

Aus "Nel vino c'è la verità"

La Tavola, September 2012

Text: Béatrice van Strien

Fotografie: Rémy Steinegger



sie das Ganze von Zürich aus. Als sie sich 1994 mit ihren zwei kleinen Kindern definitiv im Tessin niederlassen konnten, ging für beide ein Traum in Erfüllung. Zwei weitere Kinder machten die Familie komplett und alles war perfekt – bis Ueli, der leidenschaftliche Berggänger, 2002 in einer Lawine ums Leben kam. Anna Barbara gerät immer noch ins Schwärmen, wenn sie von der unglaublichen Unterstützung und Hilfe erzählt, die sie als junge Witwe mit vier Kindern und einem Weingut erfahren durfte. Dieses Engagement von Freunden und Kollegen ermöglichte ihr, das mit viel Herzblut aufgebaute Weingut weiterzuführen. Einer ihrer Nachbarn und Helfer war Paolo Visini, der erst 2001 definitiv ins Tessin gezogen war und als Winzer noch genügend Kapazitäten hatte, um sich zum unentbehrlichen Helfer zu entwickeln.

Paolo Visini hatte seinen Job in der Tourismusbranche aufgegeben und von 1995 bis 1997 bei Hermann «Stikel» Schwarzenbach am Zürichsee und in Wädenswil eine Winzerlehre gemacht. Als aus dem Tessin ein Angebot für eine Zusammen-



arbeit kam, griff er zu. Die Region nahm ihn augenblicklich gefangen. Er pachtete Rebparzellen in Pedrinatte und Obino und richtete in Pedrinatte einen kleinen Keller ein. Erst arbeitete er abwechselnd eine Woche im Tessin und die nächste in Zürich, bis er sich 2001 definitiv im Tessin niederlassen konnte. Neben einem Weisswein aus der Rebsorte Kerner kelterte er drei Rote: den Scala, den Scalin und den Tinello. Die Familie Kopp von der Crone verfolgten mit Interesse, was der Neuling aus Zürich machte, und Paolo hatte schon immer die Weine des Paares bewundert.



Paolo Visini und Anna Barbara Kopp von der Crone haben nicht nur ihre Produktionen zusammengelegt, sondern sind auch privat ein glückliches Paar geworden. 2006 konnten sie ihren modernen und geschmackvollen Weinkeller und ein grosszügiges Wohnhaus für die Familie beziehen, ein einzigartiges, kleines, verstecktes Paradies.

Im an das Gut angrenzenden Rebberg kürzt gerade einer der Söhne die Wipfel der Rebstöcke, als wir den Weinberg rundgang in Angriff nehmen. Eine mühselige Arbeit in der flirrenden Mittagshitze, aber es winkt ein willkommenes Ferien-Taschengeld. Die Winzerin würde sich freuen, wenn das Weingut einmal von einem der Kinder übernommen würde, aber das, sagt sie, muss sich von selber ergeben.

Mitten im Rebberg erhebt sich der «Panettone», ein grossrunder Hügel, auf dem eine solche einzigartige Pflanzenvielfalt gedeiht, dass die Winzer hier keine Reben anbauen mochten. In all dem satten Grün markieren zwei alte hohe Türme die Landschaft. Die «Roccoli» wurden einst für den



Vogelfang benutzt und sind ein romantischer Anblick. Am Rande des Areals fällt das Gelände steil ab zum Lago di Lugano. Es öffnet sich ein bezaubernder Ausblick auf Figino und das italienische Brusimpiano.

Insgesamt bewirtschaften Anna Barbara und Paolo sieben Hektaren in Mendrisiotto, im Luganese und im Bellinzonese und produzieren elf Weine aus neun verschiedenen Traubensorten. Es ist Mittag, und spontan laden uns die beiden zu einem



Teller Pasta ein. Am langen Esstisch, in der grosszügigen offenen Küche lassen wir uns die Weine des Guts vorführen: den weissen, aus drei Sorten gekelterten «Mattobianco» mit seiner saftigen, knackigen Säure, den «Kerner» mit viel Frucht und mineralischen Noten, den in Barriques ausgebauten «Meridio», aus weisse gekeltertem Merlot und Chardonnay mit seiner feinen Röstnote. Es folgen der rubinrote «Gota» mit süssfruchtigem Auftakt und weichem Tannin, der aus lehmigem Sandboden stammende «Tinello» mit noch präsentem Tannin, der nach der Lage «Ronco Balino» benannte «Balin» – Jahrgang 2008 – mit blumig-würzigem Bouquet und schliesslich der blickdichte «IRTO», ein Wein mit Lagerungspotenzial, mit Aromen von dunklen Beeren und edlem Holz. Den schönen Viognier hatten wir bereits als Apéritif geniessen können. Einige dieser Weine sind in den Mövenpick-Weinkellern erhältlich.

[www.cantinabarbengo.ch](http://www.cantinabarbengo.ch)

#### Kopp von der Crone Visini, Barbengo



1994 beginnt Anna Barbara von der Crone mit ihrem Ehemann Ueli Kopp den Anbau von Reben. Nach dem frühen Tod ihres Mannes bewirtschaftete sie mit ihrem neuen Lebens- und Geschäftspartner Paolo Visini das kleine Paradies mit wunderschöner Aussicht. Ein glückliches Paar, mit 4 Kindern aus 1. Ehe, und natürlicher Gastfreundschaft.

Das Paar baut im Sopra und im Sottoceneri auf 157 Hektaren neun weisse und rote Traubensorten an, insgesamt elf Weine und einen Grappa. Einige ihrer Weine sind in den Mövenpick-Weinkellern erhältlich.

**Cantina Kopp von der Crone Visini**  
Via Noga 2, CH-6917 Barbengo  
[www.cantinabarbengo.ch](http://www.cantinabarbengo.ch)

## Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo

Frauen sind im Tessiner Weinbau eine Rarität, und da ich Anna Barbara Kopp von der Crone bereits bei anderer Gelegenheit als seriöse Fachfrau kennen gelernt hatte, war ich besonders neugierig auf ihren Weinkeller. Dessen langer Name irritiert und provoziert Fragen. Da Anna Barbara auf ihrer Homepage kein Geheimnis aus ihrem Vorleben macht, sei hier nochmal zusammengefasst, wie es zu diesem Namen kam. Das Ehepaar Anna Barbara von der Crone und Ueli Kopp, beide diplomierte Agronomen mit einer Passion für Wein, konnten Anfang der neunziger Jahre im Tessin Rebland erwerben. Die Parzellen lagen in Gorla und Sementina, und in Melide fand sich auch ein Weinkeller. Anfänglich bewirtschafteten