

# Ein reiner Pinot von Pinot R(h)ein

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Thomas Mattmann, Jürg und Ueli Liesch, Hanspeter Lampert und Hansruedi Adank spannen zusammen: Unter dem Namen Pinot R(h)ein entsteht in ihren Kellern zurzeit ein Wein, an dem alle vier Weinbaubetriebe zu gleichen Teilen beteiligt sind. Weitere Aktivitäten der neuen Winzerverbindung sind geplant.

Vier Weingüter, ein Wein: Ende März hat jeder Betrieb sein bestes Barrique des Jahrgangs 2006 in den Keller von Hanspeter Lampert angeliefert, um in einem kleinen festlichen Akt die Assemblage einer neuen Weinkreation vorzunehmen. Das Traubengut für den «Neuling», der in etwa einem Jahr zu einem Preis von rund 40 Franken erhältlich sein wird, stammt aus den besten Lagen in den Rebbergen von Thomas Mattmann aus Zizers, Jürg und Ueli Liesch aus Malans, Hanspeter Lampert aus Maienfeld und Hansruedi Adank aus Fläsch. Die mit 96 bis 103 Öchsle perfekt gereiften Blauburgundertrauben wurden im Oktober von Hand geerntet und anschliessend von jedem Winzer separat gekeltert. Nach der Vermählung im Stahltank wurde der noch unfertige «Wein vom Rhein» wieder ins kleine Holzgebilde zurückgeführt. In diesen neuen und einjährigen Holzfässchen aus französischer Eiche soll er noch weitere neun Monate zu einer Einheit heranwachsen. Einen Namen haben die Väter für ihr erstes Baby noch nicht ausgesucht: «Wir haben ja noch ein ganzes Jahr Zeit», bemerkt Mattmann.

## Beraten und kritisch hinterfragen

Bereits vor rund einem Jahr hat man sich auf die Rahmenbedingungen für das neue Produkt geeinigt. So wurden die besten Lagen an mehreren Rebbegehungen gemeinsam bestimmt und der Maximalertrag der Trauben auf 550 Gramm pro Quadratmeter festgelegt. Ausserdem soll der Wein möglichst unverfälscht



Die Bündner Winzer Ueli Liesch, Hansruedi Adank, Hanspeter Lampert, Thomas Mattmann und Jürg Liesch wollen unter dem Namen Pinot R(h)ein gemeinsam am Markt auftreten.

sein, ein reiner Pinot noir ohne jegliche Zusätze wie künstliches Tannin oder Holzschnitzel. Das Endziel ist aber noch weit entfernt: Die fünf Mitglieder von Pinot R(h)ein haben sich nämlich in den Kopf gesetzt, einen der besten und gefragtesten Bündner Blauburgunder entstehen zu lassen. Ein erster Schritt ist getan. Tatsächlich ist der erste Eindruck des neuen Weines kurz nach der Assemblage vielversprechend. Die absolute Gewissheit wird man aber erst Ende dieses Jahres haben, wenn die insgesamt 1200 Flaschen abgefüllt sein werden. Dann wird sich zeigen, ob der Tropfen den hohen Erwartungen gerecht werden kann. Das Angebot bleibt aber beschränkt: Pro Jahr und pro Betrieb wollen die Winzer für dieses Vorhaben höchstens zwei Barriques selektionieren.

Der gemeinsame Wein ist nur ein kleiner Teil der Zusammenarbeit der vier bekannten Weingüter, die zwischen 5,1 und 6,5 Hektaren gross sind. Das einzigartige Produkt soll aber helfen, den Zusammenhalt nach aussen zu verdeutlichen und nach innen zu festigen. «Wir wollen gemeinsam degustieren und diskutieren», beschreibt Mattmann die Aktivitäten der neu formierten Verbindung. Dabei hat man stets das Ziel, die Steigerung der Qualität der Weine, vor Augen. Man will in erster Linie von den Erfahrungen und den Stärken eines jeden profitieren. Innerhalb der Gruppe soll aber auch offen kritisiert werden können: «Freundschaftlicher Austausch von höflicher Schulterklopferei können und wollen wir uns nicht leisten», sagt Matt-

mann weiter. Obwohl die guten und etablierten Winzer in der Region heute kaum Absatzsorgen kennen, sind sich die Mitglieder von Pinot R(h)ein sehr wohl bewusst, dass der internationale Konkurrenzkampf sich einmal auch auf dem Bündner Weinmarkt bemerkbar machen wird. «Wir wollen lieber aus der jetzigen aktuellen Position der Stärke heraus agieren, als in ein paar Jahren auf schwindende Marktanteile reagieren zu müssen», sagt der 36-jährige Weinproduzent vom Weingut Cicero in Zizers. Mit gemeinsamen Auftritten im In- und Ausland, etwa an der internationalen Fachmesse ProWein in Düsseldorf, die man dieses Jahr bereits im März gemeinsam besucht hat, will Pinot R(h)ein die Bekanntheit seiner Weine steigern.