

Style



Amphorenweine: Was nach einer Neuheit klingt, ist die älteste Form der Weinherstellung.

Uralt und neu

Amédée Mathier:
Der Schweizer
Pionier in Sachen
Amphorenwein.

RUDOLF TREFZER

Um aus reifen Trauben Wein zu erzeugen, braucht es geeignete Behälter, in denen die Trauben vergoren, ausgebaut und gelagert werden können. Diese Behälter können aus verschiedenen Materialien sein und unterschiedliche Grössen und Formen haben. In den meisten Weinbaugebieten sind das normalerweise Holzfässer oder Tanks aus Edelstahl oder Beton.

Viel älter als diese Behältnisse sind jedoch die Tonamphoren. Aufgrund von archäologischen Funden weiss man heute, dass im Südkaukasus im Gebiet des heutigen Georgien bereits vor über 7000 Jahren Wein in sogenannten Kvevris erzeugt wurde. Kvevris sind grosse, bis zu 4000 Liter fassende Amphoren aus gebrannter Tonerde, die aus statischen und klimatischen Gründen im Freien oder in einem Gebäude im Boden eingegraben sind.

Für die Weinerzeugung werden die geernteten und angepressten Trauben in die Amphoren gefüllt. Wenn die aktive Gärung abgeschlossen ist, werden die Kvevris verschlossen. Nun reifen die Weine mehrere Monate bei konstanter Temperatur. Der fertige Wein wird herausgeschöpft, sanft abgepresst und abgefüllt oder in Holzfässern weiter ausgebaut. In Georgien hat sich diese traditionelle Methode, bei der nicht nur Rotweine, sondern auch Weissweine vergoren werden, bis heute erhalten. Neben diversen Kellereien erzeugen auch viele Familien ihre Hausweine in Kvevris.

Wenn von Kvevri- oder Amphorenweinen die Rede ist, dann ist damit nicht nur das Gefäss, sondern auch der ganze Vinifizierungsprozess

gemeint, der sich deutlich von den heute üblichen modernen Verfahren unterscheidet. Der Unterschied besteht vor allem darin, dass die Weine gewissermassen auf «natürliche» Art entstehen, mit einem Minimum an Begleitmassnahmen. Man lässt sie ohne Temperaturkontrolle spontan gären und verzichtet auf Zusatzstoffe wie Schwefel und Schönungsmittel. Doch gerade diese minimalinvasive Art der Weinerzeugung ist es, für die sich seit einigen Jahren vermehrt auch Winzer im Westen interessieren. Auch in der Schweiz.

«Abenteuerliche Reise»

Hierzulande war es Amédée Mathier in Salgesch VS, der als Erster mit georgischen Kvevris zu arbeiten begann. 2008 reiste er nach Georgien und besuchte verschiedene Kellereien und auch Privatwinzer. «Das war eine abenteuerliche und faszinierende Reise», erinnert er sich. «Zwar waren viele Weine fehlerhaft, doch mir war klar, dass dies Weine sind, die eine andere Sprache sprechen als die, die wir zu trinken gewohnt sind.» Noch im gleichen Jahr importierte er aus Georgien acht Amphoren. Heute sind im und vor dem Keller zwanzig Amphoren unterschiedlicher Grössen im Boden vergraben.

Natürlich ging nicht alles auf Anhieb so wie gewünscht. «Zuerst mussten wir herausfinden, welche Rebsorten sich für unser Vorhaben eignen. Dabei zeigte sich, dass bei den roten Sorten Cornalin und Humagne rouge keine guten Resultate ergeben.» Es braucht Sorten, die sich für den oxidativen Ausbau eignen.

Und so setzt sich heute der weisse Amphorenwein aus der alten Walliser Sorte Resi und Hermitage (Marsanne blanche) zusammen. In Zukunft soll die Assemblage mit der ebenfalls

alten Oberwalliser Varietät Lafnetscha angereichert werden. Der rote Amphorenwein besteht je hälftig aus Syrah und Cabernet franc. «Auch wenn wir mit diesen Sorten hervorragende Resultate bekommen, gibt es immer wieder mal eine Charge, die wir nicht verwenden, weil sie nicht unseren Qualitätsansprüchen genügt», räumt Mathier ein.

Gerade weil die Amphorenweine keine Mainstreamweine sind, wolle er, was die Qualität der Weine anbelangt, kein Risiko eingehen. «Wir entscheiden von Jahrgang zu Jahrgang, ob eine sanfte Filtration und die Zugabe von einem Minimum an Schwefel notwendig sind.»

Amphorenweine polarisieren, denn sie präsentieren sich völlig anders als konventionelle Gewächse. Die sortentypischen Fruchtaromen treten in den Hintergrund. Dafür zeigen die Weine zusätzlich Aromen von Kräutern, Nüssen, Gewürzen, Fruchtschalen, aber auch harzige Noten und feine Gerbstoffe.

Mathier bringt es auf den Punkt: «Das sind keine Weine, die beim ersten Schluck alles preisgeben. Man muss ihnen Zeit lassen, damit sie uns ihr Wesen offenbaren können.»

Die Amphorenweine von Amédée Mathier sind direkt ab Gut erhältlich: www.mathier.ch/amphore



Die Amphorenweine Amphore blanc und Amphore noir.



MATHIERS WEINE
SIND WEIT
WEG VOM
MAINSTREAM.

ANZEIGE

**ONLINE
MARKETING
KONFERENZ**

Die KONFERENZ FÜR ONLINE MARKETING,
E-COMMERCE UND E-BUSINESS

DONNERSTAG, 16.08.2018 IN BERN

www.online-marketing-konferenz.ch