: G. PUTZU/TI-PRESS

VON MARTIN KILCHMANN

Anna Barbara von der Crone ist wieder einmal zu einem Weinabend mit anderen Schweizer Winzerinnen geladen. Es geht um das Thema «Spitzenweine aus weiblicher Hand» und um die Frage, ob von Frauen gekelterte Weine anders schmecken als die der männlichen Kollegen. Die Antwort fällt ihr nicht leicht. Möglicherweise seien «weibliche» Weine eleganter und weicher, mutmasst die Befragte. Vielleicht sei dieser Eindruck aber auch ein Vorurteil.

Anna Barbara von der Crone wird noch immer als Solowinzerin, als weibliche Galionsfigur im männlich dominierten Genre gesehen, auf demselben Podest wie Marie-Thérèse Chappaz aus Fully und Irène Grünenfelder aus Jenins. Von der Crone aber ist Part eines Duos. Mit Paolo Visini hat sie einen Gefährten gefunden, der in den Reben wie im Keller so tatkräftig zupackt wie sie. Wenn schon stilisiert werden soll, dann sind von der Crone und Visini das Paradebeispiel für ein gleichberechtigtes funktionierendes Winzerpaar. Auch diese Spezies ist wie die der erfolgreichen Winzerinnen – in der Schweiz selten.

## Seine Risikofreude und ihre Geduld ergänzen sich trefflich

Schon der Name des Weinguts – Cantina Kopp von der Crone Visini – zeigt, dass sie sich nicht als Solistin sieht. Kopp hiess ihr verstorbener Mann Ueli. Mit ihm übersiedelte sie 1994 ins Tessin, produzierte delikate Merlotweine, die bald in der ganzen Schweiz einen guten Ruf hatten. 2002 dann der tragische Tod ihres Mannes. Ueli Kopp starb in einer Lawine. Schon der gemeinsamen vier Kinder wegen entschloss sich die Witwe tapfer zum Weiterma-

chen. Freunde und Kollegen unterstützten sie nach Kräften. Allen voran Paolo Visini, auch er ein ausgewandeter Deutschschweizer mit italienischen Wurzeln. Er betrieb in Pedrinato, im südlichsten Mendrisiotto, ein kleines Weingut und hatte noch freie Kapazität.

Die Zusammenarbeit stand von Anfang an unter einem guten Stern. Von der Crone durch das Agronomiestudium analytisch geprägte Sehweise, gepaart mit der Geduld und dem Organisationstalent einer vierfach erprobten Mutter, wird durch Visinis Risikofreude, seine sensible Beobachtungsgabe und sein Kommunikationstalent trefflich ergänzt. Die beiden verstehen sich blind, sind auch privat inzwischen ein Paar.

Seit einigen Jahren wohnt die Familie in Barbengo, einem idyllischen Dorf im Luganese, am südlichen Ende der Collina d'Oro. In einem lieblichen Tal hatte sie schon 1999 einen verwahrlosten, vielfach gewundenen Rebberg pachten, neu terrassieren und bepflanzen können. 2006 kamen Wohnhaus und Keller dazu. Der schmale, elegante, architektonisch überaus gelungene Kubus aus Sichtbeton und Kastanienholz bietet einen wunderbaren Ort zum Leben und Arbeiten. Friede und ein guter Geist liegen über der Landschaft, die doch nur wenige Kilometer vom Lärm und von der Hässlichkeit der Grancia-Ebene entfernt ist.

Das Zusammenlegen der beiden Betriebe ergab eine Grösse von sieben Hektaren. Neun rote und weisse Rebsorten werden in fünf Weinbergen angebaut, hauptsächlich in integrierter Produktion. Ein Wechsel zur biodynamischen Bewirtschaftung ist ein Dauerthema. Elf verschiedene Weine ergeben jährlich circa 35 000 Flaschen.

**Die Parade-  
pferde des  
Winzerduos:  
Links der  
vollmundige,  
florale und  
weichere  
Balin...**



**... rechts der  
strengere,  
straffere und  
mineralischere  
Scala**

## Die erfolgreichsten Power-Duos

**Im Doppelpack unschlagbar:  
Drei sich perfekt ergänzende Winzerpaare**

### Martha und Daniel Gantenbein

Würde es das Paar nicht geben, man müsste es erfinden: die verschmitzte Martha und den bärbeissig-liebenswürdigen Daniel Gantenbein aus Fläsch. Seit 1982 betreiben sie Pinot-noir- und Chardonnay-Forschung im Massstab 1:1, hängen die Qualitätsmesslatte unablässig höher. Ohne die Gantenbeins wäre der Schweizer Wein im Ausland noch weniger bekannt. Auch wenn Martha mehr im Rebberg engagiert ist und Daniel mehr im Keller – nichts geht in Fläsch ohne das Plazet des andern. [www.gantenbeinwein.com](http://www.gantenbeinwein.com)

### Madeleine und Jean-Yves Mabillard-Fuchs

Der Umstand, dass die beiden Walliser Winzer und Ingenieur-Önologen aus Venthône in der Üsserschwyz weniger bekannt sind als andere Kollegen, sagt nichts über die Güte ihrer Weine aus. Madeleine und Jean-Yves Mabillard-Fuchs sind stille Schaffer, lieben den öffentlichen Auftritt weniger als andere, und sie erzeugen auf ihren 3,5 Hektaren Rebland zu wenig Wein. Ihre authentischen, sortentypischen, fadengeraden Tropfen sind jedoch blind zu empfehlen – allen voran eine knisternd mineralische Humagne blanche. [mabillard-fuchs@bluewin.ch](mailto:mabillard-fuchs@bluewin.ch)

### Nadine und Cédric Besson-Strasser

Das zürcherisch-welsche Duo hat sich beim Studium in Changins kennen gelernt. Nach dem frühen Tod von Nadines Vater übernehmen die beiden 2009 den Winzerkeller Strasser in Uhwiesen auf der Zürcher Seite des Rheinfalls. Die kreativen Geister erzeugen unzählige Produkte – Winzersekte, überraschende, originelle Gewächse wie etwa One Twenty, ein Pinot noir im Amarone-Stil, einen blauen Zweigelt oder den Malbec Magico. Seit fünf Jahren kultivieren sie zudem zwei ihrer sechs Hektaren biodynamisch. [www.wein.ch](http://www.wein.ch)

Eine Überraschung ist das breite Sortiment der Cantina Kopp von der Crone Visini. Die beiden räumen ein, dass sie lange darüber diskutiert haben, ob eine Straffung, beim Merlot etwa die Reduktion auf einen Erst- und einen Zweitwein, nicht sinnvoll wäre. Die Terroirunterschiede seien aber doch beträchtlich, sagt von der Crone. Was auch im Geschmack spürbar sei, wie Visini ergänzt. Deshalb halte man an der Differenzierung fest.

Eine Degustation erhärtet ihre Argumentation. Da sind die eleganten, duftigen Weissen – der aromatische, dichte Viognier, der mineralische, griffige Kerner, der frischfruchtige Mattobianco und der dezent barriquegeprägte, kräftige Meridio.

## Spitzenweine, auf handwerklich höchstem Niveau gefertigt

Die Roten spielen dann bravurös mit dem jeweiligen Ausdruck des Rebbergs. Es sind drei Paare, zunehmend an Gewicht, Intensität und Lagerpotenzial. Blumiger, weicher jeweils der Erste, tanninbetonter und viriler der Zweite. Am Anfang steht das fruchtige, heitere Duo Merlot Vigoria und Scalin, dann folgen die ernsteren, aber immer noch fruchtig-würzigen Gota und Tinello, und zuoberst auf dem Treppchen schliesslich die Paradeperde im Sortiment: der Balin und der Scala. Beide auf Merlotbasis, lange vergoren, mit händiger Bewegung der Maische, 18 Monate in hälftig neuen Barriques ausgebaut.

Zwei noble, finessereiche Tessiner Spitzenweine – wiederum vollmundiger, floraler und weicher der Balin; strenger, straffer, mineralischer der Scala – handwerklich gefertigt auf höchstem Niveau von einem Winzerpaar, das sich schicksalhaft gefunden hat. [www.cantinabarbengo.ch](http://www.cantinabarbengo.ch)

## Begrenzt Vergnügen

Im Herbst haben Märkte auf Zeit Hochkonjunktur



**Jeden Donnerstag im Oktober:  
Regionalmarkt in Science City**

Im Spätsommer und Herbst ist der Einkauf auf den Märkten wie ein grosses Erntedankfest. Zu keiner Zeit gibt es so viele Früchte, Gemüse, Salate und Pilze, Spezialitäten wie Wild und Konfitüren. Neben den regulären Wochenmärkten finden im September und Oktober auch die meisten Saisonmärkte statt. Am kommenden Samstag, 17.9., lädt die Stiftung Pro Specie Rara zum zweiten Vielfaltsmarkt (10–17 Uhr auf dem Platz vor der Markthalle im Viadukt in Zürich). Ein Besuch hilft, selten gewordene Früchte- und Gemüsesorten sowie rare Tierrassen zu erhalten. Im Oktober an allen vier Donnerstagen (11–17 Uhr) wird die Piazza der ETH Zürich zum Spezialitätenmarkt mit regionalen Produkten und vielen Kostproben ([www.vs.ethz.ch](http://www.vs.ethz.ch)). KARIN OEHMIGEN



**Alte Petersilienwurzel in neuer  
Begleitung: Oliven und Chorizo**

## Mit Pastinake und Mizuna

Wie alte Gemüsesorten die Küche bereichern

Auf dem Vielfaltsmarkt von Pro Specie Rara kann man sie kaufen – Rezepte und Informationen findet man in «Alte Gemüsesorten – neu entdeckt». Das eben erschienene Kochbuch von Keda Black (Text) und Akiko Ida (Fotos) zeigt, dass Topinambur und Pastinake, Steckrübe und Peterliwurzel für unseren Speisezettel eine grosse Bereicherung sind und zu Recht ein Comeback feiern. Keda Black, die das Kochen von ihrer Grossmutter erlernte, liefert einfache Rezepte, die auch Anfängern gelingen und Fortgeschrittene inspirieren (AT-Verlag, 28.90 Fr.). Eine Kennerin und Meisterin auf dem Gebiet alter Gemüsesorten ist auch die Köchin Meret Bissegger, die in der Casa Merogusto im Tessiner Ort Malvaglia Kochkurse und Tavolate anbietet ([www.meretbissegger.ch](http://www.meretbissegger.ch)). K. OEHMIGEN