



Stossen an zum guten Gelingen ihrer Reise zurück zum Ursprung der Weinproduktion (v. links): Amadée Mathier, David Schnyder, Mario Chanton und Elmar Schnyder. Foto wb

# Eine Reise zur Urform des Weins

Die ersten Flaschen des nach der «Charta des reinen Weins» hergestellten Pinot Noir sind im Handel

**Oberwallis.** – Vor zwei Jahren haben sich drei Oberwalliser Kellereien auf ein Experiment eingelassen: Ihr in Barriques ausgebauter Pinot Noir enthält keinerlei Anreicherung, Aromatisierung oder anderer Beisätze. Der erste Jahrgang des «reinen Weins» liegt nun verkaufsbereit in den Regalen der Kellereien.

Als Gegenpol zum weltweit beobachteten Trend der industriellen, technisch unterstützten und artifiziellen Weinproduktion hatten sich die drei Oberwalliser Weinkellereien Albert Mathier in Salgesch, Bielen in Gampel und Chanton in Visp vor zwei Jahren zusammengerauft und sind eine Kooperative eingegangen. Dies mit dem Ziel, einen Teil ihrer Produktion an die Wurzeln der traditionellen Weinherstellung zurückzuführen.

## Zurück zu den Wurzeln des Weines

«Wein ist ein Kulturgut und verdient es, in seiner Urform erhalten zu bleiben. Die Natur ist unser Leitbild. Der reine Wein ist ein Naturprodukt, das wir auf dem Weg seiner Vollendung nur begleiten können», so Mario Chanton. Mit ihrer Initiative wollen die drei Kellereien einen Gegentrend zum sogenannten «Coca-Cola»-Wein setzen, der dank ausgeklügelter Fraktionierungsmethoden und Eichenfasschips zahlreiche Fehler im Weinbau zu kaschieren versteht. «Bei uns gibt es nichts zu kaschieren. In unseren Flaschen ist nichts drin als reiner Wein», betont denn auch Elmar Schnyder vom Rebgt Bielen. Mit einer klitzekleinen Ausnahme: Um ihr Naturprodukt vor dem Oxidieren zu bewahren, sind kleine Mengen an Sulfiten erlaubt.

## Wo Wein draufsteht, ist nur Wein drin

Der «reine Wein» nimmt seinen Anlauf bereits im Weinberg. Für ihre neue Weinlinie werden nur Trauben von mindestens dreissig Jahre alten Pinot-Noir-Rebstöcken gekeltert. «Die sind zwar auch auf die übliche amerikanische Unterlage gepfropft worden, ihre Trauben haben im Gegensatz zu den neuen Rebstöcken eine viel gleichmässige Struktur», weiss Amadée Mathier zu berichten. Geerntet wurde im Jahre 2006 nur eine beschränkte Anzahl Trauben. Wobei die Mengenbegrenzung pro Stock und nicht wie üblich pro Quadratmeter definiert wurde. Der Wein wurde sehr schonend gekeltert und ausschliesslich mit mosteigener Hefe vergoren. Bei der Vinifikation wurden keinerlei chemische Zusätze wie Enzyme, Zucker oder

Weinsäure verwendet und auch auf jegliche Filtration wurde verzichtet. Anschliessend wurde der reine Wein in 225-Liter-Barrique-Fässern während 18 Monaten ausgebaut und reifte nach dem Abfüllen weitere sechs Monate in der Flasche.

## Zum Verkauf in den Kellereien bereit

Nach nunmehr zweijähriger Arbeit, Lagerung und Reifezeit ist der erste Jahrgang des «reinen Weins» 2006 nun vollendet und steht zum Verkauf bereit. Pro Kellerei wurden lediglich 600 Flaschen produziert. Diese sind in jeder der drei Kellereien in Selbstvermarktung erhältlich. Bei der Beurteilung halten die Önologen mit ihrem Lob nicht zurück: «Der Wein hat eine volle Struktur mit einer unterstützenden Barrique-Note und Aromen von Kirsche, Josta-beere und Preiselbeere. Er ent-

faltet eine elegante und subtile Fruchtigkeit und ist ein Sonnenbote mit überzeugender Grösse», schwärmt Mario Chanton. Der reine Wein passt zu gebratenen Fleischgerichten wie etwa Entrecôte oder zu anderem magerem rotem Fleisch. Der Genuss des reinen Weins ist nicht ganz billig. Mit 48 Franken pro Flasche ist er sicherlich nichts für kleine Budgets. Der Preis lässt sich aber mit der ausgesprochenen Exklusivität des Produkts, der strengen Mengenbeschränkung im Rebberg und der langen Reifezeit in der Kellerei sicherlich rechtfertigen. «Viele Leute sind bereit, bei einem Abendessen in einem Restaurant bedeutend mehr für eine Flasche auszugeben. Man kann ja mal auf den Gang in ein Restaurant verzichten und sich eine Flasche reinen Weins zu Hause unter Freunden gönnen», so Elmar Schnyder. **wk**