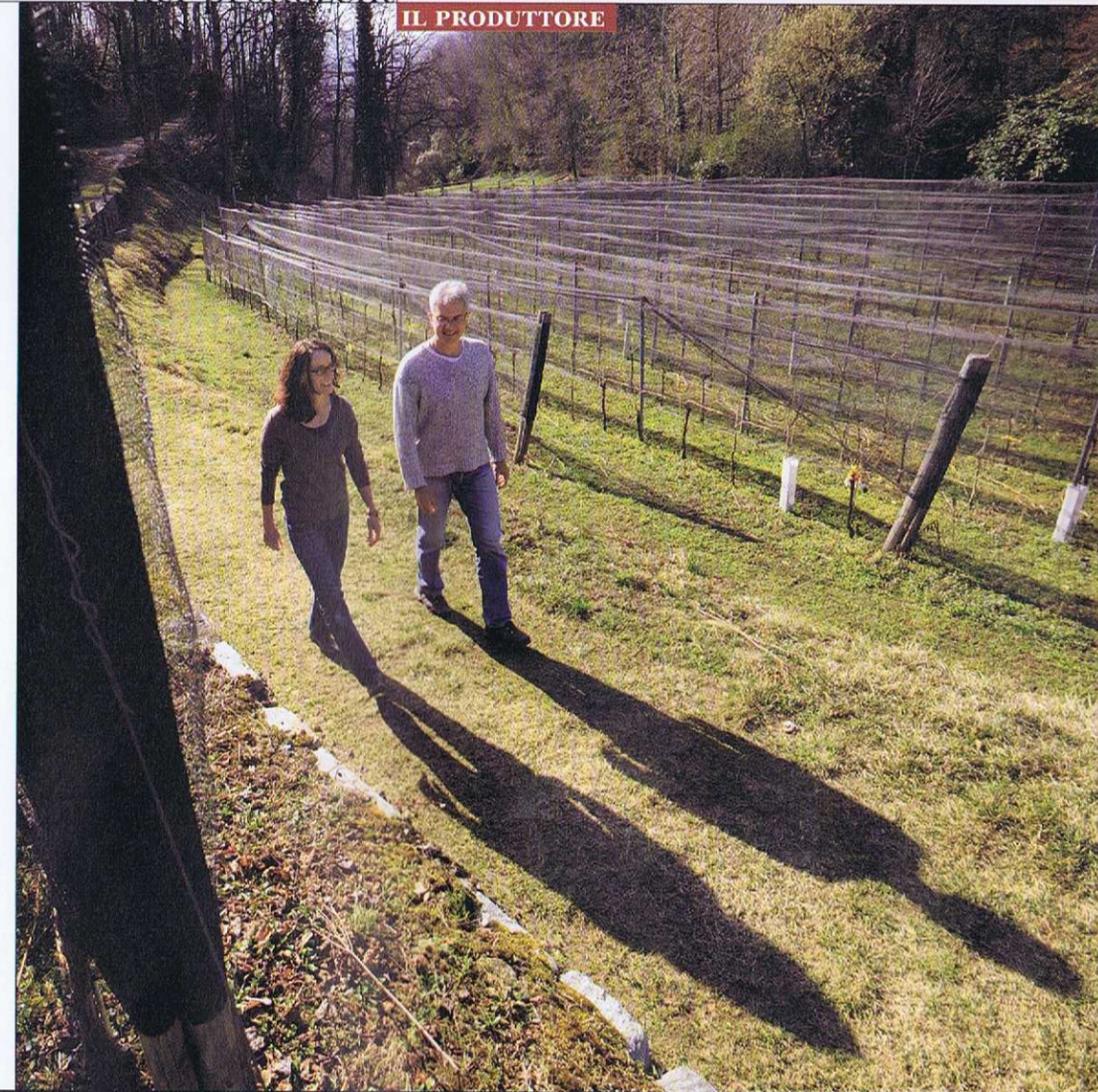
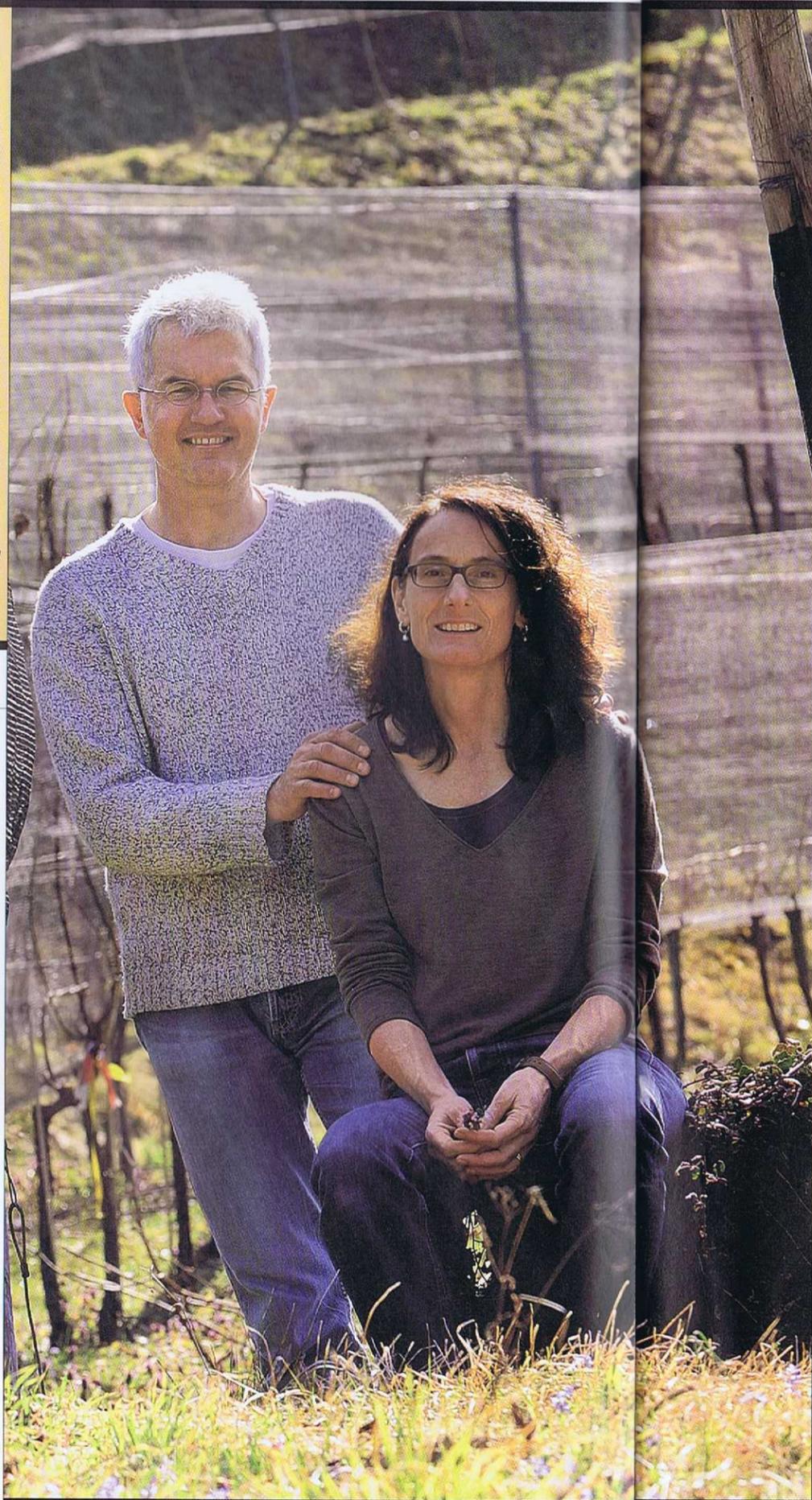


Anna Barbara von der Crone

Cantina Kopp
von der Crone Visini

Unterschiede der Erfahrung, aber ein Ziel



ANNA BARBARA VON DER CRONE
Nach dem tragischen Tod ihres Mannes hat sie die Tätigkeit fortgesetzt dank der Solidarität der Kollegen, darunter Paolo Visini

von GIÒ REZZONICO

Anna Barbara von der Crone kam vor vierzehn Jahren mit ihrem Ehemann Ueli ins Tessin. Beide waren Landwirtschaftsingenieure und hegten den Traum, einen eigenen Bauernbetrieb aufzubauen. "Wir haben das Tessin gewählt, weil uns der Merlot gefiel und wir von der Idee fasziniert waren, von Zürich auf die Südseite der Alpen zu übersiedeln, in einen Kanton, in dem eine andere Sprache gesprochen wird und ein anderer Wind weht." Sie liessen sich in Castel San Pietro im Mendrisiotto nieder, wo sie einen Weinberg fanden, um Reben zu pflanzen. Die Weinbereitung wurde hingegen in einer Kellerei in Melide durchgeführt. Ein zweiter Weinberg wurde im Hügellgebiet von Sementina gepachtet. "Als wir ins Tessin gekommen sind, lernten wir sofort Christian Zündel, Werner Stucky, Daniel Huber und Eric Klausener kennen, die für uns Bezugspunkte wurden. Sie haben uns sehr herzlich aufgenommen und viele gute Ratschläge erteilt, so wie unser Nachbar Mauro Orтели im Mendrisiotto." Anna Barbara und Ueli haben sich sofort ausgezeichnet mit ihrem Balino, einem modernen Wein aus Merlot-Trauben (seit 2000 als Assemblage mit Cabernet Sauvignon und zu 5 Prozent Arinarnoa, 18 Monate in Barrique abgelagert. Nicht schlecht, um die Vorläufer einer Nouvelle vague von Weinbauern und Weinbereitern zu werden. Gleichzeitig mit dem Balino entstand der Gorta (heute Gota), ein einfacherer Merlot, der 6 Monate in gebrauchten Barriques ruht. Die Produktion der Kellerei enthielt auch einen Weissen, den Meridio (70 Prozent Merlot, 30 Prozent Chardonnay). Der Erfolg hat Anna Barbara und Ueli bewogen den Betrieb mit einem prächtigen Weinberg in Barbengo, am Rand des alten Dorfes, zu erweitern, wo sie auch eine Kellerei mit angrenzendem Wohnhaus bauen wollten. Das Projekt war ausgearbeitet, mit dem Bau sollte im Frühjahr 2002 begonnen werden. Doch im Februar verlor Ueli das Leben bei einem tragischen Bergunfall. Anna Barbara blieb mit ihren vier Kindern zurück. Die Solidarität ihrer Angehörigen, Freunde

und einiger Kollegen, die ihr nahe stehen und bei ihrer Tätigkeit helfen, geben ihr die Kraft zum Weitermachen. Dazu gehört Paolo Visini. "In jenem Moment wusste ich nicht, ob ich allein fortfahren möchte, um meinen und Uelis Traum zu krönen. Ich hatte das Glück, Paolo zu finden. Seine Weine gefielen Ueli und mir sehr, denn sie waren mit einer Denkweise hergestellt, die der unsern ähnelt." Können Sie uns diese Philosophie erklären? "Unsere Art der Weinproduktion beginnt im Rebberg, mit absolutem Respekt vor der Natur. Dann geht es darum, die Früchte in Wein zu verwandeln, indem man auf seine Vielfalt eingeht und die Tiefe sucht, mit der Absicht, ein feines und elegantes Produkt zu erzielen, das auch das Terroir, aus dem die Trauben stammen, berücksichtigt. Paolo hat auch jene Begeisterungsfähigkeit, die für meine Arbeit unerlässlich ist." Paolo Visini, der mit seiner Kellerei in Pedrina nicht völlig ausgelastet war, begann parttime mit Anna Barbara zu arbeiten (zur Tätigkeit der Cantina Visini in Pedrina siehe TicinoVino Wein 2005, Nr. 1). 2006 wurden die Kellereien Kopp von der Crone und Visini im neuen Betrieb in Barbengo vereinigt, die inzwischen nach einem Projekt des Architekten Piero Conconi erbaut worden war. Anna Barbara und Paolo haben auch eine neue Familie gegründet. Der Betrieb produziert weiterhin die Weine der beiden vorherigen Unternehmen: Balin, Gota und Meridio der früheren Kellerei Kopp von der Crone. Dazu die Produkte der Cantina Visini: Scala (Merlot 80-90%, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Wir wollen mit neuen Rebsorten verschiedene Assemblages herausfinden

und Cabernet Franc, Malbec 10-20%), 15-18 Monate in Barriques gealtert; Tinello (Merlot), in grossen Holzfässern und gebrauchten Barriques abgelagert; Scalin, ein sehr fruchtiger Merlot. Die neue Kellerei Kopp von der Crone Visini in Barbengo bietet auch drei neue reinsortige Weissweine an - Kerner, Viognier und Mallo Bianco (Sauvignon Blanc) - und zwei Rote: Vigoria (in gebrauchten Barriques gealterter Merlot) und Irto, ein komplexer und sehr interessanter Wein, der aus einer Assemblage von Arinarnoa, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec und Merlot zu 10% hervorgeht. Die Gesamtproduktion der Kellerei beträgt 35-40 000 Flaschen pro Jahr. Paolo Visini erklärt: Wir informieren unsere Kunden jedes Jahr über die Neuheiten und organisieren zwei Tage in der Deutschschweiz - einen in Zürich, den andern in der Nähe von Bern - an denen unsere Weine gekostet und gekauft werden können." Zukunftspläne? Wollen Sie ihre Tätigkeit erweitern? Die Antwort von Anna Barbara und Paolo ist unentschieden. "Ich befürchte, dass wir unsere Weine nicht mehr mit der gleichen Sorgfalt wie bisher pflegen könnten, wenn wir uns ausdehnen," meint Anna Barbara. Paolo fügt bei: Ja, um andere Assemblages zu erproben." Die Leidenschaft und die Begeisterung verlangen, nicht stehen zu bleiben, sondern weiterhin nach dem Neuen zu suchen.