

# Dieser Mann hat die goldene Nase

**CICERO WEINBAU** Thomas Mattmann (38) will mit seinen Weinen einen Kontrapunkt setzen zur immer uniformer werdenden Welt der Weine. Das Erfolgsrezept des Winzers: Sorgfältige Arbeit im Rebberg und möglichst wenig kellertechnische Eingriffe.

RUDOLF TREFZER

O bwohl der Luzerner kein Winzersohn ist, hat der Wein schon früh eine wichtige Rolle in Thomas Mattmanns Leben gespielt. Zu den prägenden Erinnerungen an die Kindheit und die Jugendjahre auf dem elterlichen Bauernhof in Malers gehören das gute, häufig mit frischen Produkten aus dem eigenen Garten zubereitete Essen und die ansprechenden Weine, die man gelegentlich dazu entkorkte. Als Chemielaboranten-Lehrling kaufte Mattmann, anstatt seine Ersparnisse fürs «Töffli» auszugeben, lieber ein paar hochkarätige Flaschen Wein. Nach dem Lehrabschluss arbeitete er noch zwei Jahre als Laborant. Danach beschloss er, sich auch beruflich dem Weinbau zu widmen.

## Doppelmeister im Degustieren

«Wenn das Hobby zu teuer wird, macht man es eben zum Beruf», kommentiert Mattmann lachend. Er absolvierte eine Winzerlehre, studierte anschliessend an der Ingenieurschule Wädenswil Önologie und arbeitete zur Horizontenerweiterung in Weinbaubetrieben in Australien und an der Loire.

Zurück in der Schweiz trat er vor nunmehr zehn Jahren seine erste Stelle als Kellermeister im Gut des Bündner Urgesteins Gian-Battista von Tscharnar auf Schloss Reichenau an. Daneben kelterte er 2002 seinen ersten eigenen Pinot noir. Ein Jahr später wurde der junge Weinfanatiker Schweizer Meister im Weindegustieren; letztes Jahr wurde er zudem zum «Ambassadeur du Champagne» in der Schweiz gewählt.

2005 bot sich ihm schliesslich die Chance, in der Gemeinde Zizers den Weinbaubetrieb Jakob Hutter zu übernehmen. Er tat sich mit vier Bekannten zusammen und gründete die Aktiengesellschaft Cicero Weinbau AG, die er seither mit ausserordentlichem Geschick und gesundem Selbstbe-



Thomas Mattmann: Er zeichnet sich nicht nur durch seine geschickte Hand als Winzer, sondern auch durch sein profundes Wissen über Wein aus. Er kennt sich sowohl bei den Weinen wie auch beim Champagner aus.

wusstsein leitet. 5,5 ha Rebland in Zizers bewirtschaftet er selbst, und von 2 ha kauft er die Trauben von Vertragsrebbauern dazu. Neu gepachtet hat er letztes Jahr eine 0,5 ha grosse, mit alten Pinot-noir-Stöcken bepflanzte Parzelle in Quinten am Walensee, die nur mit dem Schiff erreichbar ist. «Die Lage dieses zwischen den Kurfürsten und dem See eingeklemmten Rebbergs ist grandios», schwärmt Mattmann.

## Drei verschiedene Pinot noir

Auf den kalkhaltigen, tiefgründigen Böden aus Bündner Schiefer seiner Zizerser Rebbauzellen dominieren die Burgunder-Sorten, allen voran der unangefochtene Pinot noir, mit dem 80% der Rebfläche bestockt sind. Drei Weine erzeugt Mattmann aus dieser ebenso noblen wie launischen Sorte. Das Vorzeigegewächs des Hauses ist ein stoffig-fleischiger Wein, der seinem Erzeuger die Reverenz erweist und stolz «Der Mattmann» heisst. Seit 2006 wird er aus selektierten Trauben von bis zu 60-jährigen, zum Teil noch wurzelechten Zizerser Reben gekeltet. Nach der Lese werden die Beeren – teilweise noch mit dem Stielgerüst – bis zu zwei Wochen ungekühlt vorextrahiert und an-

schliessend rund zwei Wochen in offenen Holzbottichen vergoren. Der Ausbau erfolgt während über einem Jahr in neuen und gebrauchten Barriques. Bevor der Wein unfiltriert abgefüllt wird, reift

er nochmals sieben Monate lang im grossen Holzfass.

Auch der «normale» Pinot noir wird in neuen und gebrauchten Barriques ausgebaut. Der 2008er, der Mattmann besonders gut ge-

## FÜNF AUSGEWÄHLTE WEINE

### Weissweine

**Saignée 2008** Nuancenreiche Nase mit feinen rotbeerigen Aromen und dezente Pfirsichnoten. Im Gaumen stoffig, ansprechende Frucht, verführerischer Schmelz, saftige Säure, langer Nachhall (18 Fr.).

**Chardonnay 2008** Ausdrucksvolles Bouquet mit Aromen von gelben Früchten. Solider, eleganter Körper, schöne Fruchtaromatik, cremig, harmonische Säure, langer, säuregestützter Abgang (27 Fr.).

### Rotweine

**No7No 2008 (No Pino, d.h. kein Pinot noir)** Kräftige Nase mit Aromen von schwarzen Beeren und würzigen Noten. Im Gaumen dicht gewoben, aber geschmeidig-elegant, mit feiner Cassis-

note unterlegte Frucht, prä-sente, weiche Tannine, saftige, gut eingebundene Säure, langes Finale (29 Fr.).

**Pinot noir 2008** Nuancenreiches Bouquet mit Aromen von roten Beeren und dezente Würznoten. Mittelgewichtiger Körper, schöne, filigrane Fruchtaromatik, harmonisch integrierte Tannine, saftige Säure, langer, aromatischer Nachhall (25 Fr.).

**Pinot noir «Der Mattmann» 2007** Tiefgründige Nase mit schwarz- und rotbeerigen Aromen und balsamisch-würzigen Noten. Im Gaumen reichhaltig-dicht, komplexe Fruchtaromatik, weiche Tannine, harmonische Säure, sehr langer, mit dezente Röstaromen unterlegter Abgang (36 Fr.).



fällt, präsentiert sich nervig-elegant und verführerisch fruchtig.

Die Pinot-noir-Saignée schliesslich ist ein trockener Federweisser, der mittels des traditionellen Saignée-Verfahrens gewonnen wird. Indem man bei der frischen Maische etwas Traubenmost ablässt, kann auf schonende Weise ein Rotwein konzentriert werden. Der blassrosafarbige Saft wird wie der

## «Wenn das Hobby zu teuer wird, macht man es zum Beruf.»

Thomas Mattmann, Winzer, Zizers

Chardonnay in Doppelbarriques vergoren und ausgebaut. Abgerundet wird das Angebot von zwei fruchtbetonten, im Edelstahltank vinifizierten Weissweinen, einem knackig-trockenen Riesling x Sylvaner und einem saftig-frischen Sauvignon blanc, sowie dem in Kleinstmengen erzeugten Pinot gris und dem No7No (NoPiNo), einer roten Cuvée, die, wie der wortspielerische Name andeutet, keinen Pinot noir enthält und sich aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Dornfelder zusammensetzt.

## Verzicht auf Hightech

«Ich will authentische, individuelle und naturbelassene Weine kelttern, die den Boden, die Rebsorte und das Jahr zum Ausdruck bringen», fasst Mattmann sein Credo zusammen. Dank sorgfältiger Arbeit im Rebberg kann er sich im Keller auf das Notwendige beschränken. Er verzichtet auf den Einsatz von Hightech-Apparaturen und die Zugabe von önologischen «Wundermitteln». So verleiht er seinen Rotweinen mehr Struktur und Farbe, indem er einen Teil der Trauben nicht entrappt, sondern mit dem Stielgerüst vergärt. Und die Weissweine wird er in Zukunft nicht mit einer der üblichen Reinzuchthefen impfen, sondern mit einer Hefe aus dem Jahr 1895, die anlässlich einer Degustation von alten Rauschling-Weinen zu neuem Leben erweckt werden konnte und die – wie Versuche mit dem Riesling x Sylvaner und dem Sauvignon blanc gezeigt haben – vielversprechende Resultate geliefert hat.

Die Weine sind direkt ab Gut erhältlich. Einzelne Weine können auch bei Globus, Mövenpick und bei Carl Studer, Luzern, gekauft werden. Thomas Mattmann, Cicero Weinbau, Postgasse 23, 7205 Zizers; Tel. 081 300 61 11. www.ciceroweinbau.ch

## WEINMARKT

### Relais & Châteaux will nicht stehen bleiben

Relais & Châteaux, die exklusive Kollektion von über 480 führenden Hotels und Spitzenrestaurants in 56 Ländern der Welt, macht auch in der Schweiz gezielt vorwärts. Führungsmässig wurde die Landesleitung in der Schweiz kürzlich mit dem aus Genf operierenden neuen Direktor Richard Guyon (30) ausgebaut, zudem forciert mit Sitz in Zürich Julia Geffers (39) die Entwicklung des hiesigen Marktes. Auch bei den Mitgliedern zeigt das eingeschlagene Tempo Reaktionen. Seit ein paar Tagen gehört als 29. Schweizer Betrieb das Gourmet-Restaurant Lampart's im solothurnischen Hägendorf zum erlauchten Kreis der Top-Adressen. «Wir sind sehr stolz auf diese Anerkennung und empfinden die Aufnahme bei Relais & Châteaux als Genugtuung und Bestätigung für unser Wirken in Küche und Keller», freut sich denn auch Chefkoch und Inhaber Reto Lampart (Bild). Freude herrscht aber auch bei Julia Geffers: «Die Schweizerische Hotellerie und Spitzengastronomie besitzt eine eigene Identität, die ihren Ruf jeden Tag weiter stärkt. Mit einer verstärkten Präsenz der Schweiz wollen wir diese spezifischen Merkmale weiter und vermehrt international in den Mittelpunkt stellen.» Zu finden sind die besten Schweizer Adressen im neuen Guide 2010 von Relais & Châteaux.



www.relaischateaux.com

### Im Tessin wütet die Goldgelbe Vergilbung

Die Goldgelbe Vergilbung, eine gefährliche Rebenkrankheit, wütet noch immer im Tessin. 2009 wurden 101 Fälle festgestellt, wie die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil mitteilt. Seit dem ersten Auftreten der Goldgelben Vergilbung im Jahr 2004 wurden vier Tessiner Distrikte heimgesucht: Mendrisiotto und Luganese im Sottoceneri sowie Bellinzonese und Locarnese im Sopraceneri. Im Sopraceneri verschwand die Krankheit im letzten Jahr fast ganz. Im Sottoceneri dagegen wütet sie weiter, besonders in der Region Lugano. In der restlichen Schweiz wurde die Rebenkrankheit bisher nicht nachgewiesen. Allerdings komme die Zikade Scaphoideus titanus, welche die Krankheit von Rebe zu Rebe überträgt, auch entlang des Genfersees vor, warnt Agroscope.

## MEIN WEIN

# «Wein kann durchaus zur guten Gesundheit beitragen»

Mit Investitionen in der Höhe von rund 50 Mio Fr. wurde das Luxus-hotel **Le Mirador Kempinski** auf dem **Mont-Pèlerin** VD, hoch über dem Genfersee gelegen, auf Juli 2009 zu einem Bijoux um- und ausgebaut. In 800 m ü. M. – im Herzen der Weinregion Lavaux – überrascht das Fünf-Sterne-Haus mit einer der beeindruckendsten Aussichten auf die schweizerische und französische Alpenwelt, aber auch mit dem einzigen Givenchy Spa der Schweiz sowie einem hochklassigen medizinischen Zentrum. General Manager im Mirador Kempinski Lake Geneva ist Paolo Sanavia.

Ausgerechnet mit Blick auf die Weinberge des Lavaux bieten Sie eine bio-molekulare Vitalisierungskur an. Dabei wollen doch die meisten Gäste, die sich für eine sieben-tägige Kur zu Kosten von stolzen 11300 Fr. einschreiben, nichts anderes als abnehmen ...



PAOLO SANAVIA (54)

**Paolo Sanavia:** Das bedeutet überhaupt nicht, dass man(n) auf die schönen Seiten des Lebens verzichten muss. Wein kann, gezielt eingesetzt, durchaus zur guten Gesundheit beitragen. Wie überall gilt doch auch beim Genuss: Letztlich ist das Mass entscheidend.

Was aber bedeutet das medizinische Umfeld für Küche und Keller?

Sanavia: Wir stellen ab auf das von Kempinski verstärkt forcierte Bio-organic-Konzept, also auf gesunde Nahrungsmittel. «Natürlich natürlich ...» ist sozusagen unser Leit-motto. Wir setzen gezielt Küche und Keller komplementär ein, dies in einem sinnvollen Gleichgewicht.

Das bedeutet auch, dass die Weine aus Ihrer Region eine besondere Bedeutung geniessen. Viel Bekanntes wächst vor Ihrer Hoteltüre.

Sanavia: Sie finden hier phantastische Tropfen, schwergewichtig bei den Weissweinen, dicht gefolgt von der hohen Qualität der Rotweine. Aus der Region für die Region kann man deshalb auch sagen, was sich denn auch in unserer Weinkarte niederschlägt. Dabei darf nicht vergessen gehen, dass die Winzer am Genfersee mehr und mehr nach biologischen Grundsätzen produzieren. Dies entspricht unserer Bio-organic-Philosophie.

Wein spielt in Ihrem Haus eine wichtige Rolle, weit über die Grenzen des Lavaux hinaus. Ihr Sommelier Claudio Boreggio hat an prominenten Adressen gearbeitet.

Sanavia: Das stimmt. Claudio durfte zwei Jahre mit Eric Beau-

mard und Enrico Bernardo, zwei der weltbesten Sommeliers, im Hotel «George V» in Paris zusammenarbeiten.

Nochmals zurück zur Gesundheit: In der Umgebung von Vevey und Montreux gibt es viele bekannte Privatkliniken. Dennoch: Sie wehren sich gegen den Begriff «Gesundheitshotel» für das **Le Mirador Kempinski Lake Geneva**.

Sanavia: Das sind wir nicht, denn das Centre Medical trägt knapp 20% zu unseren Übernachtungen bei. Wir sind ein Luxushaus, das höchste Qualität bei den Dienstleistungen und bei der Individualisierung des Aufenthaltes bietet, sei dies für einen Ferienaufenthalt, für einen Geschäfts-anlass oder – ebenfalls sehr beliebt – für die typischen Familien-anlässe wie Geburtstag oder Hochzeit. Dies in einer phantastischen Umgebung. Unsere Lage ist der grösste Pluspunkt.

Und wer über die Schnur haut, der kann seine «Sünden» sportlich korrigieren.

Sanavia: Sie sprechen unseren Wellness- und Fitnessbereich an.

30 moderne Trainingsgeräte geben genügend Varianten, den eventuellen Kater rauszuschwitzen.

INTERVIEW: MARKUS KÖCHLI

## WINE & DINE

**Paolo Sanavia** Im Herbst 2009 hat der Venezianer von Eric Favre die Leitung des **Le Mirador Kempinski Lake Geneva** übernommen. Die Favres, die zehn Jahre über dem Lac Léman für unvergessliche Gastfreundschaft gesorgt hatten, geniessen zurzeit Ferien in Südamerika. Sanavia wechselte vom **Kempinski Giardino di Costanza** in Sizilien ins Lavaux. Am Italiener ist es nun, die Perle auf dem **Mont-Pèlerin** mit ihren 62 Suiten, dem Medical Center, dem **Givenchy Spa** sowie den drei Restaurants so auszulasten, dass **Kempinskis CEO Reto Wittwer** in Genf Freude hat am einen der drei Schweizer Standbeine.

**Sylvain Trincat** Ohne Heimweh schaut der Küchenchef von seinem heutigen Arbeitsplatz über den Genfersee hinüber auf jenen Wirkungsort, wo er als 16-jähriger Lehrling im «Vernaiz» in Evian seine berufliche Karriere startete. Dazwischen liegen lange Wanderjahre, die Trincat zum Spitzenkoch machten. Im vergangenen Herbst erhielt das Restaurant «Le Trianon» auf dem **Mont-Pèlerin** den ersten Michelin-Stern. Jetzt gilt es für Trincat, diesen Leistungsausweis zu bestätigen. Er strebt dies mit einer französisch ausgerichteten Küche an, die auf perfekte, natürliche Grundprodukte setzt.