

# Rhoneblat

MAGAZIN



DAS AUGE TRINKT MIT – WEIN UND EMOTIONEN Seite 2  
KLASSISCH UND BODENSTÄNDIG – FRÜHJAHRSKOLLEKTION Seite 4  
AUF DER SUCHE NACH DER SEELE DES WEINES Seite 6

Ausgabe 13 | Frühjahr 2012

ALBERT MATHIER ET FILS SA SALGESCH VALAIS SUISSE



## LIEBE WEINLIEBHABERINNEN, LIEBE WEINLIEBHABER

«Wandlung ist notwendig wie die Erneuerung der Blätter im Frühling», schrieb einst der niederländische Maler Vincent van Gogh in seinen Briefen.

«Wandlung ist notwendig» entspricht auch unserer Philosophie. Denn stillgestanden ist unsere Weinfamilie nie. Immer am Puls der Zeit, auf der Suche nach neuen Ideen – dabei aber stets auf unsere Wurzeln bedacht. Ja, durch unseren fast 85-jährigen Weinkeller weht seit jeher auch der Zeitgeist.

Und erst recht in diesem Frühling: Unser Amphorenwein ist raus! Sinnbild für die Symbiose von Vergangenen und Modernem. Ein besonderer Wein. Die ersten Geschmacksurteile liessen da nicht lange auf sich warten... Doch lesen Sie selbst auf Seite 7.

Nicht nur hinsichtlich unserer Weine sind wir stets auf der Suche nach Innovativem. Frei nach dem Motto «Alles neu im April» gibt's auch gedruckt ein paar kleine Änderungen: Nach zwölf Ausgaben Rhoneblut fanden wir es an der Zeit, das Layout etwas anzupassen. So macht das Lesen noch mehr Freude, oder was finden Sie?

Auch neu sind unsere Etiketten. Einen Teil davon haben Sie in der letzten Rhoneblut-Ausgabe in der Vinum Lignum-Edition schon gesehen. Auch den Amphorenwein zierte bereits eine goldene Etikette im neuen Stil. Die übrigen Weine werden folgen. Ein bedeutender Schritt für unsere Weinfamilie, denn ist die Etikette beim Wein besonders wichtig – schon seit Jahrtausenden. Wir machen uns ab Seite zwei auf in die Vergangenheit und zeigen Ihnen zugleich, wo Papier beim Wein sonst noch eine elementare Rolle spielt.

Jetzt aber: wie immer viel Spass bei der Lektüre!

Ihr Amédée Mathier



## DAS AUGE TRINKT MIT... WEINE UND EMOTIONEN

Nachdem wir im letzten Herbst kurz in die virtuellen Weiten des Internets abgeschweift sind, setzen wir in dieser Ausgabe unsere Naturstoff-Reihe fort: Vom Holz zum Glas und – wieder zurück zum Holz. Genaugenommen zum Papier. Und was Papier mit Wein zu tun hat, das fällt auf den ersten Blick ins Auge...

«Das Etikett» oder bei uns in der Schweiz auch «die Etikette» bezeichnete früher am französischen und spanischen Königshof eine Art Spickzettel mit Benimm- und Verhaltensregeln für die Gäste von Hofzeremonien. Die Funktion der Etikette war also zu informieren. Das tut sie bis heute – auch an der Weinflasche. Oder zumindest sollte sie dies tun.

### AM ANFANG WAR...

das Rollsiegel. Die Sumerer und Ägypter ab ca. 6'000 Jahren vor Christus kennzeichneten ihre Weingefässe mittels beschrifteter Rollsiegel. Zur Zeit der Römer und Griechen, als der Handel eine erste Hochblüte erreichte, wurden die Siegel durch kleine Anhänger ersetzt. Bis in die Renaissance änderte sich an diesem System wenig: Nach wie vor brachte man kleine Zettel mit den Inhaltsinformationen an den Gefässen an.

### DIE GEDRUCKTE ETIKETTE

Mit der Erfindung des Buchdrucks Mitte des 15. Jahrhunderts war die notwendige Basis für eine neue Entwicklung geschaffen. Bis zu den ersten gedruckten Etiketten vergingen jedoch nochmals 250 Jahre – sie stammen aus der Zeit um 1700. Die Weinetiketten, wie wir sie heute kennen, kamen

mit der Lithografie im 19. Jahrhundert auf. Erst dank dieser Technik konnten zu vertretbaren Kosten Etiketten künstlerisch gestaltet werden. Neben seiner ursprünglichen Funktion der Inhaltsangabe entwickelte sich die Weinetikette immer mehr zum werbenden Kleinplakat.

### HEUTE: GRÖSSER, SCHRILLER, BESSER?

Wir Menschen sind visuell sehr stark beeinflussbar: Die zeitgenössische Etikette prägt den Wein, gibt ihm ein «Gesicht». Sie macht neugierig auf den Inhalt und weckt Emotionen. Nicht nur der Kaufentscheid wird durch sie beeinflusst, sondern sogar die Vorstellung vom Geschmack des Inhalts.

Auch in der Weinfamilie Albert Mathier und Söhne trifft Wein auf Emotionen. So setzen wir mit unseren neuen Etiketten auf das, was uns einzigartig macht: unsere Tradition – gepaart mit einer Prise Zeitgeist. Klassisch und schlicht sind sie. Der Geniesser soll erkennen: Bei uns wird Qualität geboten. L'Amphore blanc und die Vinum Lignum-Serie sind bereits im neuen Kleid abgefüllt. Nach und nach folgen nun die übrigen Weine.



## ÜBRIGENS: WAS MUSS EIGENTLICH AUF EINE ETIKETTE?

Zuerst: Angabe der Klasse, d.h. entweder «Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung – AOC», «Landwein» inkl. geografische Herkunft oder «Schweizer Tafelwein»

**Für Weine mit AOC-Siegel sind folgende Angaben obligatorisch:**

- Geografische Ursprungsbezeichnung «Salgesch bzw. Wallis»
- Traubensorte
- Produzent
- Mengenangabe
- Alkoholgehalt
- AOC-Bezeichnung
- Hinweis auf Sulfite bei mehr als 10 mg/l schweflige Säure

Die Angabe des Jahrgangs ist fakultativ.

## WEIN UND PAPIER

Nein, nein! Etiketten sind zwar die offensichtlichste, aber selbstverständlich nicht die einzige Verbindung von Wein und Papier. Eine weitere Möglichkeit halten Sie gerade in Ihren Händen...

### MEHR ALS EINE INHALTSANGABE

Auf eine Etikette passt gerade mal das Mindeste an Informationen. Mehr über unsere Weine, unsere Weinkellerei und Weinfamilie erfahren Sie seit sechs Jahren in unserem Rhoneblut. Die neue Ausgabe haben wir ebenfalls etwas der Zeit angepasst. Wir hoffen, es gefällt!

### WUSSTEN SIE, DASS...

Papier bei uns im Weinkeller auch in der Vinifikation eingesetzt wird? Nämlich in Form von Cellulose – das ist der Hauptbestandteil von pflanzlichen Zellwänden – zum Filtern des Weines. Diese Fasern werden aus Laub- und Nadelhölzern gewonnen und bestehen somit aus 100% reiner Biomasse. Eine sehr produkt- und umweltschonende Filtervariante.

### BESPROCHEN!

Europas Weinmagazin «Vinum» hat im Januar unseren Ermitage rezensiert: «In der Nase wie am Gaumen perfekt, reintonige Himbeernoten, verbunden mit einer herrlichen Frische. Ein langer, eleganter, ausgewogener Wein mit samtiger Textur und fein-mineralischem Finale, das die fantastische Frucht nachhallen lässt. Santé. Macht Freude, solcher Wein.» Ja, schöne Worte – doch selbst probieren macht noch immer am meisten Spass. Am besten gleich mit dem nachstehenden Angebot.



### UNSER ANGEBOT

*Bewerten Sie unseren Ermitage selbst! Wir offerieren Ihnen sechs Flaschen Ermitage 2010 (75 cl) zum Vorzugspreis von CHF 106.00 (inkl. Versand) bzw. CHF 99.00 ab Keller. (Jahrgangsänderungen vorbehalten)*

**Angebot gültig bis 9. Juni 2012.** Bestellen können Sie wie immer mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail, telefonisch oder über den QR-Code: [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch)/027 455 14 19.



# KLASSISCH UND BODENSTÄNDIG...

---

## UNSERE FRÜHJAHRSKOLLEKTION 2012

Mag sich ihr Aussehen in Zukunft auch etwas ändern – die inneren Werte unserer Weine bleiben dieselben: mal fruchtig, mal kräftig, mal leicht, mal rassig. Unsere Frühjahrsauswahl besteht aus sechs waschechten Wallisern. Alteingesessen, traditionsreich. Auf diese kostbaren Spezialitäten sind wir besonders stolz und wir freuen uns, sie Ihnen in unserem Degustationsangebot zu präsentieren.



---

### HUMAGNE BLANC AOC VALAIS 2010

Goldgelb ergiesst sich der Humagne blanc ins Glas. In seiner Jugend genossen, ist der Wein sehr subtil und harmonisch mit einem blumigen Bouquet und vornehm nach Grapefruit und Zitrone schmeckend. Lassen Sie ihm aber Zeit, gewinnt er mit den Jahren an Eleganz, entwickelt komplexe Noten von Harzen und Lindenblüten, die ihm Originalität verleihen.

**Passt zu:** Aperitif, Sauerkraut, Fisch, Krustentieren, hellem Fleisch oder zu asiatischen Gerichten

**Anbaugebiet:** Gemeinden Salgesch und Sierr

**Rebsorte:** Humagne blanche

**Vinifikation:** traditionelle Gärung, ohne biologischen Säureabbau

**Alkoholgehalt:** 13.8% Vol.

**Einzelpreis:**

CHF 24.60/Flasche à 75 cl



---

### APHRODINE® PETITE ARVINE AOC VALAIS 2010

Die Prinzessin unter den Walliser Weinen präsentiert sich der Nase mit einem fruchtigen Aroma von Limone, Ananas und auch Rhabarber. Lassen Sie sich von ihrer hellgelben Farbe nicht täuschen: Die Petite Arvine ist intensiv, vollmundig und durch ihre leichte Säure frisch und lebhaft. Im Abgang entdecken wir ihr Markenzeichen: eine leicht salzige Note.

**Passt zu:** Aperitif, Vorspeisen, Fisch, Krustentieren, Desserts

**Anbaugebiet:** Chavanne, Leytron und Ollon

**Rebsorte:** Arvine (= Petite Arvine)

**Vinifikation:** traditionelle Gärung, ohne biologischen Säureabbau

**Alkoholgehalt:** 14% Vol.

**Einzelpreis:**

CHF 22.00/Flasche à 75 cl



---

### ERMITAGE AOC VALAIS 2010

Der Ermitage oder Marsanne blanche ist ein grosszügiger Wein mit feinen Honignoten und leichtem Aprikosenduft. Im Mund zart und doch vollmundig. Gleichzeitig lässt ihn seine dezente Säure frisch und fruchtig wirken. Mit dem Alter offenbart der tieffarbene Wein Aromen von seltener Intensität. Begeistert kommentiert Europas Weinmagazin «Vinum»: «In der Nase wie im Gaumen perfekt».

**Passt zu:** Käseplatten, Vorspeisen, Desserts

**Anbaugebiet:** Gemeinde Leuk

**Rebsorte:** Ermitage

(= Marsanne blanche)

**Vinifikation:** traditionelle Gärung, ohne biologischen Säureabbau

**Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

**Einzelpreis:**

CHF 17.90/Flasche à 75 cl



---

### HUMAGNE ROUGE AOC VALAIS 2010

Satt dunkelrot mit feurigen Reflexen schimmert der Humagne rouge im Glas. Er ist ein kräftiger, aber kein schwerer Wein. Rustikal und wild. In der Nase verbreiten sich Aromen von schwarzem Pfeffer und reifen dunklen Beeren, die im Mund zu einem wahren Geschmackserlebnis werden. Eine Entdeckung für jeden Weingeniesser.

**Passt zu:** Fleischgerichten, besonders Wild, Käse

**Anbaugebiet:** Salgesch, Ollon, Corin, Leytron

**Rebsorte:** Humagne rouge

**Vinifikation:** traditionelle

Maischegärung

**Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

**Einzelpreis:**

CHF 23.00/Flasche à 75 cl



## RHONEBLUT® AOC VALAIS 2010

Der Rhoneblut® ist die Hausmarke unserer Weinfamilie. In ihm vereinen sich Tradition und Emotion zu einem Wein, der sich durch seine Finesse, sein feuriges Temperament und seinen wuchtigen Charakter auszeichnet. Der rubinrot leuchtende Wein duftet nach dunklen Beeren wie Brombeere oder Holunder. Ein Tropfen für besondere Momente.

**Passt zu:** Fleischgerichten, besonders Wild, altem Walliser Käse

**Anbaugebiet:** Salgesch

**Rebsorte:** Pinot noir (Blauburgunder)

**Vinifikation:** traditionelle Maischegärung

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Einzelpreis:** CHF 17.30/Flasche à 75 cl



## SALCONIO® AOC VALAIS 2010

Salconio, so der Name unseres Weindorfes Salgesch im 11. Jahrhundert. Und: einer unserer edelsten Assemblagen. Hier vereinen sich vom Pinot noir die Finesse, vom Syrah die Struktur und vom Diolinoir die Vollendung zu einem ganz besonderen Wein. Eine Hommage an vergangene Zeiten.

**Passt zu:** Walliser Spezialitäten wie Trockenfleisch, Alpkäse oder Roggenbrot, Lammfleisch und Wild

**Anbaugebiet:** Gemeinde Salgesch

**Rebsorte:** Pinot noir, Syrah, Diolinoir

**Vinifikation:** traditionelle Maischegärung

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Einzelpreis:** CHF 22.00/Flasche à 75 cl

## UNSERE FRÜHJAHRSKOLLEKTION

*Wir bieten Ihnen die vorgestellten Weine (Jahrgangsänderungen vorbehalten) im Set: 1 Humagne blanc (75 cl), 1 Aphrodine® Petite Arvine (75 cl), 1 Ermitage (75 cl), 1 Humagne rouge (75 cl), 1 Rhoneblut® (75 cl) und 1 Salconio (75 cl) für CHF 120.00 (inkl. Versand) bzw. CHF 113.00 ab Keller.*

**Angebot gültig bis 9. Juni 2012.**

*Bestellen können Sie wie immer mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail, telefonisch oder über den QR-Code: [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch)/027 455 14 19.*





## AUF DER SUCHE NACH DER SEELE DES WEINES UNSER AMPHORE BLANC

---

Seit Weihnachten 2011 ist unser Amphore blanc erhältlich; in einer kleinen Auflage von 1'000 Flaschen. Ein mystischer Tropfen, für den man sich Zeit nehmen muss...

Denn: Unser Amphore blanc ist kein Wein, der konventionellen Werten folgt. Auf diesen Wein muss man sich einlassen – ohne sich von Medaillen und Prämierungen zu bevormunden. Erst dann eröffnet er Ihnen neue Geschmacks- und Genussdimensionen; offenbart Ihnen das Wesen des Weines.

Im Glas schimmert die Assemblage aus Reze und Ermitage bernsteinfarbig. In seinem Bouquet entdecken Sie feine Tee- und Lindenblütenaromen,

später Kirschen und Stachelbeeren. Auf der Zunge breitet er sich aus, gibt immer mehr von sich Preis und verlangt nach mehr... Ein lebendiger, gehaltvoller und gut strukturierter Wein. Eine Rarität, von der Sie sich am besten selbst ein Bild machen.

Übrigens: Wir haben im Februar sechs weitere Amphoren aus Georgien erhalten. Und im Herbst kommt mit dem Jahrgang 2010 erstmals ein rotes Gewächs in die Flasche.



## DOMAINE DE RAVOIRE DER BESONDERE REBBERG

Unsere Domaine de Ravoire zählt zu den ältesten Rebanlagen des Wallis. Mit ihren drei Hauptterrassen, dem gemütlichen Rebhaus und den ausgedehnten Natursteinmauern ist sie ein spannendes Zeugnis historischer Rebkultur.

Zusammen mit unseren Aktionären kultivieren wir hier auf einer Fläche von 28'602 m<sup>2</sup> die Sorten Pinot noir, Gamaret, Pinot blanc, Heida und St. Laurent. Dank der südostexponierten Lage und dem mineralischen Kalkboden können wir in der Domaine de Ravoire exzellente Weine erzeugen.

### WUSSTEN SIE SCHON,...

- ... dass der Rebberg seit 1874 besteht?
- ... dass die Natursteinmauern einen entscheidenden Beitrag zur Artenvielfalt auf dem Rebberg leisten?
- ... dass der Rebberg in Zusammenarbeit mit der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg Beispielrebbeg zur Gestaltung von historischen Landschaften ist?



## BRRR, KALT! REBEN IM STRESS

Die grosse Kälteperiode im Februar dieses Jahres verlangt von den Reben einiges ab. Doch nicht jede Rebsorte ist dabei gleich empfindlich. So wird's zum Beispiel für so genannte «frostharte» Rebsorten erst bei Temperaturen unter -20°C heikel, wohingegen für andere Sorten Temperaturen unter -15°C bereits kritisch sind. Anfällig sind dabei vor allem die Knospen und Triebe sowie der Stamm. Greift der Frost auf Letzteres über, hat dies ein Totalausfall der Ernte zur Folge. Aber keine Sorge! Nicht das erste Mal erlebte unsere Weinfamilie Temperaturen im zweistelligen Minusbereich. Durch unsere Erfahrung und verschiedenen Massnahmen wie Standort- und Sortenwahl, Erziehungsart, Schnitt, Bodenbearbeitung und Düngung können wir unsere Reben gut vor Winterfrost schützen.



### UNSER ANGEBOT

*Aus einem der ältesten Walliser Rebberge: unser Vinum Lignum Pinot blanc aus der Domaine de Ravoire. Ein angenehm voluminöser Wein und perfekter Begleiter für so manches Frühlings- oder Sommermenü. Wir offerieren Ihnen das Set mit sechs Flaschen Pinot blanc 2010 (75 cl) aus der Domaine de Ravoire zum Preis von CHF 190.00 (inkl. Versand) bzw. CHF 183.00 ab Keller. (Jahrgangsänderungen vorbehalten)*

**Angebot gültig bis 9. Juni 2012.**  
Bestellen können Sie wie immer mittels beiliegender Antwortkarte, via Mail, telefonisch oder über den QR-Code: [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch) / 027 455 14 19



### WIR GRATULIEREN! ZUR DIAMANTENEN HOCHZEIT

*Am 3. November 1951 haben sich Marie und Erich das Ja-Wort gegeben. 60 Jahre Seite an Seite – wir gratulieren herzlich zu diesem besonderen Jubiläum. Möge euer Glück noch lange währen!*



## «DENN HIER OBEN BIST DU ZU HAUS'...» HOTEL CAFRIDA

Ja, im Heidiland ist alles immer etwas persönlicher und herzlicher. Erst recht im Hotel Cafrida in Flumserberg. Abseits von der Hektik des Alltags und den ausgetretenen Pfaden des Massentourismus können Sie hier echte Gastfreundschaft erleben.

«Sich durch Individualität und einem hohen Qualitätsniveau von der grossen Masse abheben», so das erklärte Ziel des Hotels und Restaurants Cafrida von Yvonne und Sepp Kurath-Tormen. Hoch über dem schönen Walensee auf einer herrlichen Sonnenterasse (1'400 m. ü. M) liegt ihre kleine Ferienoase. Inmitten dunkelgrüner Tannenwälder, saftiger Alpwiesen und einem wunderbaren Blick auf die Churfürsten.

Im Jahreslauf: Das Idyll-Hotel Cafrida verwöhnt seine Gäste immer der Saison entsprechend – mit passenden Pauschalangeboten sowie mit marktgerechten und naturnahen Produkten in der Küche. Stets auch auf Qualität bedacht, zaubert der Küchenchef leichte und kreative Menüs, zu denen sich im exquisiten Weinkeller jeweils auch der perfekte Begleiter findet.

Für Sie, liebe Rhoneblut-Leser, haben sich die Gastgeber spezielles Frühlings-Überraschungsmenü ausgedacht. Das Rezept dazu zum Nachkochen finden Sie wie immer auf [www.mathier.ch](http://www.mathier.ch)

## AGENDA

14.4.–15.4.2012

Frühjahrsausstellung Auto Tech SA, Ardez

21.4.2012

Weinfrühling und Barriquerennen, Salgesch  
[www.salgesch.ch/weinfruehling](http://www.salgesch.ch/weinfruehling)

17.5.–19.5.2012

Offene Kellertüren, Salgesch

20.5.–21.5.2012

Real Artisan Wine Fair, London | [www.rawfair.com](http://www.rawfair.com)

14.7.2012

Gommer Märt in Reckingen

31.8.–2.9.2012

Vinea, Sierre | [www.vinea.ch](http://www.vinea.ch)

8.9.2012

Rebsortenwanderung, Sierre – Salgesch  
[www.rebsortenwanderung.ch](http://www.rebsortenwanderung.ch)

22.9.2012

Püru-Märt Cultura in Turtmann | [www.turtmann-markt.ch](http://www.turtmann-markt.ch)

## WETTBEWERB

*«Ich bin dann mal weg...», drei richtige Antworten und etwas Glück und Sie schwelgen schon bald inmitten der Heidiland-Idylle im Hotel Cafrida.*

1. Preis: Eine Übernachtung inklusive Frühstück plus 5-Gang-Abendessen für zwei Personen inkl. einer Flasche aus unserem Sortiment im Hotel Cafrida in Flumserberg.
2. Preis: Ein Essen für zwei Personen inkl. einer Flasche aus unserem Sortiment im Hotel Cafrida.
3. Preis: Eine Flasche aus unserem Sortiment.

**1. Welche Erfindung revolutionierte die Etikettenwelt?**

- A) Buchdruck
- B) Glasflaschen
- C) Sekundenkleber

**2. Welches Jubiläum durften Marie und Erich Mathier letztes Jahr feiern?**

- A) Töpferne Hochzeit
- B) Diamantene Hochzeit
- C) Gläserne Hochzeit

**3. Unser Salconio® ist eine Assemblage aus**

- A) Pinot noir, Syrah und Dionlinoir
- B) Pinot noir und Humagne Rouge
- C) Pinot noir und Gamay

*Kreuzen Sie einfach die drei richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden sie bis zum 9. Juni 2012 an uns zurück. Oder schreiben Sie eine E-Mail mit Ihren Antworten und Ihrer vollständigen Adresse an [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch).*

*Die Gewinner der 5 Jahresabonnemente von «marmite» sind:*

*Ischi Franziska, Riedholz  
Aebischer Markus, Wünnewil  
Mosimann Ursula, Elsau  
Schmidt Karl und Edith, Bremgarten  
Lorenz Maurus, Silenen*

**Wir gratulieren herzlich!**



Rhoneblut ist die Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG, Salgesch.

Herausgeber:  
Albert Mathier & Söhne AG  
Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch  
Tel +41 27 455 14 19  
Fax +41 27 456 36 07

[www.mathier.ch](http://www.mathier.ch)  
[albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch)

Konzept, Inhalt und Gestaltung:  
[www.dreipunkt.ch](http://www.dreipunkt.ch)

Druck:  
Imprimerie Sierroise, Sierre