



TRIO GRANDE: IRTO, SCALA & BALIN

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Barbengo ist ein Quartier von Lugano. So wird es wenigstens beschrieben. Wer aber einmal nach Barbengo fährt, muss die Stadt Lugano verlassen und gelangt in ein wunderschönes Dörfchen, welches rund 370 Meter über Meer liegt, respektive 82 Meter über dem Luganersee. 2'388 Menschen leben aktuell in Barbengo. Zwei davon heissen Anna Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini ...

Aus zwei Winzerbetrieben wurden im Jahr 2006 einer. Ein grosses, multifunktionelles Haus bildet die Basis. Oben wird gewohnt. Unten entstehen rund ein Dutzend Weine.



Auf sieben Hektaren sind die Weinberge übers ganze Tessin verteilt. So stammen denn die Trauben aus den Dörfern Sementina, Gorla, Pedrinata, Obino und aus Barbengo. Das gibt den Weinen eine charakterliche Vielfalt.

Der Löwenanteil der Sorten wird durch den Merlot bestimmt. Der macht rund 70% aus. Das erfolgreiche Winzerpaar setzt aber, wie kaum ein anderer Betrieb, auf den Arinarnoa. Ergänzt wird der Reigen mit Petit Verdot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Bei den vier Weissweinen gelangen Chardonnay, Sauvignon Blanc, Kerner und Viognier in die Gärbottiche.

Vinifiziert werden die Trauben streng getrennt nach Herkunft. Mit einer kleinen, saisonalen Ausnahme. In grossen Jahren entsteht eine Rotweincuvee, welche ausschliesslich in Magnum abgefüllt wird. Und dieser Wein heisst dann jedes Jahr ein Bisschen anders.



Früher traf ich mich jedes Jahr mit den beiden Winzern. Vor allem bei den offiziellen Jahrgangspräsentationen in Lugano. Oder auch bei mehreren Besuchen auf dem Weingut selbst. Mit der freiwilligen Absetzung meines Mandats bei WeinWisser und meinem partiellen Rückzug aus der Weinszene wurden unsere Kontakte spärlicher. Vor ein paar Wochen mailte mir Anna Barbara, ob ich nicht Lust hätte die neuesten Rotweine zu verkosten.

In meinen journalistischen Glanzzeiten wurden mir jeweils jährlich unaufgefordert bis zu 300 Musterflaschen zugeschickt. Immer mit der Bitte «um einen kleinen Kommentar». Eigentlich ging es nur darum, von mir eine Produkt-Beschreibung und natürlich möglichst viele Punkte zu bekommen, um damit kräftig gratis die Werbetrommel zu rühren.

Jetzt ist es in dieser Sache gottlob ruhiger geworden. Am liebsten koste ich, was ich dann auch möglicherweise kaufe. Und beim Balin bin ich seit seinem Beginn an «Kaufabonnet». Damals hiess er noch Balino ...

Nun den Verkostungsnotizen. Da am Abend ein Kartenspiel anstand, konnte André Kunz (Schweizerische Weinzeitung) auch kosten.

2017 Irto, Kopp von der Crone Visini: Verkaufspreis CHF 43. Blend; 40% Arinarnoa, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc. Mittleres Granat mit lila Reflexen. Florales, würziges Bouquet mit Brombeeren, schwarzen Kirschen und Pfefferkörnern. Er geht ziemlich in die Tiefe, ist dafür aber nasal noch etwas zaghaft. Der Arinarnoa ist für die dunkle, noch geheime Seite dieses noblen Nasenbildes zuständig. Im Gaumen samtig, dicht mit angerundeten Tanninen, aromatisches Finale. Kein lauter Wein, dafür hat er Potential in zweierlei Hinsicht. Erstens kommt seine volle Genussreife erst in etwa drei Jahren zur Geltung. Und zweitens ist sein nicht ganz «branchenüblicher» Fünfsorten-Blend eine Kategorie für sich. 18/20 trinken – 2033

2018 Scala, Kopp von der Crone Visini: Verkaufspreis CHF 45. Blend; 90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Sauvignon. Aufhellendes Rubin mit transparentem Rand. Parfümiertes Bouquet, Preiselbeeren, Himbeeren, Granatapfelkerne, Rosenpfeffer und Zitronenthymian. Er ist erfrischend, vielschichtig und irgendwie auch noch etwas verspielt. Im Gaumen saftig, elegant, schon fast süffig anmutend. Dies deshalb, weil die Körperfülle im mittleren Bereich wirkt. Ein sehr femininer, burgundischer Irto, welchen man heute schon hemmungslos geniessen kann. Durch seine wunderschöne Balance kann er aber trotzdem noch viele Jahre sorglos weiter reifen. 17/20 trinken – 2032



ETIKETTENWECHSEL

Weinlabels im Wandel der Zeit. Dies betrifft auch die Etiketten der Cantina Barbengo. Mit der Umstellung wurde für alle Weine ein klarer, einheitlicher Wiedererkennungswert geschaffen. Damit der Kunde auch ganz sicher weiss, welcher Wein mit dem jeweiligen Buchstabensalat gemeint ist, wird die genaue Bezeichnung nochmals mittig angeschrieben.

2018 Balin, Kopp von der Crone Visini: Verkaufspreis CHF 47. Blend; 95% Merlot, 2.5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon. Dunkles Purpur mit granatrotem Schimmer. Volles, warmes Bouquet, Pflaumen, Cassis, Mocca und dunkle Brotkruste. Er gibt sich – trotz seines jungen Alters – spontan und kommunikativ. Im Gaumen geht es mit dieser sublimen Fülle weiter, cremiger Fluss, charmante Tannine, gebündeltes Finale. Da wiederholen sich all die faszinierenden Aromen gleich nochmals. Das Finale ist mit viel Druck ausgestattet. Hier vereinen sich Finessen und Power. Ein genialer Balin ohne Arroganz, dafür aber mit einer Sonderklasse an Finessen. Wären die Rebberge nicht im Tessin, würde man blind nach einem ziemlich grossen Pomerol suchen. 19/20 trinken – 2038



AUS WEIN WURDE LIEBE

Anna Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini sind aus der Tessiner-Topweinszene nicht mehr wegzudenken. Im Jahr 2006 haben die beiden «fusioniert». Im Keller und Zuhause.

Nach der Verkostung der zugeschickten Weine telefonierte ich gleich mit Anna Barbara.

«Wie kommt Ihr denn auf diesen komischen Namen für die neue Magnum?», fragte ich.

«Dieciassette heisst auf Deutsch Siebzehn. Damit ist der Jahrgang 2017 gemeint. Wir haben im Jahr 2009 erstmals, aufgrund der tollen Jahrgangsvorlagen, den Sera Nove selektioniert. Dann gab es eine Spezialfüllung im Jahr 2011 mit den Namen Undici, dann wieder im Jahr 2013 einen Tredici und jetzt wieder diesen Dieciassette».

«2015 wäre doch auch gross gewesen. Warum gab es da keine Spezialmagnum?»

«Den 2015er haben wir intern verbockt. Als wir alle Rotweine assembliert hatten, merkten wir erst, dass wir die besten Fässer schon in die jeweiligen Crus integriert hatten».

«Was ist das Selektions-Geheimnis dieser Sondereditionen?»

«Einerseits ist es das Beste aus den besten Fässern. Andererseits verleiht die Selektion aus den verschiedenen Lagen diesen Magnums eine besondere Komplexität»

«Wie schauen die jüngsten Jahrgänge aus?».

«2019 ist ganz toll mit einer bestmöglichen, meteorologischen Grundlage. Die Weine haben einen Zacken mehr drauf als sonst. Mit dem 2020er sind wir zwar qualitativ sehr zufrieden, haben aber leider 20% weniger Menge in den Fässern. Es war eine unserer schnellsten Ernten».

92ER ABONNEMENT BEI PARKER

Der deutsche Journalist Stephan Reinhardt mit dem ich früher bei WeinWisser zusammenarbeitete verkostet und bewertet die besten Weine aus Europa und der Schweiz für Robert Parkers Wine Advocate. Die im Verkauf befindlichen Jahrgänge von Scala, Irto und Balin wurden alle mit 92/100 taxiert. Bravo!



2017 Dieciassette, Kopp von der Crone Visini:

Produktion; 120 Magnum. Diese Magnum ist nur im Doppelpack mit einer Magnum vom Irto erhältlich. Preis für beide Magnumflaschen zusammen; CHF 198. Blend: 50% Merlot, 25% Arinarnoa, 25% Cabernet Sauvignon. Der Ausbau erfolgt 18 Monate in neuen und einmal gebrauchten Barriques. Dunkles Weinrot mit lila Reflexen. Vielschichtiges Bouquet mit subtiler Primärfrucht; Cassis, Holunder, Kirschen und frischen Pflaumen. Alles spielt im dunkelbeerigen Bereich. Das Nasenbild ist unterlegt mit feinen Röstnoten, Edelhölzern, Kaffee und einem fein geschichteten Duft von Zedern. Im Gaumen ist dieser Blend fein, harmonisch, wunderschön balanciert. Er ist mit einer schon fast royalen Adstringenz von jetzt schon eingebetteten Gerbstoffen ausgestattet. Erst im Finale merkt man seine verdeckten Reserven. Ein rares Unikat für Sammler und Kenner. Die erste Genussreife ist in zwei, drei Jahren zu erwarten. 19/20 2022 – 2036