

Cantina Barbengo

Anna Barbara Kopp von der Crone & Paolo Visini
Barbengo TI

Irene Huwyler Weine
Weine mit Handschrift www.irenehuwyler.ch



Was für ein Weingut! Von Lugano Süd erreicht man über Haarnadelkurven die kleine, äusserst dicht gebaute Ortschaft Barbengo. An dessen Ende gelangt man endlich zur Cantina Barbengo: Ein schlichter, moderner Bau, der Arbeiten und Wohnen vereint und doch trennt. Das Herz des Betriebes ist der in Muttergestein gegrabene, äusserst stimmungsvolle Barriquekeller.

Hier verarbeiten Anna Barbara Kopp von der Crone und Paolo Visini die Trauben von ihren sieben Hektaren Reben. Eine zwei Hektar grosse Parzelle befindet sich beim Weingut. Um zu den anderen Rebbergen zu gelangen, müssen sie zum Teil eine rechte Strecke zurücklegen. Im Sopraceneri befindet sich der Rebberg in Sementina. Im Sottoceneri bearbeiten sie Reben in den Gemeinden von Chiasso und Castel San Pietro.

Anna Barbara und Paolo keltern aus ihren Trauben nicht weniger als elf verschiedene Weine. Vier davon haben wir für unser Sortiment selektioniert.

Scalin

Die Trauben für diesen Merlot stammen aus dem Rebberg Obino in Castel San Pietro, fast an der Grenze zu Italien. Der Scalin reift in grossen Eichenfässern. Dies ergibt ein aromatischer, an Cassis erinnernder Wein. Im Gaumen ist er elegant und saftig. Die weichen Tannine sorgen für einen verführerischen Abgang.

Essen: Geschnitzeltes mit Polenta, Penne Amatriciana

Rebsorte: Merlot

Vigoria

Gleich beim Weingut in Barbengo wachsen die Trauben für den Vigoria. Nach der Gärung im Stahltank reift der Wein in Eichenfässern (500 und 600 Liter) sowie in mehrjährigen Barriques während 12 Monaten. Es ist ein frischer, gut strukturierter Merlot mit mineralischen, fruchtigen und würzigen Komponenten.

Essen: Coniglio, Safranrisotto, Polenta mit Käse

Rebsorte: Merlot

Gota

Im Rebberg Gorla, in der Gemeinde Castel San Pietro, reifen die Trauben für den Gota. Nach der Gärung erfolgt der Ausbau in Edelstahl tanks und in gebrauchten Barriques. Der Wein duftet nach Kirschen und Zwetschgen. Im Gaumen ist er unglaublich fruchtig und dicht mit würzigen Aromen.

Essen: Wildgerichte, einfach so zum Geniessen

Rebsorte: Merlot

Scala

In Pedrinete, im äussersten Zipfel des Tessins, wachsen die Trauben für den Scala. Die teils uralten Rebstöcke gedeihen auf einer Gletschermoräne mit mineralischem Boden. Der Ausbau erfolgt in neuen und 1-jährigen Barriques. Der Scala ist ein schwarzbeeriger, stoffiger Rotwein mit feinkörnigen Tanninen. Elegant und mit langem Finale.

Essen: Rindsfilet, Braten

Rebsorte: 80% Merlot, je 10% Cab. Sauv. und Petit Verdot