

Rhoneblut

Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG Ausgabe 5/08

Editorial

Liebe Weinliebhaberinnen, liebe Weinliebhaber

Die Weinfamilie Albert Mathier und Söhne rückt näher – auch zu Ihnen! Mit grosser Freude und viel Optimismus hat das Wallis die Eröffnung des NEAT-Basistunnels gefeiert. Die Zugfahrt Zürich-Salgesch etwa dauert noch knapp zweieinhalb Stunden. Warum also nicht mal ein Tagesausflug zu uns nach Salgesch?

Denn auch wir gehen auf Reisen und zeigen Ihnen in diesem Rhoneblut echte Zürcher Spezialitäten – ganz nach dem Motto «Wallis meets Zürich». Gemeinsam mit Landolt Weine laden wir Sie ein, typische Tropfen unserer so unterschiedlichen Weinkantone kennenzulernen. Eine genussvolle Rast legen wir im Restaurant Belvoirpark ein, das uns im Menüvorschlag auf der letzten Seite mit einem Zürcher Geschnetzelten verwöhnt.

Ganz besonders freut es uns an dieser Stelle, Sie auf unser Jubiläumsjahr hinzuweisen – wir werden 80 Jahre alt! Im Herbst werden wir deshalb mit einer Jubiläumsausgabe Rhoneblut unsere Firmengeschichte Revue passieren lassen. Kaum zu glauben, wie sich der Weinbau seit unseren Anfängen 1928 verändert hat... Terrassenrebberge zum Beispiel, früher

die Antwort auf die strengen Vorgaben der Natur, sind heute zu schätzenswerten Kulturdenkmälern geworden. Lesen Sie auf Seite 2, wie unsere Domaine de Ravoire einen Beitrag dazu leistet. Und die Einführung des Salgesch Grand Cru-Reglements vor 20 Jahren hat unser Weindorf entscheidend geprägt, wie sie auf Seite 3 erfahren.

Angeichts dieses Wandels sind wir dann doch ein bisschen froh, dass manches auch beim Alten bleibt. Wie die aktuelle Wiederentdeckung der alten Walliser Rebsorten zeigt, kann in der Wahrung der Tradition nämlich auch ein Schlüssel für die Zukunft liegen. In der Heftmitte haben wir diese «waschechten Walliser» für Sie porträtiert.

Sie sehen, Gründe für eine Reise ins Wallis gibt es genug...

Wir wünschen Ihnen wie immer eine lustvolle Lektüre!

Ihr Amédée Mathier

Neues aus der Weinfamilie	2
20 Jahre Salgesch Grand Cru	3
Waschechte Walliser	4
Freunde des Korkenziehers	6
Landolt Weine	7
Menü und Wettbewerb	8



ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE



Schützenswert

Unsere Walliser Terrassenreberge

Als Zeitzeugen der Walliser Weinkultur prägen die terrassierten Reberge seit jeher die Landschaft unseres Kantons und sind damit ein wichtiger Teil unserer Tradition. Sowohl die Forschung als auch der Heimatschutz interessieren sich für dieses bedeutende Stück Walliser Kultur. Im Rahmen des Projekts «Historische Weinberge – Winzer, Denkmalpflege und Naturschutz auf einem gemeinsamen Weg» reiste Amédée nach Roßwag an der Enz zu einem Expertenseminar, wo er seine Erfahrungen austauschen konnte.

Weinbau im Wallis ist kein einfaches Unterfangen: Die steilen Hanglagen verlangen nach besonderen Lösungen. Durch das Anlegen von Trockenmauern und Suonen, die der Bewässerung dienen, kann Wein selbst in solch schwierigem Gelände angebaut werden. Die Bedeutung dieser Anbaumethode ist gross, denn nichts kommt der Qualität dieses Weines gleich, der durch die höchst besonnte Ausrichtung optimal reifen kann. Doch die Terrassen haben auch ihre Schattenseiten: Sie sind nur schwer zu bewirtschaften und zusätzlich mit hohen Unterhaltskosten verbunden. Wohl aus diesem Grund zählen heute die terrassierten Weinberge zu den am meisten gefährdeten Landschaften in Europa.

Kulturelles Erbe

Der Kanton Wallis versucht seit ein paar Jahren, dieses spezielle Kulturerbe zu erhalten und organisiert Kurse zum Erstellen und zum Unterhalt von Trockensteinmauern. Auch auf europäischer Ebene sind die Trockensteinmauern zum Thema geworden. So besteht an der Universität Freiburg im Breisgau seit längerem ein Lehrstuhl für historische Landschaften. Anders als bei uns sind in Deutschland Natur- und Trockensteinmauern dem Denkmalschutz unterstellt.

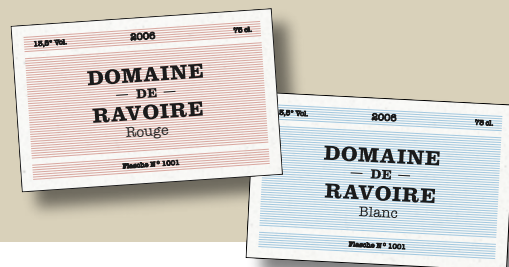
Unser Beitrag

Uns als Traditionsbetrieb liegt die Erhaltung dieser historischen Terrassenreberge besonders am Herzen. Zusammen mit den Aktionären unserer Kunden-AG «Domaine de Ravoire» tragen wir ein Stück zur Wahrung dieser wertvollen Tradition bei. Der terrassierte Weinberg zwischen Leytron und Ovronnaz gilt als eine der ältesten Reblagen des Wallis. Dank dem wunderbaren Boden und der hervorragenden Exposition an der Walliser Sonne verspricht die Domaine de Ravoire eine einmalige Weinqualität. Bewahrung alter Traditionen, Naturschutz und als Lohn ein erlesener Tropfen eigener Wein – Neuaktionäre sind übrigens immer willkommen...! 🍷



Domaine de Ravoire

Die Früchte der harten Arbeit aus dem Terrassenberg: Die von unserer Kunden-AG gemeinsam erkorenen Assemblages «Domaine de Ravoire blanc/rouge» sind mittlerweile abgefüllt und bereit, den Gaumen zu erfreuen. Der Genuss dieser feinen Tropfen bleibt allerdings ausschliesslich unseren Aktionären vorbehalten.



80 Jahre

Weinfamilie Mathier Was lange währt, war immer gut...

...und wird es auch in Zukunft bleiben. 1928 von unserem Grossvater gegründet und von seinen Söhnen und Enkeln bis heute weitergeführt, kann unser Familienbetrieb mit grossem Stolz auf seine 80-jährige Tradition zurückblicken. Eine spannende Zeit liegt hinter uns: viele Erfolge durften wir feiern, reichlich guten Wein trinken und einiges an Abenteuern erleben. Was es nach 80 Jahren Bestehen alles für aufregende Geschichten zu erzählen gibt, erfahren Sie im nächsten Rhoneblut® im Herbst – einer Jubiläumsausgabe!

Vielleicht haben auch Sie die eine oder andere Anekdote zu erzählen im Zusammenhang mit der Weinfamilie Mathier? Oder ein ganz besonderes Andenken an uns? Senden Sie uns doch Ihre persönlichen Erinnerungen aus diesen 80 Jahren und kontaktieren Sie uns unter Tel. 027 455 14 19 oder albert@mathier.ch. Die besten Einsendungen werden prämiert.



Grand Cru

Ein Salgescher Erfolgsrezept

2008 feiern nicht nur wir einen runden Geburtstag, sondern auch der Salgescher Grand Cru. Als erste Schweizer Grand Cru-Gemeinde setzte Salgesch den Massstab für auserlesene Weine der höchsten Qualitätsstufe. Als Gründungsmitglied der Gemeinschaft für Weinqualität, die über die Massstäbe und die Qualität des Grand Cru wacht, freuen wir uns, auch dieses Jubiläum mit Ihnen zu feiern.

Seit zwanzig Jahren gehen wir Salgescher hart mit uns ins Gericht und der Erfolg unserer Weine gibt uns Recht. Mit bester Qualität heben wir uns von den übrigen Weinregionen der Schweiz ab und setzen uns im hart umkämpften Weinsektor durch. Doch die Kriterien an einen Grand Cru sind rigoros, so dass nur wenige Kellereien des Dorfes mit dem goldenen Label ausgezeichnet werden. Die Weinfamilie Albert Mathier und Söhne gehört dazu.

Je älter die Rebe...

Bloss 800 Gramm Trauben dürfen pro Quadratmeter produziert werden – streng nach der Methode der Integrierten Produktion,

also umweltschonend. Zudem müssen die Reben mindestens sieben Jahre alt sein. Unsere Grand Cru Rebberge hingegen sind heute über 30 Jahre alt. Es bewahrheitet sich einmal mehr eine alte Weisheit, die soeben von der Wissenschaft bestätigt wurde: Je älter die Rebstöcke, umso besser der Wein.

Das strenge Expertenurteil

Die Zuckergradation der Früchte muss über 97 Öchsle betragen. Das ist aber noch lange nicht alles: die abgefüllten Weine müssen mindestens 15 Monate im Keller reifen, bevor sie dem Urteil einer nationalen Degustationskommission unterstellt



werden. Erst wenn diese Kommission den Wein mit mindestens 18 von 20 Punkten bewertet, verdient er den Titel Grand Cru der Gemeinde Salgesch.

Nicht von ungefähr sind wir also stolz auf unseren mit Grand Cru ausgezeichneten Pinot Noir, der mit seiner Reinheit und Klasse jeden Weinkenner überzeugt. Der Salgescher Grand Cru darf nicht im Holzfass ausgebaut werden, weshalb wir über unseren Grand Cru gerne sagen «Man trinkt nur Wein. Wein in seiner Urform.» 🍇

Jubiläumsangebot Grand Cru

Entdecken Sie unseren Grand Cru – Wein in seiner reinsten Form!

Wir offerieren Ihnen sechs Flaschen Grand Cru der Gemeinde Salgesch **zum Vorzugspreis von CHF 150.00** (inkl. Versand). Falls Sie den Wein in Salgesch direkt abholen, offerieren wir Ihnen das 6-er-Karton zu CHF 140.00. Angebot gültig bis 31. Mai 2008.

Bestellungen mit beiliegender Antwortkarte
oder an weine@mathier.ch



Anbaugebiet: Rebberge Zudannaz, Tschangerang und Hölle in Salgesch
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Trinktemperatur: 16°C bis Zimmertemperatur
Lagerung: 5–6 Jahre
Einzelpreis: CHF 24.70/Flasche à 75 cl

Waschechte Walliser

Unsere ureigenen Rebsorten

Haben Sie gewusst, dass im Wallis über 50 behördlich anerkannte Rebsorten existieren? Innerhalb dieser Vielfalt sind wir aber vor allem bekannt für unsere einmaligen Spezialitätenweine. Zu den kostbarsten dieser Spezialitäten gehören die sogenannten autochthonen Sorten – diejenigen Gewächse, welche seit jeher nur im Wallis heimisch sind. Auf diese einzigartige Tradition ist die Weinfamilie Albert Mathier und Söhne stolz und pflegt sie mit Begeisterung. Lernen auch Sie diese waschechten Walliser kennen – mit unserem exquisiten Degustationsangebot.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen die vorgestellten Weine im Set:

*1 Aphrodine Arvine, 1 Cornalin, 1 Heida, 1 Humagne Rouge, 1 Ermitage und 1 Salconio®, je 75 cl, inklusive Versand zum Preis von **CHF 130.00** statt **CHF 138.80**. Übrigens, direkt abgeholt im Keller kosten Sie diese Walliser Schätze **CHF 120.00**. Angebot gültig bis 31. Mai 2008*

Bestellungen mit beiliegender Antwortkarte oder an weine@mathier.ch



Cornalin AOC

Die älteste Walliser Rebsorte Cornalin, im Oberwallis auch alter Landroter genannt, ist sonnengierig und sehr empfindlich. Da das launische rote Gewächs gern mit seiner Frucht geizt und die Winzer meist mit unregelmässigen Erträgen rechnen mussten, wurde die Sorte immer seltener angebaut. Heute wissen wir mit seinem anspruchsvollen Wesen besser umzugehen: Der Cornalin mit seinem delikat-komplexen Bouquet mit Nuancen von wilden Beeren, gepaart mit leichten Vanilletönen, erlebt zurzeit einen wahren Boom. Die Sonntagszeitung (11.11.2007) verleiht unserem Cornalin 16.5 Punkte und schwärmt: «Kräftiges Purpurrot; in der Nase Gewürznelken, würzig, ein Hauch von Zimt, Lebkuchen; im Mund mittelgewichtig, würzig, leicht stieliges Tanin, ein Quäntchen Holz, aber gut eingebaut; gute Länge. Vielschichtiger, trockener Wein mit Charakter.» Dem bleibt nichts mehr hinzuzufügen...

Anbaugebiet: Gemeinde Salgesch, Schampichtru & Gomarting

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 15–17°C

Lagerung: 6–10 Jahre, je nach Jahrgang auch länger

Einzelpreis: CHF 23.00/Flasche à 75 cl



**Aphrodine®
Petite Arvine AOC**

Der Petite Arvine ist vermutlich ein jahrhundertealtes Vermächtnis der Römer. Man weiss es immer noch nicht genau: Haben uns die Römer den Petite Arvine gebracht oder waren sie nur Namensgeber? Er stellt die höchsten Ansprüche an das Klima und bevorzugt die allerbesten Expositionen in sonniger und windgeschützter Terrassenlage. Die Noblesse kann sich der Petite Arvine leisten, denn durch seine delikat-früchtearomen in grosser Finesse und ihrem leicht salzigen Abgang verführt sie jeden Liebhaber edler Tropfen. Aphrodine® – Die Verheiratung unseres Petite Arvine mit der Liebesgöttin Aphrodine.

Anbaugebiet: Domaine de Ravoire, Leytron, Fully & Bernunes, Sierre

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 12–14°C

Lagerung: 5–8 Jahre

Einzelpreis: CHF 21.50/Flasche à 75 cl





Heida AOC

Die aus alten Zeiten überlieferte weisse Rebsorte Heida oder auch französisch «Païen» wird in der Schweiz ausschliesslich im Wallis angebaut. Trotz seines typischen Walliser Charakters ist der Heida aber streng genommen keine autochthone Sorte, da er unter dem Namen «Traminer» auch im Elsass oder in der Pfalz vorkommt. Sein delikates Bouquet mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten präsentiert sich im Mund frisch und gefällig.

Anbaubereich: *Domaine de Ravoire, Leytron*

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 10–12°C

Lagerung: 5–8 Jahre

Einzelpreis: CHF 23.00/Flasche à 75 cl



Humagne Rouge AOC

Humagne Rouge, dessen Herkunft noch nicht ganz klar ist, wird nur im Wallis und im Aostatal, wo er den Namen Cornalin d'Aoste trägt, kultiviert. Die spät reifende Sorte der dritten Epoche gedeiht nur auf allerbesten Lagen des rechten Rhoneufers. Mit seiner dynamischen Art, seiner kräftigen Beerennote und leichtem Pfefferton mundet unser Humagne Rouge – und wie! Der Humagne Rouge ist übrigens genetisch nicht im Entferntesten mit dem Humagne Blanche verwandt. Auf Letzteren müssen Sie sich allerdings noch zwei Jahre gedulden, wenn wir unseren ersten Humagne Blanche kelteren.

Anbaubereich: *Gemeinden Leytron & Corin*

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 15–18°C

Lagerung: 6–10 Jahre. Der Humagne Rouge eignet sich je nach Jahrgang auch für längere Lagerung – ein typischer Walliser Lagerwein.

Einzelpreis: CHF 22.50/Flasche à 75 cl



Ermitage AOC

Der Ermitage, der auch Marsanne Blanche genannt wird, ist ein gleichzeitig zarter, aber volumenreicher Weisswein. Wir gehen davon aus, dass ihn Walliser Söldner im 19. Jahrhundert aus der Côtes du Rhône, dort als Hermitage bekannt, ins Wallis eingeführt haben. Auf dem Transport ist dann das «H» verlorengegangen und der Walliser Ermitage hat seinen typischen, autochthonen Walliser Charakter erhalten. Unser Ermitage ist ein Wein zum Entdecken: Mit leichten Tönen der Butterbirne und einem Hauch von Pfirsicharomen überrascht er neugierige Gaumen. Nach einigen Jahren Lagerung entfaltet er Aromen von Honig und Wachs von einer seltenen Intensität, die an feine Trüffel erinnert. Ein wahres Fundstück für Ihre Weinsammlung...

Anbaubereich: *Gemeinde Leuk*

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 14–16°C

Lagerung: 5–8 Jahre

Einzelpreis: CHF 16.80/Flasche à 75 cl



Salconio® AOC

Salconio, so hiess Salgesch im 11. Jahrhundert und so heisst auch unsere edle Assemblage, die in den besten Rebhängen des Salgescher Amphitheater aufwächst: Vom Pinot Noir hat sie die Finesse, vom Syrah die Struktur und vom Diolinoir die Vollendung. Letzterer ist eine interspezifische Sorte, die an der Eidgenössischen Forschungsanstalt von Changins aus einer Kreuzung zwischen Robin noir (auch Rouge de Diolly genannt) und Pinot Noir hervorging. Er zeigt sich äusserst widerstandsfähig und die aus ihm gekelterten Weine sind reich an Farbstoffen und Tanninen.

Der Syrah hingegen ist die rote Hauptsorte der französischen Appellationen in den nördlichen Côtes du Rhône. Er wurde bereits 1926 ins Wallis eingeführt und hat sich seither in der ganzen Schweiz verbreitet. Die aus Syrah gekelterten Weine sind gut gebaut und erkennbar an ihrer charakteristischen pfeffrigen Gewürznote – wie eben unser Salconio®, der sich leicht wild, aber schön strukturiert präsentiert.

Anbaubereich: *Rebhänge des Salgescher Amphitheaters Hölle, Trong, Schanderang*

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 14–16°C

Lagerung: 6–8 Jahre. Der Salconio® gewinnt durch die Lagerung noch an Kraft und Fülle.

Einzelpreis: CHF 14.10/Flasche à 50 cl
CHF 21.00/Flasche à 75 cl



Sammler aus Leidenschaft Die Freunde der Korkenzieher

Ein guter Wein braucht einen guten Zapfen, wie wir im letzten Rhoneblut festgestellt haben. Will man der Flasche aber an den Kragen, muss der Zapfen weg, schnell und einfach: Der grosse Auftritt des Korkenziehers...

Das unentbehrliche Accessoire gibt es seit gut 300 Jahren – seit auch Glasflaschen standardisiert und verbreitet worden sind. Die Vielfalt an Formen, Technik und Material ist nicht bloss kulturgeschichtlich interessant, sondern hat auch für Sammler einen speziellen Reiz. Wie für Dr. Wolfgang Händel, seines Zeichens Sammler aus Leidenschaft. Wir freuen uns, dass er, als Geniesser unserer Weine und Freund des Hauses, Zeit für diesen Artikel gefunden hat. Darin erzählt er, wie er vor 25 Jahren zu seiner Passion fand:

Nicht immer schätzen Weinkenner, wenn sie von Freunden deren hoch gepriesene, namenlose Lieblingsgewächse zum Geburtstag geschenkt bekommen. Das wurde bei der Auswahl eines Geburtstagsgeschenkes für mich verständnisvoll beachtet. Ich bekam einen – wie mir erläutert wurde – 200 Jahre alten schottischen Korkenzieher mit sparsamem Platzbedarf, dessen Griff in der Spindel versteckt werden konnte. Er gefiel durch seine einfache, geniale und handwerklich meisterhafte Fertigung. Ich erkundigte mich nach seiner Herkunft und besuchte schließlich auf einer Antiquitätenmesse den Stand des mir genannten Händlers. Ich tätigte meinen ersten Gross-einkauf und beschloss damit, Korkenziehersammler zu werden.

Der kundige Antiquitätenhändler machte mich bei späteren Besuchen auf die inzwischen umfangreiche Fachliteratur aufmerksam und öffnete mir die Augen für die unglaubliche Vielfalt menschlicher Intelligenz, die sich darauf konzentrierte, auf einfache, gelegentlich sehr komplizierte, ästhetische, Kraft sparende, genussvolle Weise den Flaschenhals von seinem Korken zu befreien.

Genauso wie sich Ingenieure immer wieder übertroffen haben, neue Techniken und alte Hebelgesetze in phantasiereiche Innovationen umzusetzen, ist auch der Sammler schnell infiziert, den Variantenreichtum der Korkenzieher zu entdecken. Die vor Jahren noch attraktiven Fundorte wie Floh-, Jahr- oder Trödlermärkte haben heute ihre Attraktivität eingebüsst. Antiquitätenhändler und Auktionshäuser (Christie's hatte bis vor einigen Jahren zwei Spezialauktionen im Jahr) wurden zunehmend durch ebay abgelöst. Den besten Zugang bietet jedoch das weltweite Netz von Sammlern, die sich in allen möglichen nationalen und internationalen Clubs zusammengeschlossen haben. 🍷

Dr. Wolfgang Händel



Der älteste und berühmteste Club ist die **International Correspondence of Corkscrew Addicts**, abgekürzt «ICCA», der 1974 von einigen englischen und amerikanischen Sammlern gegründet wurde, die sich als Süchtige («addicts») des Korkenziehers verstehen. Dem exklusiven Club dürfen weltweit nicht mehr als 50 Mitglieder angehören, die sich einmal im Jahr irgendwo auf der Welt treffen, «um eine Woche lang gemeinsam Flaschen zu öffnen». Das geschieht mit Hingabe, aber auch mit angelsächsischem Humor. So wird die ICCA nicht etwa von einem Präsidenten, sondern vom «The Right» geleitet – als ironische Anspielung auf den amerikanischen Ausspruch «Rather be right than the President».

Der deutsche **Verein Korkenzieherfreunde** wurde 1996 in Steinbach-Hallenberg gegründet, einem der traditionsreichsten Orte deutscher Korkenzieherherstellung. Den Vorstand bilden der Oberzieher (Vorsitzender), der Schriftzieher (Sekretär), der Redaktionszieher (Krätzer-Editor) und der Geldzieher (Schatzmeister). Auch hier stehen der Erfahrungsaustausch, die Geselligkeit und Unterhaltung im Vordergrund. Und natürlich der gute Tropfen Wein.

www.korkenzieherfreunde.de



- 1 King's Screw, England ca. 1830
- 2 Hagenauer Jugendstil, Wien ca. 1920
- 3 Deutsches Patent, Thüringen ca. 1897
- 4 Kaffeemühle en miniature, Italien
- 5 Deutsches Patent, 1894

Landolt Weine in Zürich

Mit viel Enthusiasmus, Liebe und dem nötigen Fachwissen führt der Zürcher Familienbetrieb Landolt Weine seit über sechs Generationen ein erlesenes Sortiment an erstklassigen Tropfen. Das Faszinosum Wein, die langjährige Erfahrung und Tradition – all diese Eigenschaften verbinden uns mit den Landolts und machen eine hervorragende Zusammenarbeit möglich.

Landolt Weine bietet nicht nur eine handverlesene Auswahl an Weinen, sondern bewirtschaftet seit 1963 auch selber Rebberge in der Region Zürich

und prägt damit ein Stück regionaler Weinkultur mit. Dank dem Weinwissen aus erster Hand kann Landolt Weine glaubhaft für seine hohen Werte einstehen: Qualität vor Quantität und dies auf allen Stufen. Auch der persönliche Kontakt zum Kunden sowie zu Winzern und Weinbauern liegt den Landolts besonders am Herzen. Dies können wir aus eigener Erfahrung nur bestätigen, denn Landolt Weine sind ein Partner der ersten Stunde: Bereits seit unserem Gründungsjahr 1928 arbeiten unsere Familien zusammen. 🍇



«Wallis meets Zürich»

Wussten Sie, dass der Kanton Zürich mit seinen rund 600 Hektar Reben der grösste Rebbaukanton der Deutschschweiz ist? Gesamtschweizerisch gesehen wird natürlich im Wallis die grösste Fläche Wein angebaut. Nun, da wir Walliser dank der NEAT auch schneller in «Züri» sind – und auch umgekehrt – wollen wir gemeinsam mit den Landolts unsere beiden Kantone in Sachen Wein zusammenführen.

Mit unserem Angebot „Wallis meets Zürich“ entdecken Sie Spezialitäten beider Weinhäuser zum Vorzugspreis von CHF 100.00 statt CHF 105.30. Bestellungen mit beiliegender Antwortkarte oder an weine@mathier.ch Angebot gültig bis 31. Mai 2008.

Und diese Weine warten auf Sie:



**Stadt Zürich
Rauschling 2006**

Herkunft: Stadt Zürich, Burghalde-Riesbach
Sorte: Rauschling
Ausbau: Stahltank
Alkoholgehalt: 12% Vol.
Ausschanktemperatur: 10–12°C
Einzelpreis: CHF 15.70 (75 cl)



**Stadt Zürich
Blauburgunder 2006**

Herkunft: Stadt Zürich, Burghalde-Riesbach
Sorte: Pinot Noir
Ausbau: Stahltank
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Ausschanktemperatur: 16–18°C
Einzelpreis: CHF 16.50 (75 cl)



**Helveticus rot 2006
Ostschweizer Assemblage**

Herkunft: Ostschweiz SH, GR
Sorte: Pinot, Regent, Dornfelder, Garanoir
Ausbau: Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5% Vol.
Ausschanktemperatur: 16–18°C
Einzelpreis: CHF 19.00 (75 cl)



**Fendant Pirouette
2007**

Herkunft: Salgesch und Sierre
Sorte: Chasselas
Ausbau: Stahltank
Alkoholgehalt: 11.5% Vol.
Ausschanktemperatur: 12–14°C
Einzelpreis: CHF 12.30 (75 cl)



**Dôle de Salquenen
2007**

Herkunft: Salgesch
Sorte: Pinot Noir, Gamay, Gamaret
Ausbau: Stahltank
Alkoholgehalt: 13% Vol.
Ausschanktemperatur: 14–16°C
Einzelpreis: CHF 15.40 (75 cl)



**Dôle Blanche
2007**

Herkunft: Salgesch, Sierre, Varen
Sorte: Pinot Noir, Gamay
Ausbau: Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5% Vol.
Ausschanktemperatur: 14–16°C
Einzelpreis: CHF 15.10 (75 cl)



LANDOLT WEINE

Brandschenkestrasse 60, 8027 Zürich
Tel. 044 283 26 26, Fax 044 283 26 96
www.landolt-weine.ch



Grüne Oase in Zürich Restaurant Belvoirpark

«Qualität, perfekte Serviceleistung und menschliche Wärme müssen die schweizerische Gastlichkeit auszeichnen!» Dieses Bekenntnis kommt nicht von ungefähr, denn das Restaurant Belvoirpark gehört zur renommierten Belvoirpark Hotelfachschule Zürich. Entdecken Sie diese kulinarische Oase mitten in der Stadt Zürich.

Im herrschaftlichen, klassizistischen Patrizierhaus «Belvoir» lassen sich heute rund 140 Schüler aus aller Herren Länder an Hotelfachschule auf ihre zukünftige Gastgeber-Rolle vorbereiten. Jeweils 30 von ihnen stellen, unter der Leitung von Frau Marlies Nussbaumer, Küchenchef Daniel Walser und einigen Vollblutprofis, die Mannschaft im Restaurant Belvoirpark.

Nicht nur der engagierte Einsatz dieser jungen Leute, sondern auch das elegante Ambiente des Belvoirparks sind Grund genug für einen Besuch. Die Räume verbreiten mit ihren Kristalleuchtern, Spiegeln und hohen Fenstern ein herrschaftliches Flair und von der Terrasse geniesst man einen herrlichen Ausblick auf die Parkanlage, mit See und Alpen im Hintergrund. Hier fühlt man sich wahrlich wie auf einer kulinarischen Ferienreise...

Die neu interpretierte klassische Küche orientiert sich am Angebot der Jahreszeiten. Für Süsmäuler besonders attraktiv ist der Dessertwagen. Stellvertretend sei hier die hausgemachte Cremeschnitte genannt – Gerüchten zufolge die beste in ganz Zürich!

Für uns hat das Team ein spezielles Zürcher Menü zusammengestellt, das Sie wie immer als ausführliches Rezept zum Nachkochen auf unserer Internet-Seite www.mathier.ch finden.

Sämige Zürcher Safransuppe



Zartes geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art von goldgelber Butter-Rösti begleitet



Öpfel-Bachis mit luftigem Vanilleschaum

BELVOIRPARK 
EINE SCHULE IN BEWEGUNG

Restaurant der Hotelfachschule Zürich
Geschäftsführerin Frau Marlies Nussbaumer
Seestrasse 125, 8002 Zürich
Tel. 044 286 88 44

Weinagenda

Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne lädt Sie herzlich zu folgenden Ausstellungen und Veranstaltungen ein:

19.04.08

Weinfrühling und Barriquerennen in Salgesch
www.salgesch.ch

26.–27.04.08

Frühlingsdegustation in der Garage Auto-Tecnic, Ardez

23.05.–01.06.08

Weinfarben Schweiz – die Blinddegustation der anderen Art!
In Chur/Luzern/St. Gallen/Bern
www.congente.ch/weinfarbenschweiz

25.07.08

Audi Golf Trophy St.Moritz / Samedan

02.–04.09.08

HB Event: Salgesch am Hauptbahnhof Zürich

05.–06.09.08

9. Tage der offenen Weinflasche 2008 bei Landolt in Zürich

14.09.08

Herbstfest im Hotel Tiefenbach am Furkapass
www.hotel-tiefenbach.ch

20.09.08

Rebsortenwanderung Salgesch-Sierre
www.rebsortenwanderung.ch

Nachdem viele Weine aus der Ernte 2006 bereits im November ausverkauft waren, freuen wir uns, dass die aktuellen Weine aus der Ernte 2007 ab Mitte Mai abgefüllt und für Sie bereit stehen werden.

Wettbewerb

Als Hauptpreis winkt dieses Mal ein Kulinarik-Event der Sonderklasse, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Viel Glück!

Hauptpreis: Einladung für 2 Personen für eines der kultigen Wine+Dines in der Kellerei Landolt, die in Zusammenarbeit mit den Studierenden der Hotelfachschule Belvoirpark regelmässig durchgeführt werden. Die nächsten Anlässe finden am 16. Juni sowie im Oktober statt.

2. und 3. Preis: Je ein Gutschein für ein Abendessen im Restaurant Belvoirpark Zürich für zwei Personen inkl. eine Flasche Albert-Mathier-Wein.

1. Wie alt sind unsere Grand Cru-Reben?

- A) über 7 Jahre
- B) über 15 Jahre
- C) über 30 Jahre

2. Wie werden die traditionellen Walliser Wasserleiten genannt, die zur Bewässerung der Terrassenrebberge dienen?

- A) Trockensteinmauern
- B) Suonen
- C) Terrassierungen

3. Seit wann besteht unsere Zusammenarbeit mit Landolt Weine in Zürich?

- A) Seit 20 Jahren
- B) Seit 50 Jahren
- C) Seit 80 Jahren

Kreuzen Sie einfach die drei richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden sie bis zum 31. Mai 2008 an uns zurück.

Die Gewinner der letzten Ausgabe:

- 1. Preis: Christophe Meury, St-Ursanne**
- 2.–4. Preis: Rolf Walter, Derendingen**
- Peter Schönthal, Steffisburg**
- Martin Schmückle, Baden**

Wir gratulieren herzlich!



ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

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

Herausgeber:

Albert Mathier und Söhne AG
Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch
Telefon: 027 455 14 19, Fax: 027 456 36 07
www.mathier.ch, albert@mathier.ch

Konzeption und Realisierung:
www.dreipunkt.ch

Druck:
Imprimerie Sierroise, Sierre

Impressum