

Rhoneblut

WEIN UND EMOTIONEN

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

AUSGABE 30 / 2022

BIO? LOGISCH!

SEITE 2

GASTKOMMENTAR

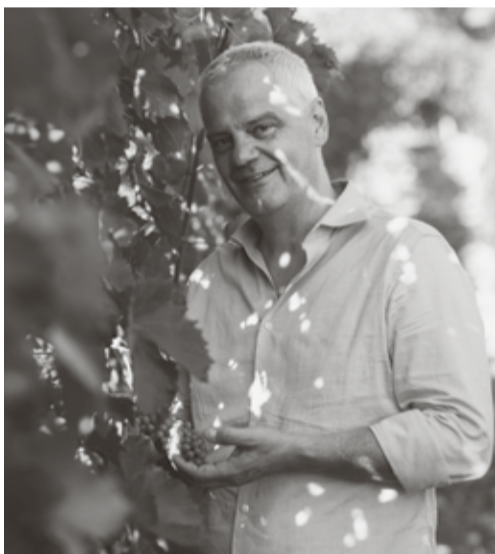
SEITE 3

VINUM LIGNUM®

SEITE 4

GOLD UND SILBER

SEITE 4



LIEBE LESERIN,
LIEBER LESER
FROHE PROSTERN

Zugegeben. Das Wortspiel ist wohl nicht das gelungenste aller Zeiten. Aber immerhin bringt es auf den Punkt, was ich Ihnen von Herzen wünsche. Ein schönes Osterfest, bei dem auch der Gaumen zu seinem Recht kommt.

Seit gut zwei Jahren befinden wir uns mal mehr, mal weniger heftig im Krisenmodus. Da tut jede Verschnaufpause gut. Damit Sie auch in Sachen Preise aufatmen können, haben wir für Sie sechs Angebote ausgedacht. Mehr dazu finden Sie in der Beilage. Unser Tipp: Bestellen Sie rechtzeitig, damit die feinen Tropfen noch vor Gründonnerstag bei Ihnen zu Hause eintreffen.

In unserer Interview-Rubrik stellt sich Ihnen heute ein Rhoneblut-Leser vor, der uns in seinem Lieblings-Käselädeli in Zürich kennengelernt hat. Ein Dankeschön an dieser Stelle an den Besitzer. Wir unsererseits bringen Ihnen auf den Seiten 2 und 3 den Forestier® näher, unseren Demeter-Biowein aus dem Naturpark Pfyn-Finges. Und der Medaillenspiegel auf Seite 4 soll nicht der blossen Selbstbeweihräucherung dienen – auch wenn wir zugegebenermassen schon ein wenig stolz sind auf die vielen Auszeichnungen –, sondern vielmehr Ihrer Inspiration. Wieso nicht mal diesen oder jenen der Prämierten probieren?

Ich wünsche Ihnen jetzt schon viel Spass dabei.

Amédée Mathier

AUF EIN GLAS WEIN BEI UNSEREN KUNDEN
**«ES WAR EINE
HERVORRAGENDE EMPFEHLUNG!»**

Rhoneblut-Leserinnen und -Leser stellen sich vor und unseren Fragen.

In dieser Ausgabe:

Christoph Kuster (62) aus Zürich, Marketing Consultant, leidenschaftlicher Eishockeyaner (passiv), Golfer (aktiv) und Weingeniesser (regelmässig).

Rhoneblut: Was fällt Ihnen spontan ein, wenn Sie «Schweizer Wein» hören?

Christoph Kuster: Eine grosse Vielfalt. Darunter aber auch viele Produkte, die nicht so nach meinem Gusto sind.

RB: Und beim Begriff «Walliser Weine»?

CK: Winterferien, Skifahren, Schlitteln, Schneehütten bauen, warme Föhnlage, Raclette-Stube.

RB: Und zu «Albert Mathier & Söhne AG»?

CK: Ganz ehrlich? Für mich ganz zuoberst auf der Liste der Weinproduzenten. Für einen Winzer verfügt er über ein aussergewöhnlich breites Angebot.

RB: Bitte erzählen Sie uns von Ihrem Wein-Highlight der letzten zwölf Monate, einem besonderen Genussmoment mit einem Mathier-Wein.

CK: Sorry, aber es gelingt mir beim besten Willen nicht, nur ein Highlight zu bestimmen. Es sind derer zu viele. Auch wenn es etwas klischeehaft tönt: Bei Fondue und Raclette herrscht bei mir immer Hochstimmung, und in der Regel begleitet uns dazu ein Weisser von Mathier.

RB: Können Sie sich erinnern, wann, wie und wo Sie auf den Weingeschmack gekommen sind?

CK: Ich traue mich ja fast nicht, das zu erzählen, in der heutigen Zeit. Meine Eltern wollten immer, dass ich Wein probiere. Dies mit dem Gedanken, dass ich, wenn ich mal allein in den Ausgang gehe, nicht von jemandem hereingelegt und betrunken gemacht werde, im Unwissen, was mir da angeboten wird.

RB: Und wenn es mal kein Wein ist?

CK: Ramazzotti rosé mit Tonic Water auf Eis. Sehr erfrischend.

RB: Wie sieht Ihre persönliche Top-5-Liste der Weine aus? Sie müssen sich dabei nicht auf Weine aus unserem Haus beschränken ...

CK: Gehen auch sechs? Also bei den Weissen sind meine drei Lieblinge der Domaine de Ravoire von Mathier, der Bianco Rovere aus dem Tessin und der Schwarz Weiss aus Österreich. Bei den Roten Mathiers Vinum-Lignum-Weine, der Schwarz Rot aus Öster-

reich und der italienische Mille e una Notte.

RB: Wenn Sie sich entscheiden müssten: weiss, rot oder rosé?

CK: Im Sommer eher weiss und rosé, im Winter vorwiegend rot. Ausser zu Käse, da gibt's immer Weissen.

RB: Schwer oder leicht?

CK: Je nach Jahres- und Mahlzeit. Im Sommer wähle ich generell Leichtere, zu Fleisch darf's dann aber auch mal ein Schwerer sein.

RB: Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien, USA oder Australien?

CK: Schweiz und Italien. Und – das Land fehlt in Ihrer Frage – Österreich.

RB: Und zu guter Letzt: Wieso kaufen Sie Wein von der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne?

CK: Ich bin zwar Baselländer, wohne und arbeite aber seit Jahren in Zürich. Raclette und Fondue kaufe ich immer im Amstad Chäslädeli im Zürcher Seefeldquartier. Dieses führt unter anderem Weine von Albert Mathier & Söhne, der Inhaber hatte mir diese einst zum Käse empfohlen. Und es war eine hervorragende Empfehlung! Seither bin ich Mathier-Stammkäufer.

FORESTIER®

BIO? LOGISCH!

Unser Pinot noir aus dem Naturpark Pfyn-Finges ist ein 100% biodynamischer Wein. Zertifiziert nach den strengen Regeln der Bio Suisse und seit November 2013 auch ein zertifiziertes Parkprodukt. Forestier® ist eine rechtlich geschützte Bezeichnung der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne AG. Seine Trauben kommen aus dem Reb-

berg Milljerä, im Herzen des Naturparks Pfyn-Finges. Dieser Rebberg wird mit viel Herz und Emotion bewirtschaftet. Für die Zertifizierung zuständig ist die Biolnspecta im Auftrag der Demeter Schweiz, Betriebsnummer 11401, Zertifikat BL-116675.



AUS DEM WEINPARK DER SCHWEIZ

Auf den untersten Terrassen des südwärts gerichteten Hanges zwischen Leuk und Siders werden Reben in einer naturnahen Landschaft gepflegt und zu köstlichen Weinen gekeltert. Der Weinbau hat im Naturpark Pfyn-Finges einen hohen Stellenwert. Über 80 Weinhandlungen laden zum Verweilen und Degustieren der regionalen Produkte

ein. Die meisten davon sind in den Weindörfern Salgesch und Varen angesiedelt. Eine davon ist die Albert Mathier & Söhne AG. Durch ihre umweltschonende, qualitativ hochstehende und innovative Produktionsweise verkörpert sie genau die Werte des Naturparks.

IN AMÉDÉES WORTEN

«Es ist schön zu sehen, wenn unsere Weine Anerkennung finden und ausgezeichnet werden. Der Forestier® ist aktuell eine dieser oft prämierten Weinpersönlichkeiten aus unserem Hause. Es lohnt sich, ein paar Worte über den Rebberg zu verlieren, der unserem reinen Demeter-Biowein die Zutaten liefert.

Lange bevor die Politiker auf die Idee kamen, diese wunderschöne Gegend am linken Rhoneufer zu schützen, waren wir schon da. Meine Grosseltern mütterlicherseits bewirtschafteten hier schon seit Generationen einen Bauernhof.

Der Rebberg liegt überhöht am Rhonelauf. In meiner Kindheit war der Rhonestrand unser Zuhause. Heimlich flüchteten wir von der Sommerhitze des Rebberges ans kühle Nass. Die Arbeit blieb halt etwas liegen. Es gab ein paar blaue Flecken, weil man von den Findlingen der Rhone abrutschte und die eine oder andere Schramme mitnahm. Das eiskalte Wasser der Rhone liess die Schmerzen aber sofort verschwinden.

Im Verlaufe der Zeit wurde ich Eigentümer dieses Rebberges und musste ihn neu anlegen. Inzwischen hatten auch der Kanton Wallis und die Eidgenossenschaft herausgefunden, dass es in den Milljerä (so lautet die richtige Bezeichnung dieser Gegend) schön ist.

Mal abgesehen von den Autobahnbauern, die uns diese Region für Kompensationsmassnahmen wegnehmen wollen, kümmert sich der Staat Wallis korrekt um Menschen und Natur in den Milljerä.

Es war für mich eine logische Folge, den Rebberg zuerst biologisch und dann biodynamisch zu bearbeiten. Heute bin ich zertifizierter Demeter-Weinbauer. Es freut mich zu sehen, dass wir nicht alles falsch gemacht haben: Schon zu meiner Kindheit haben wir diesen Rebberg schonend und mit viel Hingabe gepflegt. Es war und ist einfach ein spezieller Ort.

Forestier®, die rechtlich geschützte – daher das ® – Bezeichnung für unseren Wein aus dem Naturpark, hat auch sei-

ne Geschichte. Mein Urgrossvater war einer der ersten Rebkommissäre des Kantons, mein Grossvater, mein Onkel und mein Cousin waren alle Förster (ergo: Forestier).

«Die Verbindung von Mensch und Natur liegt uns im Blut.»

Immer, wenn ich über diesen Wein nachdenke, falle ich in eine freudige Stimmung: Familie, Berufung, die Natur in dieser einmaligen Gegend, Boden, Rebe, Traube, Wein, der Name. Ich glaube, das nennt man Nachhaltigkeit.»



WEIN-STECKBRIEF

Farbe:	dynamisches, strahlendes Ziegelsteinrot
Geruch:	frische, rote Beeren, leichte Heunoten
Geschmack:	elegant, nicht zu aufdringlich im Auftakt, breit im Mund, anhaltend
Rebsorte:	Pinot noir
Rebberg-Lage:	Hügelzone im Herzen des Walliser Talbodens
Boden:	leichter, durchlässiger Boden, Löss, von der Rhone und der letzten Eiszeit geschaffen
Anbau-Höhe:	560 m ü. M.
Anbau:	zertifiziert biodynamisch, von Hand geerntet, nach menschlichen und natürlichen Grundsätzen
Herkunft:	Gemeinde Salgesch
Restzucker:	trocken
Alkoholgehalt:	13 % Vol.
Flaschengrösse:	75 cl
Trinktemperatur:	15 bis 18 °C
Ausbau:	Stahltank
Lagerung:	6 bis 10 Jahre
Appellation:	AOC Valais
Zertifizierung:	IP Suisse, Vinatura, Bio Suisse, Demeter
Speisen:	ein wunderbarer Begleiter zu rotem Fleisch, Walliser Alpkäse, Teigwaren sowie vegetarischen und veganen Gerichten



WAS BEDEUTET DEMETER?

Der Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft (auch Demeter Schweiz genannt) ist ein Schweizer Bio-Anbauverband. Die von den Mitgliedern praktizierte biologisch-dynamische Wirtschaftsweise basiert auf den landwirtschaftlichen Konzepten und der spirituell-esoterischen Weltanschauung der Anthroposophie Rudolf Steiners. Das Produktspektrum umfasst Lebensmittel und Kosmetika, welche vorwiegend in Bioläden und Reformhäusern verkauft werden, seit einiger Zeit aber auch bei Supermarktketten wie Coop und Migros.

DER GASTKOMMENTAR

DIE ZUKUNFT HEISST BIODYNAMIE

Die Industrialisierung der Landwirtschaft und der intensive Einsatz von Stickstoff-Düngern haben dazu geführt, dass die Pflanzen häufiger krank werden und weniger Vitalität zeigen. Rebberge, die mit chemischen Spritzmitteln behandelt werden (müssen), waren und sind von dieser Entwicklung nicht ausgeschlossen. Zunehmend mehr Winzer und Winzerinnen wollen indessen der ungesunden und schliesslich schädlichen Entwicklung entgegensteuern und sind auf den biologischen oder gar biodynamischen Anbau umgestiegen.

Namentlich die Biodynamie gewinnt in breiten Produzentenkreisen an Bedeutung. Die Weingüter suchen nämlich einen individuellen Zugang zu dieser Methode, die auf den Anthroposophen Rudolf Steiner zurückgeht. Wer sich auf diese Philosophie einlässt, setzt auf eine Mischung aus Kuhmist und geriebenem Quarzit, die in Kuhhörnern in der Erde vergraben wird, spritzt homöopathisch verdünnte Präparate und Teeaufgüsse statt synthetisch-chemische Pflanzenschutzmittel, schneidet die Reben und füllt die Weine nach den Mondphasen ab. Ein Winzer hat den biodynamischen Weinbau prägnant und gut nachvollziehbar umschrieben: Er sei die Kunst, den individuellen Standort charaktervoll im Wein abzubilden.

Viele lehnen die Philosophie als «Hokuspokus» ab, die jeder wissenschaftlichen Grundlage entbehre. Doch darum geht es nicht. Die ganzheitlichen Ansätze der Biodynamie können vielmehr die naturwissenschaftliche Sichtweise ergänzen. Die Methode soll auch nicht in direkter Opposition zur konventionellen Wirtschaft stehen, sondern allenfalls Lösungen liefern, um die zunehmenden Umweltprobleme zu bekämpfen. Davon ist auch der Weinbau in den meisten Regionen betroffen. Die biodynamische Arbeitsweise stärkt die Widerstandskraft der Reben, verbessert die Bodenfruchtbarkeit und fördert in den Weingärten seltene Tier- und Pflanzenarten. Schliesslich zeichnen sich die auf diese Art und Weise erzeugten Weine, so wenigstens die Erkenntnis, die ich erfahren habe, durch mehr Spannung, mehr Kom-



Fotograf: Martin Graf

plexität und mehr Eigenständigkeit aus. Sie widerspiegeln perfekt ihre Herkunft.

Das trifft auch für den biologisch-dynamisch erzeugten und Demeter-zertifizierten Forestier® 2019 des Weinguts Albert Mathier zu. Der Wein aus Pinot noir präsentiert sich mit überaus vielversprechenden Anlagen, wie eine Verkostung zeigt. Im Glas funkelt ein intensives Rubinrot. Der Tropfen enthüllt in der Nase schöne Noten von roten Früchten sowie dezent würzig-krautigere Anklänge.

Im Gaumen des mittelschweren Crus fallen die Frische, Eleganz, gute Struktur sowie der langanhaltende Nachhall auf. Ich empfehle, den spannungsreichen, bewusst im Stahltank gereiften Forestier® speziell zu Geflügelgerichten zu kredenzen. Aber auch vegetarische Speisen lassen sich damit gut kombinieren.

Die Trauben für diese Trouvaile stammen aus einem Rebberg im Naturpark Pfyn-Finges. Er befindet sich auf einer Höhe von 560 Metern über Meer und wird sorgfältig

und handwerklich nach biodynamischen Methoden gehegt und gepflegt. Mit dieser Philosophie ist gewährleistet, dass die einzigartige Natur- und Kulturlandschaft in Salgesch erhalten bleibt. Hier werden neben Wein noch andere landwirtschaftliche Produkte erzeugt. Der Naturpark Pfyn-Finges ist aber auch ein Lebens- und Erlebnisraum, der zahlreiche Besucher und Besucherinnen anzieht. So lohnt es sich, die eine oder andere Wanderung unter die Füsse zu nehmen. Das Netz ist über 450 Kilometer lang – da ist sowohl für den Spaziergänger als auch den Langstreckenläufer etwas dabei.

Nach getaner Fitness schmeckt ein Glas Wein umso besser – erst recht, wenn er biologisch erzeugt wird. Ich bin überzeugt, dass solchen Gewächsen die Zukunft gehören wird. Heute bestehen viele Möglichkeiten, dass der Wein – ähnlich wie bei Bieren und Destillaten – manipuliert und behandelt wird. So kann man den edlen Rebsaft beispielsweise komplett in seine Einzelteile zerlegen und wieder so zusammenfügen, wie man ihn gerne haben möchte. Wer will das trinken, geschweige denn geniessen? Wein ist ein individuelles Getränk, das je nach Jahrgang und Lage anders schmeckt. Das macht ihn einzigartig und hebt ihn von anderen Produkten ab. Da leistet die Bio- und die Biodynamie-Produktion wertvolle Unterstützung. Viele stören sich am esoterischen Aspekt der Methode. Doch die Ziele lauten anders: Man will ein stabiles Gleichgewicht im Rebberg erhalten und möglichst gut schmeckende Weine erzeugen – so wie es im Naturpark Pfyn-Finges von Produzenten wie Albert Mathier vorgelebt wird.

Peter Keller ist Weinredaktor der NZZ am Sonntag und führt regelmässig Weinseminare für die Leser durch. Zudem arbeitet er Weinakademiker für den Coop-Weinclub Mondovino, wo er für das Raritäten-Sortiment aussergewöhnliche Trouvaillen selektioniert.

36 grosse Reportagen.
6 Bücher.
1 Jahr.
Jetzt gratis probelesen!

www.reportagen.com/geschenk



DAS ZITAT FÜR GENIESSER:

«Wein, das ist ein Roman, den der Winzer mit den Trauben schreibt.»

Thomas Häntsch

VINUM LIGNUM®

TONNE BRINGT WONNE

Unsere beliebte Vinum-Lignum®-Serie bauen wir vom ersten Tag an im exklusiven französischen Barrique aus. Dessen Herstellung erfordert viel Wissen, Erfahrung und Sorgfalt. Hier liefern wir Ihnen dazu fünf interessante Fakten.

1. Die Holzwahl

Das Eichenholz sorgt für das spezielle Aroma. Doch nicht jede Eiche hat dasselbe Geschmacksprofil und denselben Tanningehalt. Eine gezielte Selektion der Hölzer durch den Tonnelier ist unerlässlich. Das sorgfältig

ausgewählte Rundholz wird in Längshölzer – sogenannte Dauben – gespalten.

2. Trocknung

Zwei bis drei Jahre muss das Eichenholz nun an der Luft trocknen – ein langsamer und platzintensiver Prozess. Die Sonne, die Luft und der Regen bauen die bitteren Substanzen im Holz ab, welche die Weinqualität negativ beeinflussen würden. Die natürliche Trocknung ist der künstlichen Trocknung des Holzes in Trockenräumen weit überlegen, denn nur so erhält der Wein seine geschmacklichen Feinheiten.

3. Formgebung

Nach dem Trocknen werden die Dauben auf eine Breite von 27 mm ausgedünnt und erhalten vom Tonnelier ihre

leicht gebogene Form. Auch die Enden schrägt er ab. Daube legt er neben Daube, möglichst zueinander passend, damit das Fass das gewünschte Äussere erhält. Mit einem Hammer werden die Einzelteile in provisorischen Fassreifen positioniert.

4. Röstung

Ein wesentlicher Schritt in der Fertigung von Barriques ist das Rösten über offenem Feuer, fachsprachlich Toasting genannt. Es dient der thermischen Umwandlung von unliebsamen Holzgerbstoffen und Aromakomponenten in geschmacklich angenehme Stoffe, die das Fass bei der Lagerung abgibt.

5. Feinschliff

Jetzt fehlt nur noch wenig bis zur Vollendung der Bar-

riques: Der Tonnelier bohrt ein Spundloch und bringt die Gefässböden an, welche ebenfalls geröstet sind. Ein Test mit Luft zeigt, ob die Fässer dicht sind. Zu guter Letzt werden die provisorischen Eisenreifen durch die richtigen ersetzt, die Fässer abgeschmirgelt und die Ecken abgeschragt. Nun sind die Tonnen für die Vinum-Lignum®-Wonnen bereit.

JETZT ALS SONDERANGEBOT:
Der Vinum Lignum® Rein Riesling. Mehr dazu auf dem beiliegenden Angebotsblatt.

PREISGEKRÖNT 2020 – 2021 UNSERE AUSGEZEICHNETEN

APHRODINE®

Jahrgang 2019
Silbermedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2020

Jahrgang 2019
Goldmedaille
Weintrophy Berlin 2020

CORNALIN

Jahrgang 2018
Goldmedaille
Weintrophy Berlin 2020

PIROUETTE®

Jahrgang 2019
Silbermedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2020

Jahrgang 2020
Silbermedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2021

Jahrgang 2020
Silbermedaille
EXPOVINA Wine Trophy Zürich 2021

Jahrgang 2020
91 Punkte
Falstaff, Chasselas Trophy 2021

DÔLE DE SALQUENEN

Jahrgang 2018
Goldmedaille
Weintrophy Berlin 2020

Jahrgang 2019
Goldmedaille
Etoile d'or du Valais 2020

Jahrgang 2019
90 Punkte
Falstaff, Best of Dôle Tasting 2021

DOMAINE DE RAVOIRE® ROUGE

Jahrgang 2019
95 Punkte
Falstaff, Rotweinblends Trophy 2021

Jahrgang 2019
Silbermedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2021

FORESTIER®

Jahrgang 2020
Silbermedaille
Schweizer Bioweinpreis 2021

RHONEBLUT®

Jahrgang 2020
Silbermedaille
Mondial des Pinots 2021

CEIL DE PERDRIX

Jahrgang 2020
Silbermedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2021

Jahrgang 2020
Silbermedaille
EXPOVINA Wine Trophy Zürich 2021

MERLOT

Jahrgang 2019
Goldmedaille
Mondial du Merlot, Sierre 2020

Jahrgang 2019
90 Punkte
Falstaff Merlot Trophy 2021



WEINLADUNG BESUCHEN SIE UNSER AMPHORUM

Unser Familienbetrieb im Herzen des Weindorfes Salgesch hat sich dem Genuss des Weines verschrieben. Seit 1928 haben sich die traditionelle Weinerstellung und unsere Erfahrung mit innovativen Produktideen zu einer einmaligen Weinkompetenz vereint, mit welcher wir allen Weingenießerinnen und Weingenießern ein unvergessliches Besucherlebnis bieten können.

Sei es im Carnotzet oder im neuen Amphorium, wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem rustikal eingerichteten Kellergewölbe im Untergeschoss, wo sich unsere Weine, begleitet von für die Region typischen Speisen wie getrocknetem Fleisch, Käse und Brot, wunderbar degustieren lassen. Das Amphorium gewährt zudem einen Blick auf unsere Kvevris, in denen der Amphore® noir und der Amphore® blanc entstehen.

Unsere Familie und das Team freuen sich, Sie akustisch, optisch und kulinarisch in die faszinierende Welt der Albert Mathier & Söhne AG einzuführen.

Gesprochene Sprachen: d, e, f, i

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 8–12 Uhr und 13.30–17.30 Uhr,
Samstag 9–12 Uhr und 13–16 Uhr. An Sonn- und Feiertagen geschlossen (ausser an Auffahrt und Tagen der offenen Weinkeller).

Weinkellerei Albert Mathier & Söhne AG
Bahnhofstrasse 3, 3970 Salgesch
Tel. 027 455 14 19, Fax 027 456 36 07
info@mathier.ch, mathier.ch

