

microfono aperto

«Il buon vino nasce nel vigneto...»



Foto © Swiss Wine Selection EnjoyDesign per la panoramica del vigneto di Barbengo.

di Elena Locatelli

► Segna da sempre il passaggio fra la stagione estiva e quella autunnale, la vendemmia, che avviene nella maggior parte dei casi fra settembre e ottobre. Proliferano in queste settimane anche le sagre, le degustazioni e i momenti folcloristici dedicati al nettare degli dei.

I segreti della vinificazione sono tanti e molto antichi e diverse sono le persone che lavorano con passione i frutti della terra. Noi siamo stati accolti per l'occasione nella casa-cantina di Anna Barbara von der Crone Kopp e Paolo Visini, ai margini del nucleo di Barbengo, in un luogo idilliaco dove gli acini brillano al sole e si respira forte l'odore della campagna. Qui ci si sente travolti dalle emozioni e dalla magia del luogo perché in questa piccola azienda familiare, come in altre cantine, si racchiude un patrimonio di conoscenze e di segreti che solo chi vive quotidianamente il contatto con la terra sa appren-

dere e mettere a frutto, esaltando le caratteristiche di uve e grappoli che ogni anno regalano vibrazioni differenti e sensazioni inaspettate.

Anna Barbara e Paolo, infatti, da alcuni anni si stanno facendo conoscere per l'alta qualità della loro produzione, che deriva dai sette ettari di terreno suddivisi in tre regioni del Ticino, ovvero il Mendrisiotto, il Bellinzonese e il Luganese, con la grande cantina a sud di Lugano appunto.

Oltre 35 mila bottiglie ripartite tra undici etichette: sette rossi (Scalin, Vigoria, Gota, Tinello, Scala, Balin e Irto) e quattro bianchi (Viognier, Matto, Kerner e Meridio), una morbida grappa di vinacce che riposa in piccole botti di frassino e un liquore di noci a base di distillato di vinaccia di Merlot.

Dalla creazione della cantina di Barbengo sono oramai trascorse dieci vendemmie e qui sono confluite due professionalità nate precedentemente durante gli anni Novanta: quella di Anna Barbara – arrivata in Ticino nel '94 assieme al marito Ueli – e quella di Paolo Visini, rientrato dall'Oberland zurighese a Pedrinate nel '97, dove aveva preso in affitto un vigneto.

Due destini che si sono incrociati.





Anna Barbara – dopo avere terminato gli studi in agraria al Politecnico di Zurigo, dove tra l'altro aveva conosciuto colui che diventò suo marito, Ueli – trovò proprio nel Ticino il luogo ideale per creare un'azienda vitivinicola e coronare un sogno.

Ueli e Anna Barbara provenivano da famiglie dove il contatto con la terra e con la natura è sempre stato di vitale importanza. «Mia mamma è biologa e abbiamo sempre vissuto immersi nella natura che abbiamo imparato a rispettare sin da bambini. Nonostante vivessimo nel centro di Zurigo, mio padre (giurista di professione) produceva miele sul tetto della nostra abitazione ed eravamo soliti trascorrere il nostro tempo libero nei boschi, o in aperta campagna. Anche Ueli aveva sempre vissuto lontano dall'ambiente urbano, nelle vicinanze di un'azienda agricola desiderando di diventare un giorno contadino. Poi, altre esperienze di vita hanno in seguito consolidato questo amore: una mia personale permanenza lavorativa in una cantina in Toscana con specializzazione in viticoltura, l'amore per i cibi sani respirato in famiglia, il desiderio di vivere all'aria aperta in un ambiente salutare, soprattutto dopo l'arrivo dei nostri primi

due figli, con un contatto reale e quotidiano con la terra».

Quindi da Zurigo si sono trasferiti nel '94 a sud delle Alpi, affittando un terreno a Castel San Pietro e uno a Sementina. Il primo anno tutto il raccolto è stato venduto, tranne una piccola parte che è stata impiegata per i loro primi esperimenti di vinificazione.

L'anno seguente è nato il «Balin» (95% Merlot e il restante 5% suddiviso tra Arinarnoa e Cabernet Sauvignon), con le uve provenienti dal vigneto di Sementina, a cui si sono aggiunte anche quelle di Gorla, l'omonima località a Castel San Pietro. Subito dopo il «Gota» (Merlot) e, a seguire, il bianco «Meridio» (Merlot e Chardonnay). Anche la famiglia si è allargata con l'arrivo di altri due figli. Anna Barbara e Ueli avevano trovato a Barbengo il luogo ideale per costruire un edificio in cui accorpare dimensione privata e lavoro, dimora e cantina. Quando questo progetto si stava con-

cretizzando, Ueli ha perso la vita travolto da una valanga.

In quel momento è stata essenziale la presenza di una rete sociale. Anna Barbara è stata spronata a lottare e ad andare avanti dai famigliari e dagli amici, trovando nell'ambiente di lavoro quel bene impalpabile che è la solidarietà. «Ho veramente sentito tra i colleghi e i vicini di casa uno spirito di fratellanza che mi ha incitato a superare quel momento buio in cui mi sono trovata sola alla testa dell'azienda. Tra i diversi viticoltori che mi hanno aiutata con l'attività vi è stato anche Paolo Visini, che aveva una piccola azienda a Pedrinate, la ViniVisini, che lo assorbiva a metà tempo e fondata nel '97, anno in cui ha prodotto il suo primo vino, "Tinello" (Merlot in purezza invecchiato per un anno in barriques), seguito da "Scala" (Merlot, Cabernet Sau-

Nelle foto:

- 1 Anna Barbara e Paolo nella suggestiva cantina scavata nella pietra.
- 2 Anna Barbara con Joanna, la figlia più piccola.



vignon e Petit Verdot), “Scalin” (Merlot in purezza) nel 2000 e “Kerner” (Kerner in purezza) nel 2003. Con Paolo eravamo in ottimi rapporti di stima e anche collaborazione per la condivisione della stessa filosofia enologica. Lui, io e Ueli eravamo membri della stessa associazione di viticoltori vinificatori e nutrivamo una stima reciproca. Lavorando insieme e col tempo, da quest’amicizia e affinità elettiva è nato un sentimento forte che ci ha uniti anche nella vita privata». Con quest’unione si è concretizzata nel 2006 la costruzione della moderna casa-cantina a Barbengo, dove due parallelepipedi incastonati sono divisi soltanto da un grande corridoio che fa da spartiacque tra vita privata e professionale. Tra gli amanti delle loro bottiglie vi sono soprattutto gli svizzero-tedeschi ma anche nel nostro Cantone gli estimatori dei loro vini sono in continua crescita.

Eleganza e personalità in un bicchiere di vino

Insieme in azienda, Anna Barbara e Paolo si dividono i compiti a seconda delle necessità, coinvolgendo anche i figli quando si tratta di dare una mano e con l’aiuto prezioso di uno staff costituito da tre col-

laboratori. La cantina di Barbengo è moderna e funzionale e vi si svolgono tutte le operazioni legate alla produzione del vino: cernita e lavorazione dell’uva con interventi minuziosi ma ridotti al minimo, poi c’è il locale di vinificazione dove i vini fermentano e la durata della macerazione è influenzata dal tipo di vino che si vuole ottenere. «Solo in questa fase in certi casi aggiungiamo lieviti selezionati perché non vogliamo dei vini costruiti, ma dei vini che si fanno ed evolvono autonomamente. Nel locale di vinificazione fermentano la maggior parte dei vini bianchi e tutti i vini rossi in serbatoi di acciaio al cromo. Il mosto viene mosso dolcemente, quasi esclusivamente a mano. Poi viene fatto un rimontaggio, mentre procede la fermentazione che termina con la macerazione corrispondente a un certo vino. A parte il “Meridio”, che viene affinato sulle fecce in barriques, i vini bianchi sviluppano la loro pienezza di aromi nel serbatoio d’acciaio. Tutti i nostri vini rossi vengono lasciati qualche tempo in botti di legno; siamo convinti che, così facendo, si sviluppano meglio. I vini tradizionali e fruttati riposano per un anno in grandi botti di legno, mentre i Merlot e i nostri

assemblages maturano tra i 18 e 24 mesi nei barriques».

La suggestiva cantina barriques, scavata nella pietra, offre condizioni ideali per questo procedimento. «Prima di essere imbottigliati, i nostri vini vengono chiarificati con delicatezza e tutto il processo produttivo, fino alla fase finale del confezionamento del vino, con anche l’etichettatura delle bottiglie, avviene qui». Vendita e aspetti amministrativi sono appannaggio di entrambi, e prezioso è anche il contributo della piccola di casa, Joanna, iscritta all’ultimo anno al liceo Lugano 1, anche lei prossima a lasciare il nido, come hanno già fatto gli altri tre figli già grandi. «La maggior parte della nostra produzione, circa il 70%, è uva a bacca rossa di varietà Merlot. Inoltre, coltiviamo Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Arinarnoa e Petit Verdot. Produciamo anche uva a bacca bianca, tra cui Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc e Kerner. Nella nostra cantina funzionale vinifichiamo separatamente la maggior parte delle nostre uve».

Anna Barbara e Paolo hanno pieno rispetto per la natura, che significa operare con tutte le attenzioni che il biologico richiede. «Non utilizziamo più erbicidi e fertilizzan-



ti chimici che abbassano drasticamente la biodiversità vegetale e animale. Lasciamo che l'erba cresca naturalmente in vigna e la sfalciamo a mano da oramai due anni: ciò comporta una cura maggiore della vigna e dei filari ma stiamo applicando nuovi metodi che riducono l'impatto della chimica e della lavorazione meccanica sul suolo e sulle viti. Il nostro desiderio è quello di riuscire ad approcciarci in modo ecologico alla lavorazione del suolo e delle vigne con l'obiettivo di ottenere un'uva di migliore qualità, un vino sempre più tipico e legato al nostro territorio. A Sementina, per esempio – dove possediamo circa un ettaro posto su un pendio ripido tra i 330 e i 350 metri slm – la produzione è davvero limitata ma siamo riusciti ad ottenere una qualità dell'uva davvero sensazionale». L'obiettivo di Anna Barbara e Paolo è quello di adottare una viticoltura sempre più sostenibile, attraverso esperimenti continui e, se non necessariamente bio, in ogni caso che escluda tassativamente l'utilizzo di diserbanti chimici. Certo, la produzione in questo caso sarà sempre quantitativamente oculata e non intensiva ed eccessiva, ma il loro obiettivo mira a produrre vini di elevata qualità e dalle più integre

caratteristiche organolettiche. «Tutte le meravigliose sfumature dei nostri vigneti, uno spettacolo soprattutto in primavera con fiori che spuntano qua e là, finiscono nelle foglie delle vigne e, in ultimo, nei nostri calici... Quello che perseguiamo è riuscire a fare risaltare il gusto dell'uva; di un vino apprezziamo la finezza e l'eleganza, desideriamo che tutti i suoi componenti siano in equilibrio, senza sapori troppo intensi e corposi per il palato. Lavoriamo meticolosamente sia in vigna sia in cantina assecondando natura e uve senza mai sovraccaricarle. Difficile da spiegare, ma si può fare un paragone con la danza... per noi la qualità perfetta è la grazia, la finezza di un vino». Con gesti attenti e rispettosi, le uve diventano vino senza forzature e con il minimo intervento e parlano con fierezza la lingua del territorio che li produce. «Perché il vino deve essere espressione di terra, di vigna e di cultura locale». E i premi non si sono fatti attendere: nel 2012 la guida enologica «cult» dell'americano Robert Parker (il critico più potente nel mondo del vino) ha menzionato il «Tinello» tra i quattro migliori vini elvetici. Nel 2014, al Mondial du Merlot, il titolo di Gran Maestro del Mer-

lot è stato assegnato al «Balin» per la degustazione di tre annate (2009, 2010 e 2011). Ed è sempre il «Balin» a sbaragliare la concorrenza al Mondial du Merlot 2015 come «miglior vino del concorso, miglior Merlot svizzero e Grand Or». Ultima distinzione per questa etichetta annata 2006 è stata la recente consegna del premio Swiss Wine Vintage Award 2016 in occasione di Mémoire & Friends. Le sfide future di Anna Barbara e Paolo contemplano la ricerca di altre varietà di questi frutti della terra, che siano più resistenti al nostro clima e alle problematiche che il nostro territorio presenta di anno in anno dal punto di vista fitosanitario. Perché il vino è una sfida continua, alla ricerca di un carattere e di un'identità. E nel marchio «Kopp von der Crone Visini» c'è tutta questa storia per intero, quella che è stata e quella che sarà...

Nelle foto:

- 3 Gli undici vini firmati Kopp von der Krone Visini, quattro bianchi e sette rossi.
- 4 Anna Barbara nel locale di vinificazione.