



# Zeit der Erinnerungen und des Zusammenseins

Der Dezember ist der geselligste Monat des Jahres. Es finden viele Apéros statt, man trifft sich vor Jahresende noch mit Freunden und verbringt zu Weihnachten etwas mehr Zeit mit der Familie. Ein guter Moment, um spezielle Weine zu entkorken.

Text: Chandra Kurt Fotos: Gian Vaitl

In meiner Kindheit feierten wir Weihnachten oftmals ausserhalb der Schweiz. Zum Beispiel in Kenia, in Bombay, in Washington D.C. oder in Reggio Emilia. Ausschlaggebend dafür war die Arbeit meines Vaters (Professor für Elefanten) und die italienische Herkunft meiner Mutter. Ich erinnere mich gerne an diese oftmals recht exotischen Erlebnisse, wobei ich Weihnachten eigentlich am liebsten zu Hause gefeiert habe. Da dieses Jahr ein sehr spezielles Jahr für mich ist, habe ich beschlossen, die Feiertage in Zürich zu verbringen – mit allem Drum und Dran. Wo der Weihnachtsbaum stehen wird, weiss

ich schon, und mit dem Kauf der Weihnachtskugeln habe ich bereits im Herbst begonnen.

## Einzigartiger Pinot R(h)ein

An Weihnachten geht es darum, zusammen zu sein und zu teilen. Das kann in Form eines Essens zelebriert werden, durch Erzählungen aus der Vergangenheit oder auch mit Geschenken aller Art – oder mit dem Geniessen eines guten Weins. Weine, die ich an Weihnachten entkorke, sind einerseits Raritäten, die ich mir während des Jahres auf die Seite gelegt habe, und spannende Neuentdeckungen, die ich weiterempfehlen möchte. Eine davon verkostete

ich zum ersten Mal Anfang Herbst. Es handelt sich dabei um ein Gemeinschaftswerk von fünf jungen Winzern aus der Bündner Herrschaft. Und zwar haben sich Hanspeter Lampert aus Maienfeld, Thomas Mattmann aus Zizers, Hansruedi Adank aus Fläsch und die Brüder Ueli und Jürg Liesch aus Malans zusammengetan und die Winzergroupierung Pinot R(h)ein gegründet. Ihr erster Streich: die Assemblage eines gemeinsamen Weins, der aus dem besten Pinot noir jedes einzelnen Betriebes produziert worden ist. Insgesamt wurden gerade einmal 1200 Flaschen abgefüllt – was wenig ist und den Pinot R(h)ein jetzt schon zu einer Rarität macht. Der Name «rein» soll dabei ein Hinweis darauf sein,



dass dieser Wein ohne jegliche Zusätze vinifiziert worden ist.

### Weihnachtliche Genüsse

Auch wenn ich Weihnachten dieses Jahr in der Schweiz feiere, werde ich kulinarisch eine Mischung aus Kindheitserinnerungen kochen. Da wären einmal die «Cappelletti in brodo», die meine Grossmutter jedes Jahr als «primo piatto» servierte. Dabei setzte sie bereits morgens

um sieben eine Suppe mit Suppenhuhn, Sellerie, Zwiebel, Karotten sowie Salz und Pfeffer auf, damit sie abends für die Cappelletti einen frischen «brodo» hatte. Ein anderes Gericht ist der Truthahn – den wir jeweils in Asien oder in den USA zu essen pflegten. Zu beiden Gerichten

passen Weine, die nicht zu schwer sind und die eher von der Frucht als den Gerbstoffen gezeichnet sind. Pinot noir geht in diese Kategorie.

Die gesammelten Weinrubriken sind abrufbar unter [www.lemenu.ch/wein](http://www.lemenu.ch/wein)

### Pinot R(h)ein im Detail

Die O6er Abfüllung leuchtet mit delikatem Granatrot und duftet ebenso delikates und charmant. Man denkt an reife Waldbeeren, etwas Cassis und rosa Pfeffer. Im Gaumen sehr geschmeidig und leichtfüssig. Auch wenn er im Finale lange markiert, geht dieser Pinot in die Kategorie der mittelschweren, verführerischen Weine. Er hat etwas modernes, wobei er die Güte der Pinot-noir-Traube elegant vermittelt.

Kulinarisch lässt sich dieser Wein sehr schön mit Wildvorspeisen, Geflügel, Truthahn und Fondue bourguignonne genießen. Idealerweise öffnet man bei seinem

Genuss auch die vier Pinot-noir-Weine der einzelnen Winzer, die in der «Pinot R(h)ein-Degustationsbox» enthalten sind.

Preis pro Karton: CHF 220.– (1 Pinot R(h)ein und 4 Gutsweine). Eine Flasche Pinot R(h)ein kostet CHF 52.–.

Tipp: Eine solche Weinbox ist ein ganz tolles Weihnachtsgeschenk, zumal Schweizer Handwerk, Innovation und Genuss in einem weitergegeben werden können.

Pinot Rhein, 7304 Maienfeld  
Tel. 081 300 61 11, [info@pinotrhein.ch](mailto:info@pinotrhein.ch)  
[www.pinotrhein.ch](http://www.pinotrhein.ch)