«DER PERFEKTE WEIN MUSS EIN «WOW!»-GEFÜHL AUSLÖSEN.»

Ein Interview mit Fadri Kuonen, Kellermeister bei Albert Mathier & Söhne.

RB: Fadri, Du arbeitest zurzeit in Australien. Kannst Du uns bitte kurz erklären, was Du dort tust?
FK: Genau genommen mache ich in Australien Ferien. Aber ich darf hier ein paar Tage Trevor Jones, der australischen Kellermeisterlegende, über die Schulter schauen, um meinen Horizont zu erweitern.

RB: Wie bist Du dazu gekommen?
FK: Stephanie Edge, welche letztes Jahr bei uns im Weinkeller mithalf, hat mir diese Möglichkeit eröffnet. Dank der Unterstützung von Amédée Mathier konnte ich sie wahrnehmen.

RB: Wo siehst Du die hauptsächlichen Unterschiede bei der Weinherstellung in Australien und im Wallis?
FK: In Australien entscheidet der Kellermeister, wann welche Traube von welcher Parzelle geerntet wird und nicht der Winzer. Die Preise werden vorgängig abgemacht. Der Winzer unterstützt damit die Weinqualität. Ansonsten wird der Wein mit den gleichen Zutaten gemacht.

RB: Was wird in Australien aus Deiner Sicht besser gemacht? Was im Wallis?
FK: Man sollte nicht Weinbauregionen miteinander vergleichen. Man kann auch nicht Äpfel mit Birnen vergleichen, da der Baum nicht der gleiche ist. Im Rebbau kommen viele Faktoren ins Spiel, wie Terroir, Rebbehandlung, Bewässerung und mehr.

RB: Was sind Deiner Meinung nach die wichtigen Trends im Weinbau?
FK: Im Rebberg eine präzise Bewässerung, also die richtige Menge Wasser im richtigen Moment. Bei der Vinifikation die Installation eines Glycol-Kühlungssystems für den ganzen Keller. Im Marketing, den Wein als Erlebnis anzupreisen.

RB: Welcher ist Dein Lieblingswein und warum?
FK: Da gibt es viele. Den Humagne blanc. Er ist kein Blender aber ein eleganter Essensbegleiter, der sehr, sehr gut altert. Den Pirouette. Ein perfekter Passepartout. Den Petite Arvine. Ein Spiel von Komplexität, Finesse und eleganter Säure, ideal, um ein Fischgericht zu begleiten. Den Ermitage. Vergiss ihn zwei, drei Jahre und dann hast Du den König der Weissweine, mit Wucht, Kraft und einer Viskosität, die ihresgleichen sucht. Bei den Roten kommt mir vor allem der Cornalin in den Sinn. Dunkel, würzig, wild und doch elegant mit einer schönen Viskosität. Als Australien-Fan darf ich sagen, dass ich auch einen guten Syrah sehr schätze. Mal schauen, ob ich in den nächsten Jahren auch so ein Produkt hinbekomme ...

RB: Was siehst Du als grösste Herausforderung für den Weinbau in der Schweiz?
FK: Als eine Einheit aufzutreten, um im globalen Markt bestehen zu können.

RB: Was zeichnet einen perfekten Wein aus?
FK: Das soll jeder für sich selber entscheiden. Für mich muss er ein «Wow!»-Gefühl auslösen. Eine Harmonie von Intensität, Frucht, Säure und Viskosität.

RB: Welche persönlichen Ziele möchtest Du im Weinbau erreichen?
FK: Eine Ernte in Österreich und/oder Deutschland machen. Meinen eigenen Wein aus meinem Rebberg produzieren und vermarkten. Noch eine Auslanderfahrung in Übersee. Und: den Weinkeller von Albert Mathier & Söhne auf das nächste Jahrhundert vorbereiten.

SALGESCH, BERLIN, NEW YORK

Albert Mathier & Söhne präsentiert sich zusammen mit weiteren Orange-Wine-Produzenten – Orange Wine ist die andere Bezeichnung für Amphoren-Wein – an der Real Artisan Wine Fair (kurz: RAW) 2016, einer Messe, die im November sowohl in Berlin wie in New York stattfindet.

AUSGEZEICHNET

RHONEBLUT® AOC VALAIS 2014

- Goldmedaille Weintrophy Berlin 2016
- Auszeichnung Decanter World Wine Awards 2015
- Asia Gold Winetrophy Daejeon, Korea 2015

CORNALIN AOC VALAIS 2013

- Asia Gold Winetrophy Daejeon, Korea 2015

HEIDA AOC VALAIS 2013

- Asia Gold Winetrophy Daejeon, Korea 2015

VINUM LIGNUM® SYRAH AOC VALAIS 2013

- Goldmedaille Weintrophy Berlin 2016

MERLOT 2013

- Silbermedaille Mondial du Merlot 2015

FENDANT PIROUETTE® AOC VALAIS 2014

- Auszeichnung Decanter World Wine Awards 2015
- Silbermedaille Grand Prix du Vin Suisse 2015

JOHANNISBERG 2014

- Auszeichnung Decanter World Wine Awards 2015

VINUM LIGNUM® MERLOT 2013 / 2014

- Silbermedaille Weintrophy Berlin 2016
- Goldmedaille Mondial du Merlot 2015

VINUM LIGNUM® SALCONIO 2014

- Goldmedaille Grand Prix du Vin Suisse 2015
- Auszeichnung Decanter World Wine Awards 2015

FÜR RÜHRSELIGE: FONDUE MATHIER / MATHIER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

– 1 Knoblauchzehe, halbiert
– 3½ dl Fendant
– 600 g Walliser Raclette AOC, mindestens 6 Monate gereift (Alternative: Freiburger Vacherin, 4 Monate gereift)
– 400 g Gruyère Switzerland AOC, mindestens 10 Monate gereift
– 4 TL Maisstärke oder Saucenbinder
– 300 bis 400 g Brot
– 300 bis 400 g Kartoffeln

ZUBEREITUNG:

– Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben.
– Die Maisstärke mit ca. 1 dl Wein vermischen.
– Kartoffeln mit Schale in Wasser kochen (bis Sie weich sind).
– Brot in Würfel schneiden, ca. 1.5 cm.
– Den Käse reiben oder in kleine Würfel (max. 1 cm) schneiden.
– Ca. 2.5 dl Wein in das Caquelon geben, auf ca. 30 Grad erhitzen.
– Käse langsam beigeben, dabei Käse und Wein weiter sanft erhitzen und rühren.
– Fondue auf keinen Fall kochen, nur erhitzen.
– Sobald der Käse geschmolzen ist, die im Wein aufgelöste Maisstärke beigeben.
– Weiter rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. (Falls die Masse nicht homogen ist, kann noch etwas in Wein aufgelöste Maistärke beigegeben werden.)
– Fondue auf Tisch stellen und rasch anfangen zu rühren. (Auch auf dem Tisch sollte das Fondue nicht kochen.)
– Das Fondue wird mit Brot und Kartoffeln gegessen.

AFFINEUR WALO VON MÜHLENEN

Die Käse-Affineur-Familie von Mühlenen bietet seit zwei Jahrhunderten besten Käse aus der Schweiz an. Der Ururgrossvater von Walo von Mühlenen gründete das Geschäft 1867 in Bern. Im Laufe der Zeit entstand ein einzigartiges Sortiment, welches heute von der fünften Generation gepflegt wird. Die Käse der Familie von Mühlenen haben unzählige Preise und Auszeichnungen gewonnen. Sie wurden sowohl in England als auch in den USA als die besten Käse der Welt ausgezeichnet. Jeder Käse des begnadeten Affineurs ist ein potentieller Klassiker, er selbst wurde nicht ohne Grund zum Weltmeister gekürt.

Bei der Auswahl der Käsespezialitäten legt Walo von Mühlenen Wert auf Qualität, Authentizität und perfekte Reifung des Käses. Es ist wichtig, dass jeder Käse seine eigene unverwechselbare Herkunft hat, nur dann zeigt er Charakter.

FONDUEKÄSE VOM AFFINEUR WALO VON MÜHLENEN
Den Fonduekäse für diese Rezepte können Sie direkt online bestellen unter www.affineurwalo.ch

ALBERT MATHIER & SÖHNE EMPFIEHLT DAZU:

Als Wein den PIROUETTE FENDANT. An der Nase sehr fruchtig, im Gaumen vollmundig. Ein traditioneller Fendant mit Gehalt und Rückgrat.

Als Coup de Millieu den MARC DE DÔLE.

UNSER ANGEBOT:
Sie bestellen 6 Flaschen Pirouette Fendant, wir schenken Ihnen die Lieferung.

Rhoneblut

WEIN UND EMOTIONEN

WEIN. EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE. ALBERT MATHIER & SÖHNE AG, SALGESCH, WALLIS, SCHWEIZ. AUSGABE 19 / 2016

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Wenn die Nächte wieder länger werden, die Temperaturen sinken und es des Öfteren drinnen gemütlicher ist als draussen, dann kommt die Zeit, in der man auch gerne mal guten Lesestoff zur Hand nimmt. Weshalb wir Sie an dieser Stelle mit einer kleinen Lektüre-Empfehlung beglücken möchten.

Das Gute daran: Sie halten das besagte Stück Literatur bereits in Händen. Es ist die Herbstausgabe 2016 unseres Periodikums und – wie gewohnt – gespickt mit Interessantem und Wissenswertem zu unserem gemeinsamen Lieblingsthema. Wiederum – auch das kennen Sie aus den früheren Nummern – mit einem attraktiven Sparangebot angereichert.

Und nachdem wir in unseren Rebbergen gerade noch fleissig für Sie am Lesen waren, wünsche ich Ihnen heute viel Spass beim Lesen.

Amédée Mathier

BESUCHEN SIE UNS

Unsere Kellerei besitzt ein attraktives Carnotzet im Walliser Stil für Degustationen und andere Aktivitäten.
Wir freuen uns auf Sie.

Albert Mathier & Söhne AG
Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch
Tel 027 455 14 19, Fax 027 456 36 07
info@mathier.ch, www.mathier.ch

Available on the iPhone App Store

HOCHPROZENTIGE FESTTAGSFREUDEN

Dass wir bei Albert Mathier & Söhne Feuer und Flamme für feine Weine sind, ist kein Geheimnis. Dass aber auch der Brand zu unseren Leidenschaften gehört, mag für viele neu sein. Ein guter Grund, finden wir, unsere edlen Erzeugnisse aus dieser Sparte in Bild und Wort vorzustellen.

TSCHATSCHA, 45% – EAU DE VIE D'AMPHORE

Eine erlesene Rarität, eine Spezialität unter den geistreichen Getränken. Der Eau de Vie aus unseren Amphoren. Zusammen mit dem Wein reift der Trester 9 Monate in der Amphore. Dann wird er schonend vom Wein getrennt und sanft zum Eau de Vie gewandelt.

MARC DE LIE, 43% – 10 JAHRE IM BARRIQUE

Auserlesene Trauben, schonend gepresst und destilliert. Anschliessend in ein spezielles Barrique gelegt und darin gehegt und gepflegt. Das Resultat nach 10 Jahren Reifung: ein Eau de Vie der Sonderklasse.

MARC DE DÔLE, 42%

Was dem Italiener sein Grappa, ist dem Frankophilen der Marc. Unserer ist der Klassiker der Walliser Edelbrände. Aus selektioniertem Trester, mit viel Feingefühl destilliert.

MARC DE LIE, 42%

Der Feine aus dem Konzentrat des Weines. Verfeinert im Barrique. Sehr gut verträglich, eignet sich hervorragend als Digestif.

UNSER GESCHENK ZUM GEBRANNTEN GETRÄNK

Die 3er-Holzkiste mit je einer Flasche Marc de Lie (42%), Marc de Dôle und Tschatscha für CHF 160.–. Lieferung und Holzkiste sind gratis.
Unsere Brände sind auch einzeln in 1er-Holzkisten erhältlich.

Infos unter www.mathier.ch

DER ULTIMATIVE TIPP FÜR GENIESSER

Die kulinarische Traumkombination:
Unser Tschatscha und dazu echter Berner Alpenkaviar von Oona, dem Kaviar-Shop im Tropenhaus Frutigen (www.oona-caviar.ch).

Wir von der Rhoneblut-Redaktion haben es probiert und waren begeistert.

MEHR VOM BESSEREN: UNSERE MAGNUM-WEINE

Das Maximum in Sachen feine Weine. Ausgesuchte Spezialitäten aus dem Hause Albert Mathier & Söhne in prächtigen 150-cl-Flaschen.
Drei Könige aus dem Weinland, genau richtig für die Feiertage.

RHONEBLUT®
Unser Hauswein. Wortwörtlich ausgezeichnet. Er hat alles, was ein Pinot noir braucht: Finesse, Wucht, Feuer und die besondere Charakternote der Familie Albert Mathier & Söhne. Besonders geeignet zu Fleisch, Fleischfondue, Wild und gelagertem Käse.

DOMAINE DE RAVOIRE®
Der pfeffrige und würzige Rote überzeugt mit seiner kraftvollen Frucht, viel Tiefe und guter Holzeinbindung. Seine Komplexität nimmt nach einigen Minuten des Atmens immer mehr zu. Sogar ein Hauch von duftenden Rosen ist erkennbar. Ein charakterstarker, nicht alltäglicher und spannender Wein.

AMPHORE® NOIR
Der erste Schweizer Wein, der nach der ältesten Weinbereitungsmethode der Welt hergestellt wird. Ganz dunkel in der Farbe, an der Nase nach Brombeeren duftend, im Abgang langanhaltend und tief haften bleibend: Der Amphore noir® wird Sie nicht unberührt lassen.

MEHR FÜR WENIGER!

15% auf 6 Magnum-Flaschen, frei kombinierbar. Und dazu gratis:
3 Magnum-Geschenktaschen.

Separat dazu bestellbar: 1er-Magnum-Holzkisten aus Walliser Arvenholz für nur CHF 15.–.
Die Holzkisten werden hergestellt in der Behindertenwerkstätte Oberwallis.