

10 Fragen zu Wein

Vor 18 Jahren zog sie von Zürich ins Tessin. Heute zählt ihr Merlot zur Schweizer Spitze. **Anna Barbara von der Crone Kopp** gibt die Antworten.

1 Wie kamen Sie ins Tessin?

Mein verstorbener Mann Ueli Kopp und ich waren schon im Studium vom Weinbau fasziniert. Wir kannten eine Reihe Deutschschweizer Winzer im Malcantone, die uns vieles zeigten. Im Mendrisiotto sahen wir gute Möglichkeiten für einen Neustart als Weinbauern. Damals gab es hier noch Flächen, die man mit Reben bestocken konnte.

2 Welcher Wein/Winzer hat in Ihnen etwas ausgelöst?

Mauro Ortelli im Mendrisiotto und sein 1990er I Trii Pin! Ein unglaublich schöner, runder, fruchtiger Merlot, wie ich ihn bis dahin nicht kannte. Es war Zufall, dass wir unsere ersten Reben just in der gleichen Gemeinde, in Castel San Pietro (Mendrisiotto), hatten.

3 Wann ist ein Merlot gut? Bleiben wir bei Ortelli.

Ja, Ortellis Weine gefallen mir noch heute. Sie sind elegant, vielschichtig, charaktervoll, voller Finesse, lang im Abgang. Ich liebe lange Weine, bei denen man viele Aromen entdeckt.

PERSÖNLICH

GUTE GRÖSSE 2006 haben Anna Barbara von der Crone Kopp und Paolo Visini ihre Keller und Rebberge zu einem Weingut zusammengelegt. Die beiden sind auch privat ein Paar. Der Sitz der Cantina befindet sich in Barbengo im Mendrisiotto. Die Reblagen sind übers Tessin verstreut und haben mit insgesamt sieben Hektaren gerade eine gute Grösse, um alles selbst im Griff zu haben, findet die vierfache Mutter.



Foto Hans-Peter Siffert / weinweltfoto.ch

Promovierte Agronomin und Winzerin: Anna Barbara von der Crone Kopp, 51, in ihrem Weinkeller in Barbengo TI.

4 Auf welchen Ihrer Weine sind Sie besonders stolz?

Auf den Balin 2009, ein sehr langer, samtiger, nobler Merlot aus Toplagen in der Sementina und in Castel San Pietro. In dem Jahr stimmte alles, ein tolles Weinjahr! Und auf den Balino 2000, mit dem unser Durchbruch kam. Damals wurden die Nächte zum perfekten Zeitpunkt vor dem Wimmel kalt, was für die Aromen- und Farbstoffbildung wichtig ist.

5 Neue, gemeinsame Projekte mit Ihrem Partner Paolo Visini?

Seit vier Jahren versuchen wir, Wein biodynamisch anzubauen, und experimentieren mit Löwenzahnblüten-, Schachtelhalm- oder Weiderindentee anstelle herkömmlicher Spritzmittel, kommen aber noch nicht ohne Schwefel und Kupfer aus. Das Tessin ist in dieser Hinsicht eine heikle Region, weil es hier mehr

regnet als in der Deutschschweiz und die Feuchtigkeit Pilzbefall fördert.

6 Welches Potenzial hat Merlot im Tessin?

Vor hundert Jahren wurde die Merlottraube aus dem Bordelais im Tessin eingeführt. Sie hat sich prächtig entwickelt, die vielen unterschiedlichen Lagen bringen sehr interessante, vielschichtige Weine hervor, aber das Klima ist leider nur suboptimal.

7 Auf ein Glas mit ...?

... den Freunden und Kollegen aus der Weinbauern-Vereinigung Associazione viticoltori vinificatori ticinesi. Wir treffen uns häufig zum Znacht, zur Jungwii-Degustation und tauschen uns aus.

8 Welcher Wein zu was?

Zu einfachen Gerichten wie Pasta mit Cima di Rapa, Pasta e Fagioli oder Luganighe mit Zwiebeln und Polenta darfs ein einfacher, frischer Merlot sein, zum Beispiel der Vigoria. Zur sizilianischen Caponata mit Auberginen und Peperoni ein kräftigerer wie der Tinello. Zu Rindfleisch vom Grill passt ganz toll der Irto, eine rauere Assemblage aus all unseren Anbaugebieten, eine Rarität. Zu Braten Scala oder Balin.

9 Ihre Lieblingskombinationen?

Lardo oder Geiss-Chäs und ein mineralischer, sehr langer Kerner.

10 Wo gehen Sie gern essen?

Im Grotto Fossati in Meride, weil man so schön draussen sitzen kann bei einem guten Wein. Und ins «Forni» in Airolo: eine sehr feine, gehobene Küche mit toller Weinkarte. ✨ Ingrid Schindler