



20 X BALINO

In einer Reihe stehen sie da: 2 Flaschen Ronco Balino, 6 Flaschen Balino und 12 Flaschen Balin. Ein Stück Tessiner Weingeschichte. 20 Jahrgänge eines grossen Schweizer Weins. Geöffnet zum Jubiläum auf dem Weingut Kopp von der Crone Visini.

Text: André Kunz, Wolfram Meister

● Natürlich ist das für Weinliebhaber interessant. Den gleichen Wein aus verschiedenen Jahren zu probieren und zu trinken. Um sich ein Bild davon zu machen, wie unterschiedlich die einzelnen Jahrgänge sein können. Ebenso interessant ist eine solche Vertikale für die Winzer selber, die den Wein gekeltert, bis zur Abfüllung begleitet haben. Erinnerungen werden wachgerufen, an Jahrgänge, die schwierig waren, an andere mit wunderbar ausgereiften Trauben. Am interessantesten ist das allerdings, kann man zusammen mit den Weinmachern in aller Ruhe 20 Jahr-

gänge verkosten – vom allerersten Jahrgang bis zum allerjüngsten, bei dem noch nicht einmal die Assemblage gemacht ist. Vom Ronco Balino 1995 bis zum Balin 2014. Wie jetzt auf dem Weingut von Anna-Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini in Barbegno, einem idyllischen Dorf südlich von Lugano. Zusammen mit den erzählerischen Anmerkungen zu den einzelnen Jahrgängen.

1995 kelterte Anna-Barbara Kopp von der Crone ihren ersten Merlot, damals noch zusammen mit Ueli Kopp, der vor zehn Jahren am Schilthorn tödlich verunglückte. Nun



Anna-Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini auf ihrem Weingut in Barbengo. Ihr Postkarten-Keller und der Merlot-Weinberg Gorla in Castel San Pietro.

haben sie und ihr heutiger Partner Paolo Visini alle 20 bislang produzierten Jahrgänge des in Barriques ausgebauten Balin geöffnet und zusammen mit Freunden einer Beurteilung unterzogen. Das «Power-Couple» («Sonntagszeitung») war sich einig, dass man die Jahrgangstypizitäten durchaus erkennen könne, etwas, das ihnen ganz besonders am Herzen liegt. Zudem scheint, dass die Weine in den letzten Jahren eher eleganter geworden sind. Früher waren sie vielleicht konzentrierter, heute gilt ihr Streben vermehrt der Eleganz und der Vielschichtigkeit.

Das Weingut von Anna-Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini umfasst sieben betriebseigene Hektaren mit fünf Weinbergen, verteilt auf die drei Regionen Mendrisiotto, Luganese und Bellinzonese. Die Trauben für ihren Spitzenwein Balin stammen aus dem steil über der Magadinoebene gelegenen, eine Hektare grossen Weinberg in Sementina (Bellinzonese), der mit Merlot, Arinarnoa und Cabernet Sauvignon bestockt ist. Sowie aus dem Merlot-Weinberg in Gorla (Castel San Pietro) von zwei Hektaren.

Die ersten zwei Balin-Jahrgänge, 1995 und 1996, hiessen Ronco Balino. Nachdem etwa 90 Prozent des Weinbergs in der Sementina 1997 durch einen Waldbrand zer-

stört worden war, musste der steile Hang neu terrassiert und bepflanzt werden. Also verwendete man in der Folge für den damals reinsortigen Merlot die Trauben aus dem Weinberg Gorla, einher ging das mit einem Namenswechsel von Ronco Balino zu Balino.

Ab Jahrgang 2000 ist der Balino erstmals kein reinsortiger Merlot mehr, der Anteil Arinarnoa (eine Kreuzung von Merlot und Petit Verdot) beträgt drei Prozent. Mit Jahrgang 2003 wird der Name des Weins erneut geändert, und wieder ist höhere Gewalt im Spiel. Allerdings ist es dieses Mal der Amtsschimmel, der durchbrennt. Weil die Trauben für den Wein sowohl aus Gorla (80%) und aus Sementina (20%), also nicht aus dem gleichen Anbaugbiet, stammen, führte dies plötzlich zu die Bürokratie hochleben lassenden Auseinandersetzungen. Schliesslich opferte man das o. Das für den Fantasienamen Balin. Der Qualität des Weines schadete das selbstverständlich in keinster Weise, und nicht allen Weinliebhabern dürfte der Namenswechsel überhaupt aufgefallen sein.

Neben dem Balin vinifizieren Anna-Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini noch zehn weitere Weine. Vier Weissweine (Vignier, Matto, Kerner, Meridio) und sechs Rotweine (Scalin, Vigoria, Gota, Tinello, Scala, Irto).

Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch | 2

20 X PERFEKTION

2014 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tessin

Assemblage noch nicht gemacht

Degustiert: 100% Merlot

Seidenes, feines, frisches, elegantes Bouquet, Aminenakirschen, Milchkafee, frischer Blumenstrauss, Minze. Seidener, feingliedriger, frischer Gaumen, kräftige, süsse Aromatik, feines, gutes Tannin, elegante, cremige Struktur, langer, voller, süsser Abgang mit guten Rückaromen.

17/20 2019–2035

2013 BALIN

Cantina Kopp von der

Crone Visini, Barbengo, Tessin

Assemblage noch nicht gemacht

Degustiert: 100% Merlot

Florales, süsses, feines Bouquet, Himbeeren, Mocca, Kirschen, Bananen, Minze, Schiefer. Seidener, frischer, eleganter, feingliedriger Gaumen, gute, süsse Frucht, feines Tannin, gute Säure, kräftige, vielfältige Aromatik, langer, frischer Abgang mit guten Rückaromen. Kann noch zulegen.

17/20 2018–2034

2012 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tessin

95% Merlot, 5% Arinarnoa/

Cabernet Sauvignon

Florales, feines, frisches, süsses Bouquet, Heidelbeeren, Erdbeeren, Minze, Pralinen, Mocca, Röstaromen, Schiefer. Ausgewogener, duftiger, süsser Gaumen, gute Frucht, feines Tannin, frische, volle Aromatik, gutes, feines Tannin, langer, cremiger Abgang mit vielen, süssen Rückaromen.

18/20 2018–2034

2011 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tessin

95% Merlot, 5% Arinarnoa/ Cabernet Sauvignon Tiefes, dichtes, komplexes Bouquet, Heidelbeeren, Tabak, Zedern, Mocca,

verschiedene Kräuter, fein Pflaumen. Ausgewogener, dichter, vielschichtiger, eleganter Gaumen, feine, dichte Frucht, viel gutes Tannin, dichte, feine Struktur, vielfältige Aromatik, sehr langer, dichter, voller Abgang mit vielen Rückaromen.

19/20 2018–2035

2010 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tessin

95% Merlot, 5% Arinarnoa/ Cabernet Sauvignon Seidenes, feingliedriges, florales Bouquet, rote und blaue Beeren, Minze, fein Lakritze, Mocca, kandierte Kirschen. Mittelkräftiger,

20 X TESSINER WEINGENUSS

feinkerniger, aromatischer Gaumen, feine, frische Frucht, gutes Tannin, kräftige, süsse Aromatik, mittlerer, würziger Abgang mit guten Rückaromen.
17/20 2017–2028

2009 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tessin
95 % Merlot, 5 % Arinarnoa
Süßes, kräftiges, samtene, erotisches Bouquet, verschiedene Beeren, Kokos, Mocca, Vanille, fein Dörrfrüchte, Tabak, Zedernöl. Ausgewogener, dichter, fein opulenter, vielschichtiger Gaumen mit dichter Frucht, viel feines Tannin, kräftige, vielfältige Aromatik, cremige Struktur, sehr langer, dichter, süßer Abgang mit vielen Rückaromen.
19/20 2017–2035

2008 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tessin
95 % Merlot, 5 % Arinarnoa/
Cabernet Sauvignon
Florales, feines, seidenes Bouquet, Heidelbeeren, Kräuter, Balsaholz, Johannisbeergelee, Mocca, Minze. Frischer, feingliedriger, süßer, eleganter Gaumen mit kräftiger, süßer Aromatik, feines Tannin, gute Frucht, cremige, mittelkräftige Struktur, langer, feiner Abgang mit guten Rückaromen.
17/20 trinken –2026

2007 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini
95 % Merlot, 5 % Arinarnoa/
Cabernet Sauvignon
Frisches, verschlossenes, komplexes Bouquet, Brombeeren, Kirschen, Pralinen, Tabak, Zedern, Mocca. Samtener, dichter, kraftvoller Gaumen, feines Tannin, dichte Frucht, kräftige, vielfältige Aromatik, langer, dichter, üppiger Abgang mit vielen Rückaromen.
18/20 trinken –2032

2006 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini
95 % Merlot, 5 % Arinarnoa
Frisches, samtene, süßes, fein opulentes Bouquet, Kirschen, Brotkruste, Cassis, Tabak, Mocca. Cremiger, voller, fruchtiger Gaumen, samtene Struktur, feines Tannin, mollige Struktur, kräftige, süße Aromatik, langer, voller Abgang mit süßen Rückaromen.
17/20 trinken –2028

2005 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini
95 % Merlot, 5 % Arinarnoa
Tiefes, dichtes, elegantes Bouquet, Heidelbeeren, Brombeeren, Edelhölzer, Mocca, Thymian. Kräftiger, aromatischer, voller Gaumen, viel gutes Tannin, dichte, dunkle Aromatik, elegante Struktur, kräftige, gute, reife Säure, langer, voller Abgang

mit süßen Rückaromen.
18/20 trinken –2030

2004 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini
95 % Merlot, 5 % Arinarnoa
Florales, frisches, feines Bouquet, Himbeeren, Tabak, Zedern, Mocca, braune Schokolade. Ausgewogener, mittelkräftiger, feiner, frischer Gaumen mit kräftiger, süßer Aromatik, feines Tannin, seidene Struktur, langer, feinherber Abgang mit guten Rückaromen.
17/20 trinken –2024

2003 BALIN

Cantina Kopp von der Crone Visini
95 % Merlot, 5 % Arinarnoa
Duftiges, fein vegetabiles, frisches, kräftiges Bouquet, Johannisbeeren, Cassis, Eukalyptus, Kreide, Rosmarin. Ausgewogener, frischer, duftiger Gaumen, dichte Struktur, kräftige, vielfältige Aromatik, feines Extrakt, langer, würziger Abgang mit vielen Rückaromen.
17/20 trinken –2022

2002 BALINO

Cantina Kopp von der Crone Visini
95 % Merlot, 5 % Arinarnoa
Animalisches, kräftiges, herbes Bouquet, Erdbeeren, abgehangenes Rehfleisch, Kräuter, fein Lakritze. Gut kerniger, kräftiger Gaumen mit guter, süßer Aromatik, feinsandiges Tannin, dichte

Struktur, sehr langer, aromatischer Abgang mit vielen Rückaromen.
18/20 trinken –2020

2001 BALINO

Cantina Kopp von der Crone Visini
95 % Merlot, 5 % Arinarnoa
Mineralisches, feingliedriges Bouquet, Himbeerstauden, grüne Kräuter, Rauch, Wildfleisch, Tomatenpüree, Schiefer. Leichter, feinherber Gaumen mit guter, süßer Aromatik, feinsandiges Tannin, mittlerer, pfefferiger Abgang mit guten Rückaromen.
17/20 trinken

2000 BALINO

Cantina Kopp von der Crone Visini
97 % Merlot, 3 % Arinarnoa
Samtenes, mineralisches, kräftiges Bouquet, Maulbeeren, getrocknete Kräuter, Moccaschokolade, Minze, Kreide. Voller, kräftiger, süßer Gaumen mit kräftiger, vielfältiger, frischer Aromatik, feines Extrakt, cremige Struktur, sehr langer, kräftiger Abgang mit vielen Rückaromen.
18/20 trinken –2020

1999 BALINO

Cantina Kopp von der Crone Visini
100 % Merlot
Mittelkräftiges, süßes, burgundisches Bouquet, Dörrfrüchte, Feigen, Zimt, Chambertin, Erdbeergelee. Süßer, fein opulenter, mittelkräftiger Gaumen,

cremige Struktur, süße, vielfältige Aromatik, feines Tannin, langer, feiner Abgang mit guten Rückaromen.
17/20 trinken –2020

1998 BALINO

Cantina Kopp von der Crone Visini
100 % Merlot
Würziges, fein pfefferiges, kräftiges, süßes Bouquet, Brombeeren, geräuchertes Fleisch, Feuerstein, Pralinen. Ausgewogener, samtener, frischer Gaumen mit seidener, gut kerniger Struktur, feines Extrakt, kräftige Aromatik, langer, voller Abgang mit vielen Rückaromen.
18/20 trinken

1997 BALINO

Cantina Kopp von der Crone Visini
100 % Merlot
Leichtes, feinherbes Bouquet, Erdbeergelee, Steinmehl, fein Liebstöckel, braune Schokolade. Leichter, feiner Gaumen, gute Aromatik, seidene, leicht kernige Struktur, mittlerer Abgang mit feinen Rückaromen.
16/20 austrinken

1996 RONCO BALINO

Cantina Kopp von der Crone Visini
100 % Merlot
Seidenes, elegantes, feines Bouquet, rote Beeren, Karotten, Himbeeren, fein Pralinen, Schiefer, kalter Rauch. Ausgewogener, frischer, eleganter, feingliedriger, burgundischer Gaumen, kräftige, feine

Aromatik, dichte, feine Struktur, langer, duftiger Abgang mit guten Rückaromen.
17/20 trinken

1995 RONCO BALINO

Cantina Kopp von der Crone Visini
100 % Merlot
Animalisches, fein würziges, mineralisches Bouquet, Erdbeeren, Wildfleisch, Rauch, Schokolade. Ausgewogener, eher leichter Gaumen, feine Aromatik, mittelkräftige Struktur, langer, feiner Abgang.
16/20 austrinken

Erhältlich bei:

Cantina Kopp von der Crone Visini
Anna Barbara von der Crone Kopp und Paolo Visini
Via Noga 2
6917 Barbengo
Fon 091 682 96 16
www.cantinabarbengo.ch

Fischer Weine Sursee
Bahnhofplatz 7
6210 Sursee
Fon 041 925 11 90
www.fischer-weine.ch

Martel
Poststrasse 11
9001 St. Gallen
Fon 071 226 94 00
www.martel.ch

Zweifel
Regensdorferstrasse 20
8049 Zürich
Fon 044 344 22 11
www.zweifelweine.ch

Cave de Rêve
Rue de l'Eglise 3
1128 Reverolle
Fon 021 800 58 70
www.cavedereve.ch

Cantina dell'Orso
Via Circonvallazione 7
6612 Ascona
Fon 091 785 80 20
www.orsovini.ch

Ein der Bürokratie geopfertes «O»: ein Wein mit zwei Namen, Balino und Balin.



SHORT FACTS KOPP VON DER CRONE VISINI

ADRESSE Cantina Kopp von der Crone Visini, Via Noga 2, 6917 Barbengo
FON 091 982 96 16

INTERNET

www.cantinabarbengo.ch

REBFLÄCHE 7 Hektaren

REBERGE Sementina (Bellinzonese, knapp 1 ha); Barbengo (Lugano, 2 ha); Obino (Castel San Pietro, 1 ha); Pedrinata (Gemeinde Chiasso, 1 ha); Gorla (Castel San Pietro, etwa 2 ha)

PRODUKTION TOTAL 35 000 bis 40 000 Flaschen

PRODUKTION BALIN 7500 Flaschen (2002, 2007) bis 10 000 Flaschen (2000)

ERSTER BALIN-JAHRGANG 1995