



DAL 2006 **Anna Barbara von der Crone e Paolo Visini**  
HANNO UNITO LE LORO ATTIVITÀ CONSEGUENDO GRANDI RISULTATI

## Una cantina nata da due storie di vita che si sono incontrate tra le vigne di Barbengo

Giò Rezzonico  
gio@rezzonico.ch

Le storie di vita di Anna Barbara von der Crone e di Paolo Visini, che vi racconto in questo articolo, scorrono parallele fino a quando nel 2002 Ueli, il marito di Anna Barbara, perde la vita in un tragico incidente di montagna. È in quel momento che i due percorsi s'intrecciano. Dapprima per ragioni professionali: Paolo, che è viticoltore pure lui, aiuta Anna Barbara a portare avanti l'attività vitivinicola creata assieme al marito. In seguito l'intesa diventa più personale e Anna Barbara e Paolo costruiscono la nuova cantina-abitazione Kopp

von der Crone Visini, situata ai margini del pittoresco borgo di Barbengo, in una conca verde coperta di vigneti, e uniscono le loro attività.

Anna Barbara era arrivata in Ticino nel 1994 assieme al marito Ueli. Entrambi sono freschi di studi: si sono appena laureati in agraria al Politecnico di Zurigo. Sognano di creare un'azienda vitivinicola, un sogno non facile da realizzare nel canton Zurigo. Ma quando vengono a sapere che nel Mendrisiotto - a Castel San Pietro, in località Gorla - viene offerto in affitto un vigneto, non si lasciano scappare l'occasione. Hanno anche la fortuna di trovare un'antica casa nei pressi della proprietà. Ma come mai due giovani laureati, provenienti da famiglie cittadine, decidono di dedicarsi alla viticoltura? "Ueli, racconta Anna Barbara, aveva sempre vissuto in campa-

gna. Vicino all'abitazione dei genitori sorgeva un'azienda agricola, dove lui amava trascorrere il suo tempo libero. Sin da bambino diceva che da grande avrebbe fatto il contadino. Per venire a me - prosegue Anna Barbara - mia madre è una biologa e noi figli siamo cresciuti a contatto con la natura, che anche mio padre amava molto. D'altra parte sia a casa di Ueli, sia a casa mia, a tavola si apprezzava il buon vino. Prima di iniziare gli studi avevo pure vissuto un'esperienza lavorativa in una cantina in Toscana. Anche al Politecnico Ueli ed io

“

Dopo la morte di mio marito Ueli con cui avevo iniziato il lavoro in vigna sono stata molto aiutata dalla famiglia e dagli amici

partecipavamo a numerose degustazioni e all'interno della facoltà di agraria avevamo seguito una specializzazione in viticoltura. Leggendo un libro di Martin Kilchmann avevamo scoperto e molto apprezzato i vini ticinesi di Christian Zündel, Daniel Huber, Werner Stucky, Adrian Kaufmann e Eric Klausener. Quando ci siamo stabiliti al

sud delle Alpi li siamo andati a visitare. Ci hanno accolti con calore e ci hanno raccontato i segreti del loro successo, dimostrando grande generosità. Un'altra persona che ci ha sempre molto aiutati - prosegue Anna Barbara - è stato Mauro Ortelli. Conoscevo il suo "Trii Pin", che era ed è rimasto uno dei miei Merlot preferiti, perché suo fratello Silvano era mio compagno di studi al Poli".

La prima vendemmia di Anna Barbara ed Ueli risale al 1994. Vendono tutta l'uva, salvo una piccola parte che utilizzano



Giovanni Casari

per i loro primi esperimenti di vinificazione. Già a partire dal '95 iniziano la produzione dell'attuale prestigioso "Balin", che allora si chiamava "Ronco Balino" (Merlot, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, invecchiato 18 mesi in botti di rovere) e di "Gota", che allora era denominato "Gorla", un Merlot in purezza affinato per 12 mesi in barriques di secondo passaggio. Nel '97 nasce il bianco "Meridio" (Merlot, Chardonnay affinato in barriques nuove e di molti passaggi). Nel 2002 il sogno della giovane coppia

subisce un duro colpo: Ueli, grande appassionato di montagna e guida alpina, muore in un tragico incidente sulle Alpi. Anna Barbara rimane sola con quattro figli. È una donna forte ed intelligente. La sua famiglia e molti amici la aiutano. Uno in particolare: Paolo Visini, che Anna Barbara e Ueli conoscevano, in quanto erano membri della stessa associazione di viticoltori vinificatori. "Apprezzavamo reciprocamente i nostri vini", raccontano Anna Barbara e Paolo. Paolo Visini era invece giunto in Ticino

nel 1997, quando aveva preso in affitto un vigneto a Pedrate, vicino a Chiasso. "In un primo tempo - racconta - facevo la spola tra il Ticino e Zurigo, dove lavoravo da un produttore di vino". In precedenza aveva lavorato in un'agenzia di viaggi e come guida turistica in Ecuador, Cile e Argentina. Con il sopraggiungere dei profondi mutamenti avvenuti nel corso degli ultimi decenni nel turismo, decide di cambiare attività e si orienta verso la viticoltura e la vinificazione, un settore che fino ad allora aveva cono-

I due viticoltori-vinificatori hanno conquistato negli ultimi anni numerosi premi, tra cui quello di "Gran maestro del Merlot" al Mondial 2014

sciuto solo come amante del buon vino, soprattutto piemontese. Si iscrive alla scuola di Wädenswil ed inizia un apprendistato. Il suo primo vino, "Tinello" (Merlot in purezza, invecchiato 12 mesi in barriques di vari passaggi) lo produce nel 1997. Seguono "Scala" (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, affinato per 18 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio), "Scalin" nel 2000 (Merlot in purezza invecchiato 12 mesi in botti di secondo passaggio) e nel 2003 il bianco "Kerner" (Kerner in purezza). Nel 2002 le storie di Paolo e Anna Barbara si incrociano. Dapprima ognuno prosegue l'attività nella propria cantina e Paolo aiuta Anna Barbara. Da questa collaborazione nasce "Irto", un assemblaggio di Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc e Merlot affinato per 24 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio. "Paolo ed io - osserva Anna Barbara - condividiamo la stessa filosofia sul vino". E cioè? "Apprezziamo la finezza, l'eleganza, la struttura e desideriamo che si senta il gusto dell'uva: nei rossi come nei bianchi".

A partire dal 2006 le due cantine, così come le loro vite, si uniscono. Nasce la Cantina Kopp von der Crone Visini nel nuovo stabilimento di Barbengo. Vengono mantenute le stesse etichette, uniformate da una nuova grafica. Un'unione consacrata anche dai risultati. Nel 2012 la prestigiosa guida enologica dell'americano Parker cita il "Tinello" tra i quattro migliori vini elvetici. Nel 2014 la cantina

“

Nei vini apprezziamo la finezza, l'eleganza e la struttura. E desideriamo che in essi si senta il gusto genuino dell'uva

vince al Mondial du Merlot il titolo di Gran maestro del Merlot, conferito per la degustazione di tre annate (2009, 2010 e 2011) del "Balin". Nel 2015 questa stessa etichetta vince al Mondial du Merlot contemporaneamente i premi di miglior vino del concorso, di miglior Merlot svizzero e il Grand Or per aver conseguito 94,4 punti su 100.

DOVE SI TROVA

CANTINA KOPP VON DER CRONE VISINI  
via Noga 2  
6917 Barbengo  
Tel. +41 91 682 96 16  
info@cantinabarbengo.ch  
www.cantinabarbengo.ch

2006 HABEN **Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini**  
IHRE AKTIVITÄTEN ZUSAMMENGELEGT UND SIND SEHR ERFOLGREICH

## Eine Kellerei mit zwei Lebensgeschichten, die in den Rebbergen von Barbengo zusammenfanden

Giò Rezzonico  
gio@rezzonico.ch

Dieser Artikel erzählt von den Lebensgeschichten von Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini, die parallel verlaufen, bis Anna Barbaras Ehemann Ueli 2002 bei einem tragischen Bergunfall das Leben verliert. Von da an verknüpfen sich die beiden Wege, zunächst aus beruflichen Gründen: Paolo Visini, ebenfalls ein Winzer, hilft Anna Barbara den mit dem Gatten aufgebauten Weinbaubetrieb weiterzuführen. In der Folge wird die Verbindung persönlicher und Anna Barbara und Paolo bauen am Rande des malerischen Dorfes Barbengo in einer grünen Senke voller Rebberge das neue Wohn- und Kellerei-Gebäude Kopp von der Crone Visini und legen ihre Betriebe zusammen.

Anna Barbara kam 1994 mit ihrem Ehemann Ueli ins Tessin. Beide hatten gerade ihr Agronomie-Studium an der ETH Zürich abgeschlossen und träumten von einem eigenen Weinbaubetrieb, was im Kanton Zürich nicht einfach zu verwirklichen war. Als sie erfahren, dass im Ortsteil Gorla von Castel San Pietro – im Mendrisiotto – ein Rebberg zu pachten ist, ergreifen sie die Gelegenheit. In der Nachbarschaft finden sie zudem ein altes Haus. Wie kommt es, dass sich zwei aus städtischen Familien stammende Studienabgänger dem Weinbau widmen wollen? „Ueli hat immer auf dem Land gelebt“, erklärt Anna Barbara.

„In der Nähe seines Elternhauses gab es einen Bauernbetrieb, wo er gerne seine Freizeit verbrachte. Von Kind an sagte er, dass er einmal Bauer werde. Was mich anbelangt“, fährt sie fort, „ist meine Mutter Biologin und wir Kinder wuchsen im Kontakt mit der Natur auf, die auch mein Vater liebte. Zudem schätzte man zuhause bei Ueli wie bei mir eine gute Flasche Wein. Bevor ich mit dem Studium begann, hatte ich ausserdem eine zeitlang in einer Weinkellerei in der Toskana gearbeitet. Während der Zeit an der ETH nahmen Ueli und ich an zahlreichen Degustationen innerhalb der landwirtschaftli-



chen Fakultät teil und spezialisierten uns in Weinbau. Bei der Lektüre eines Buches von Martin Kilchmann entdeckten wir die Tessiner Weine von Christian Zündel, Daniel Huber, Werner Stucky, Adrian Kaufmann und Eric Klausener, die wir sehr zu schätzen lernten. Als wir in den Süden zogen, besuchten wir sie. Sie empfingen uns warmherzig und erzählten uns grosszügig ihre Erfolgsgeheimnisse. Eine andere Person, die uns stets sehr geholfen hat, ist Mauro Ortelli. Ich kannte seinen 'Trii Pin' – der einer meiner liebsten Merlots war und ist – über seinen Bruder Silvano, der ein Studienkollege von mir an der ETH gewesen war.“



Nach dem Tod meines Ehemannes Ueli, mit dem ich die Tätigkeit im Rebbau gestartet hatte, halfen mir Familie wie Freunde sehr

kleinen Teil machen sie erste Experimente. Schon 1995 produzieren sie den jetzt prestigereichen „Balin“, der damals „Ronco Balino“ hiess (Merlot, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, 18 Monate Ausbau in Barriques), und den „Gota“, damals mit Namen

„Gorla“, einen reinsortigen Merlot, der 12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut wird. 1997 kommt der weisse „Meridio“ hinzu (Merlot, Chardonnay, in neuen und alten Barriques ausgebaut). 2002 endet der Traum des jungen Paares: Ueli, ein leidenschaftlicher Berggänger und Bergführer, stirbt bei einem tragischen Bergunfall. Anna Barbara bleibt alleine mit vier Kindern zurück. Sie ist eine starke und intelligente Frau, ihre Familie und viele Freunde stehen ihr bei. Einer besonders: Paolo Visini, den Anna Barbara und Ueli aus dem Verband der Selbstkelterer kannten. „Wir schätzten unsere Weine gegenseitig“, sagen Anna Barbara und Paolo. Paolo Visini gelangte 1997 ins Tessin, als er einen Rebberg in Pedrate bei Chiasso pachtete. „Anfänglich pendelte ich zwischen dem Tessin und Zürich, wo ich bei einem Weinproduzenten arbeitete.“ Zuvor ist er als Touristenführer in Ecuador, Chile und Argentinien tätig. Wegen der grundlegenden Veränderungen im Tourismus entscheidet er umzusatteln und sich auf den Weinbau und Weinproduktion zu verlegen, den er bis dahin nur als Liebhaber guter Weine, besonders aus dem Piemont, kennt. Er meldet sich an der Schule in Wä-



denswil an und beginnt eine Lehre. Seinen ersten Wein, den „Tinello“ (reinsortiger Merlot, 12 Monate in alten Barriques ausgebaut), keltert er 1997. Es folgen der „Scala“ (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, 18 Monate in neuen und einmal gebrauchten Barriques ausgebaut), 2000 der „Scalin“ (reinsortiger Merlot, 12 Monate in einmal gebrauchten Barriques) und 2003 der weisse „Kerner“ (reinsortiger Kerner). 2002 kreuzen sich die Wege von Paolo und Anna Barbara. Zunächst hat jeder seinen eigenen Betrieb, wobei Paolo Anna Barbara unterstützt. Diese Zusammenarbeit bringt den „Irto“ hervor, eine Assemblage aus Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc und Merlot,

der 24 Monate in neuen und einmal gebrauchten Barriques reift. „Paolo und ich haben in Sachen Wein die gleiche Philosophie“, bemerkt Anna Barbara. Das heisst? „Wir schätzen Feinheiten, die Eleganz, die Struktur. Und wir wünschen, dass der Geschmack der Trauben herauskommt, bei den Roten wie bei den Weissenen.“ Ab 2006 spannen die beiden Kellereien zusammen. Im neuen Gebäude in Barbengo entsteht die Cantina Kopp von der Crone Visini. Die Weine werden beibehalten, die Etiketten bekommen eine einheitliche Grafik: Die Verbindung führt zu guten Resultaten. 2012 zählt der prestigeträchtige Weinführer Parker aus den USA den „Tinello“ zu den vier besten Schweizer Weinen.

2014 gewinnt die Kellerei beim Mondial du Merlot den Titel des Gran maestro del Merlot, der ihnen für drei aufeinander folgende Jahrgänge des „Balin“ verliehen wird (2009, 2010, 2011). 2015 gewinnt der gleiche Wein beim Mondial du Merlot gleichzeitig den Preis als bester Wein im Wettbewerb, bester Schweizer Merlot und den Grand Or für das Erreichen von 94,4 von 100 möglichen Punkten.

WO ZU FINDEN  
CANTINA KOPP VON DER CRONE VISINI  
via Noga 2  
6917 Barbengo  
Tel. +41 91 682 96 16  
info@cantinabarbengo.ch  
www.cantinabarbengo.ch