

NIIWS USUM HÜS DIE GESCHICHTE DES CARNOZETS

Wir haben die Ehre und das Vergnügen, in einem 100-jährigen Gebäude zu arbeiten. Es ist Teil des «Mathier-Biotops», das wächst und sich verändert. Im Moment passiert so einiges. Es entstehen ein neuer Barrique-Keller und ein neuer Raum für die Vergärung unserer Trauben in Foudriers (Holzgärböttche), wir haben eine Solaranlage in Betrieb genommen und die Heizung renoviert. Während im tiefen Keller alle Geheimnisse rund um unsere Weine gehütet werden und dem breiten Publikum weniger zugänglich sind, gab es einen Raum in unserem Keller, der weitherum bekannt war. Das Carnotzet. Vor ein paar Monaten wurde es abgerissen und macht dem Barrique-Keller Platz.

früher Kühle getränkt wurden. Obwohl ich schon meinen ganzen Lebtage lang in diesem Gebäude zu Hause bin, war das für mich neu. Meine älteren Geschwister haben mir ihre Erinnerungen an diesen Platz erzählt. Es ist ein mythischer Ort. Jedes Familienmitglied verbindet mit ihm bleibende, schöne Erinnerungen. Das freudige Strahlen, die glänzenden Augen und der Satz «Wenn diese Wände reden können ...» lassen einiges erahnen.

Das Carnotzet war von 1964 bis 1995 das wirtschaftliche Rückgrat unseres Kellers. Hier wurden unsere Weine zur Degustation und zum Verkauf angeboten – mit grossem Erfolg. Vereinzelt wurde der Versuch unternommen, den Raum einer neuen Bestimmung zuzuführen, aber kaum war der Gedanke in der Luft,

wurde laut dagegen protestiert. Das Carnotzet ist immer seiner Grundbestimmung gerecht geblieben: Es wurde Wein darin getrunken. Daneben war es auch Sitzungs- und Verhandlungsraum und für uns Jugendliche seinerzeit ein Raum ausserhalb der Öffentlichkeit (in dem es Wein gab und als Mutprobe ab und zu Schnaps). Worte zum Weingenuss, zur Verkostung, zum Auffüllen der eigenen Weinbestände, Diskussionen rund um Rebberge und das Leben im Allgemeinen füllten diesen Raum tagtäglich. Hier wurden Verliebte zusammengeführt, Freundschaften fürs Leben geschlossen, Existenzen begründet. Kurz: Es war ein zentraler Ort für uns und für unserer Weinliebhaber.

Menschen prägten ihn. Auch deshalb dauerte es bis heute, bis ich mich getraute, die Entscheidung für den

Abriss zu fällen. Aber nachdem 1995 das neue Carnotzet mit der neuen und modernen Infrastruktur in Betrieb genommen wurde, vergassen wir allmählich diesen kleinen versteckten Raum im Nebengebäude. Kaum jemand von uns hat ihn seither genutzt. Nun freuen wir uns alle auf den Barrique-Keller.



PREISGEKRÖNT 2021 – 2022 UNSERE AUSGEZEICHNETEN

DÔLE DE SALQUENEN
Jahrgang 2019
90 Punkte
Falstaff, Best of Dôle Tasting 2021

HEIDA
Jahrgang 2020
Goldmedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2021

SYRAH
Jahrgang 2021
Goldmedaille
Weintrophy Berlin 2022

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

FORESTIER®
Jahrgang 2019
15 Punkte
VINUM – Europas Weinmagazin (Juli/August 2022), Schweizer Bioweine, die man kennen muss

Jahrgang 2020
Silbermedaille
Schweizer Bioweinpreis 2021

ROUSSANNE
Jahrgang 2020
Goldmedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2022

DOMAINE DE RAVOIRE® ROUGE
Jahrgang 2019
95 Punkte
Falstaff, Rotweinblends Trophy 2021

Jahrgang 2019
Silbermedaille
Grand Prix du Vin Suisse 2021

Jahrgang 2020
92 Punkte
Falstaff, Rotweinblends Trophy 2022

PIROUETTE®
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

RHONEBLUT®
Jahrgang 2020
Silbermedaille
Mondial des Pinots 2021

Ausserdem: Der «Blick» hat im letzten August von den rund 2500 Schweizer Weingütern die 100 besten gekürt. Mit dabei: **Die Albert Mathier & Söhne AG.**



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 Wein-Kompetenz vereint, mit welcher wir allen Weingenießerinnen und Weingenießern ein unvergessliches Besucherlebnis bieten können.

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Amphorium, im 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, 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



Rhôneblut

WEIN UND EMOTIONEN

WEIN. EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE. ALBERT MATHIER & SÖHNE AG, SALGESCH, WALLIS, SCHWEIZ. AUSGABE 31 / 2022

THE MATTERHORN
SEITE 2

PARKWEIN®
SEITE 3

DAS ZITAT
SEITE 3

GOLD UND SILBER
SEITE 4



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER 5 UHR MORGENS: ZEIT FÜR EIN GLAS RHONEBLUT®

Nein, nein, keine Angst. Wir wollen hier nicht dem Alkoholismus Vorschub leisten. Aber 5 Uhr morgens in unseren Längengraden bedeutet in Australien halt plus oder minus Happy Hour. Sprich: Zeit für den Apéro.

Wieso Rhôneblut?, fragen Sie? Weil sich im australischen Turrumurra ein Restaurant befindet, das sich «The Matterhorn» nennt und zu seiner wunderbaren Schweizer Küche auch neun feine Tropfen der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne aufischt. Die Feinschmeckeroase auf dem fünften Kontinent stellen wir Ihnen auf Seite 2 vor.

Lokaler geht es auf Seite 3 zu und her. Im Naturpark Pfyn-Finges gibt es unzählige landschaftliche Schätze und geheimnisvolle Orte zu entdecken. Von der wilden Rhone hin zu Gletschern, von Blumenwiesen hin zu Felsen bietet er ein einzigartiges Spektrum an Flora, Fauna, Kultur und Kulinarik. Darunter die Erzeugnisse von Weinproduzenten aus der Region. Unser Betrieb ist unter anderem mit dem – passend benannten – Parkwein® vertreten. Sein umweltschonendes und innovatives Herstellungsverfahren spiegelt die Werte des Naturparks exakt wider.

Amédée Mathier
Amédée Mathier

AUF EIN GLAS WEIN BEI UNSEREN KUNDEN «ICH HOFFE, DER VINUM LIGNUM WIRD MEIN WEIN-HIGHLIGHT»

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

In dieser Ausgabe:
In dieser Ausgabe: Clemens Zürcher (32) aus Schwyz, eidg. dipl. Maschinenmechaniker, spielt gerne Schach und Posaune. Schaut stundenlang Netflix.

Rhôneblut: Was fällt Ihnen spontan ein, wenn Sie «Schweizer Wein» hören?
CZ: Für mich gehören sie nicht unbedingt zu den Top-Weinen. Ich habe aber schon den einen oder anderen getrunken, den ich ganz gut fand. Was ich neulich im Internet gelesen habe: Die Rebflächen sind zwar im Vergleich zu denjenigen von anderen weinproduzierenden Ländern sehr klein, aber durch günstige Lagen mangelt es keineswegs an Qualität.

RB: Und beim Begriff «Walliser Weine»?
CZ: Da ich nicht regelmässig Wein trinke, fehlen mir die Referenzen, um einen Unterschied zwischen Walliser Wein und Weinen aus dem Rest der Schweiz zu machen.

RB: Und zu «Albert Mathier & Söhne AG»?
CZ: Den Produzenten kannte ich bis vor kurzem noch gar nicht, ich bin mehr aus Zufall – beim Surfen – auf dessen Website gestossen.

RB: Bitte erzählen Sie uns von Ihrem Wein-Highlight der letzte zwölf Monate, einem besonderen Genussmoment mit einem Mathier-Wein.
CZ: Ich habe mir online zwei Flaschen Vinum Lignum bestellt. Ich hoffe, dass diese mein Wein-Highlight des Jahres werden :)

RB: Können Sie sich erinnern, wann, wie und wo Sie auf den Weingeschmack gekommen sind?
CZ: Das war während meiner Ausbildung, mit circa 16 Jahren. Mein damaliger Chef besass ein Weingut in Portugal und bestand darauf, dass ich mit ihm hin und wieder eines seiner Produkte degustiere.

RB: Und wenn es mal kein Wein ist?
CZ: Dann ist es ein kühles Schweizer Bier.

RB: Wie sieht Ihre persönliche Top-5-Liste der Weine aus? Sie müssen sich dabei nicht auf Weine aus unserem Haus beschränken ...
CZ: Hmm ... so eine Liste führe ich nicht. Da ich eher selten Wein trinke, probiere ich, wenn möglich, immer wieder Neues aus.

RB: Wenn Sie sich entscheiden müssten: weiss, rot oder rosé?
CZ: Schwierig. Wenn ich mich wirklich entscheiden müsste, dann rot.

RB: Schwer oder leicht?
CZ: Da fällt mir die Antwort bedeutend leichter: leicht.

RB: Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien, USA oder Australien?
CZ: Wenn mein Bauch entscheidet, in einem Restaurant zum Beispiel, fällt die Wahl meist auf einen Italiener, ich habe aber eigentlich keine Präferenz.

RB: Und zu guter Letzt: Wieso kaufen Sie Wein von der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne?
CZ: Aus Neugier und weil ich gespannt bin, ob der Wein hält, was die Texte auf der Website versprechen. Die ersten zwei Flaschen sollte ich ja in den nächsten Tagen bekommen.

NEUN WALLISER AUF REISEN MATHIER DOWN UNDER

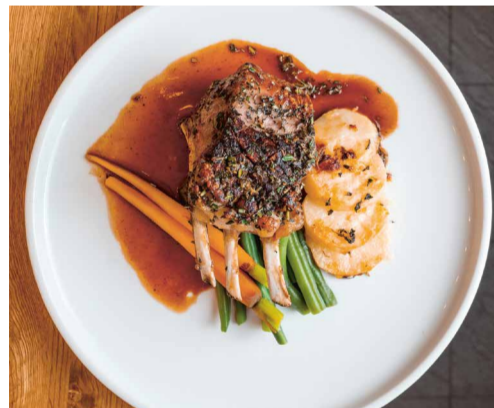


WILLKOMMEN IN SCHMAUSTRALIEN

Poached rainbow trout Zuger Art, silverbeet, fleuron, creamy herb sauce. Osso bucco topped with gremolata, Swiss chard. Swiss homemade spätzle. Cheese fondue for two served with bread, potatoes, and pickles. Rhubarb and quince strudel. Nur fünf der vielen wunderbaren

Gericht, die sich auf der Speisekarte des Feinschmeckerlokals «The Matterhorn» im australischen Turramurra, einem Vorort von Sydney, befinden. Nicht nur unter Heimwehweizern erfreut sich der Gourmet-Treffpunkt in New South Wales grösster Beliebtheit.

«THE MATTERHORN SWISS RESTAURANT»



Roland Schai ist das Herz und die Seele der Küche des «The Matterhorn Swiss Restaurant». Geboren in St. Gallen wuchs er in einem Familienhaus auf, in dem der Duft von frisch gebackenem Zopf am Sonntagmorgen durch das Haus wehte.

Es war dieses Zuhause, in dem der Wert des gemeinsamen Essens mit Freunden die Inspiration nährte, die Roland dazu brachte, Küchenchef zu werden und seine Leidenschaft für Kultur und Kulinarik seines Geburtslandes zu teilen. Die Ausbildung zum klassischen Koch absolvierte er im Hotel Montana in Luzern.

Nach seinem Abschluss arbeitete Roland in mehreren Fünf-Sterne-Hotels in der Schweiz, bevor er schliesslich nach England zog, um die Sprache zu lernen und seine kulinarischen Fähigkeiten zu verbessern. Dort kochte Roland in mehreren Spitzenrestaurants, bevor er sich vor 35 Jahren entschloss, nach Sydney zu ziehen. Nachdem er mehrere Jahre lang erfolgreich verschiedene Lebensmittelgeschäfte eröffnet und betrieben hatte, beschloss Roland, seinen Traum zu verwirklichen und ein Schweizer Restaurant in Sydney zu eröffnen.

2020 fand er den idealen Standort und rief «The Matterhorn Swiss Restaurant» in Turramurra ins Leben. Schon nach kurzer Zeit ist das Lokal zu einem «place to be» geworden. Hier darf Roland kreieren, kochen und mit seinen Gästen interagieren, wie er es sich immer gewünscht hatte.



DER GIPFEL DES WEINGENUSSES

Wo Schweizer Küche vom Feinsten serviert wird, soll die Weinbegleitung adäquat sein. Eben: aus der Schweiz und vom Feinsten. Da passen die Spezialitäten der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne prächtig ins Konzept. Die nebenstehenden neun finden die Genieserinnen und Geniesser auf der Weinkarte von «The Matterhorn».



Amphore® blanc AOC 2017



Aphordine® Petite Arvine AOC 2021



Salgesch (Dôle de Salquenen) AOC 2020



Pirouette® AOC 2021



Rhoneblut® AOC 2020



O-Orange Wein AOC 2020



Cornalin AOC 2020



Syrah AOC 2021



Ermitage Flétric AOC 2019



«Den ersten Kontakt zu Amédée hatte ich, nachdem ich vor zwei Jahren den australischen Winzer Trevor Jones kontaktiert hatte, um Schweizer Wein in Australien zu finden. Es hat fast zwei Jahre gedauert, bis wir einen Punkt erreicht hatten, an dem wir Roland in die Schweiz schicken konnten, um Amédée zu treffen und die Lieferkette für den Import zu organisieren. Wir sind sehr froh, dass dies bei Rolands kürzlicher Reise in die Schweiz funktioniert hat.

Die von uns importierten Mathier-Weine haben wir anlässlich des diesjährigen Schweizer Nationalfeiertags in unserem Restaurant lanciert. Ein siebengängiges Degustationsmenü mit begleitenden Weinen ermöglichte unseren Gästen einen Einblick in die Schweizer Küche.»

Liarne Schai, Mitbesitzerin von «The Matterhorn»

DER GASTKOMMENTAR CHARAKTERVOLLE BIOWEINE AUS EINER EINZIGARTIGEN NATURLANDSCHAFT



Fotograf: Martin Graf

Die Welt verändert sich gerade rasant schnell. Das trifft auch auf die Weinbranche zu. Das beherrschende Thema ist die Nachhaltigkeit. Zunehmend mehr Winzer und Winzerinnen wollen Verantwortung übernehmen – heute und für die nachfolgenden Generationen. So nimmt auch in der Schweiz der Anteil der biologisch oder gar biodynamisch erzeugten Weine stetig zu. Hierzulande werden bereits 2440 Hektaren oder knapp 17% der gesamten Rebfläche auf diese Art und Weise bearbeitet. Tendenz steigend. Ich bin überzeugt, dass dadurch die Weine nicht nur natürlicher und ehrlicher, sondern auch spannungsreicher und berührender werden. Eigenständig statt standardisiert.

Ein Biotop erster Güte ist der Walliser Naturpark Pfyn-Finges, eine der schönsten und ursprünglichsten Natur- und Kulturlandschaften der Schweiz. Das Kernstück bildet der zwischen Leuk und Siders gelegene Pfywald, der offiziell unter Schutz steht. Drei Viertel sind mit Föhrenwäldern bedeckt. Das Gebiet ist einer der trockensten Orte des Landes. Die jährlichen Niederschläge betragen im Durchschnitt lediglich 550 Millimeter. Im Naturpark wachsen neben Bäumen aber auch Reben. Engagierte Winzer und Produzenten anderer landwirtschaftlicher Produkte sorgen mit ihrer Tätigkeit dafür, dass diese einzigartige Landschaft erhalten

bleibt. Vor neun Jahren hat der Naturpark Pfy-Finges das Label als «Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung» erhalten.

Zu den Mitgliedern des Naturparks Pfy-Finges zählt das Weingut Albert Mathier in Salgesch. In diesem Gebiet produziert das Haus denn auch die drei «Parkweine» in Weiss, Rosa und Rot, die Mathier markenrechtlich hat schützen lassen. Man folgte bewusst ökologischen Richtlinien und entschied sich für eine natürliche Lösung. Der Rebberg wird nach den strengen Vorschriften von BioSuisse bewirtschaftet. So werden weder Herbizide noch Pestizide gespritzt. Das Ziel besteht darin, nicht nur die Weingärten so unverändert wie möglich zu erhalten, sondern die gesamte Umgebung mit einer vielfältigen Vogelwelt. Entsprechende Richtlinien hat Mathier mit der Parkverwaltung geschaffen, um so das gesamte Ökosystem zu erhalten. Der Wiedehopf wurde entsprechend als Leitvogel ausgesucht und zierte die Etiketten der Parkweine.

Das flüssige Trio ist ein exzellenter Botschafter des Pfywaldes. Es ist qualitativ von hohem Niveau und vermag auch verwöhnte Gaumen mehr als zufriedenzustellen. Angenehme Begleiterscheinung: Wer die Weine genießt, leistet gleichzeitig einen Beitrag zur Erhaltung einer schützenswerten Landschaft. Der weisse Parkwein ist eine Cuvée verschiedener weisser Sorten. Aromatische Trauben wie Muscat und Sauvignon blanc lassen sich in der Nase durchaus erkennen. Der im Stahltank ausgebaute 2021er mit einem niedrigen Alkoholgehalt von 11,9% präsentiert sich im Gaumen trocken, frisch, saftig, leicht, aber druckvoll und endet mit einer schönen Länge. Ihn zeichnet ein guter Trinkfluss aus. Man genießt den Weisswein am besten zum Apéritif oder als Begleiter zu leichten Fischgerichten. Oder zum Raclette.

Die Farbe pink liegt in Sachen Wein voll im Trend. Wer heute keinen Rosé im Sortiment hat, verpasst gute Geschäfte. Leider sind viele Beispiele restsüß und relativ opulent. Durch einen anderen Stil zeichnet sich Rosé-Parkwein von Albert Mathier aus. Er ist trocken, geradlinig, spritzig, süffig, gehaltvoll, wie der Jahrgang 2021 zeigt. Die Nase enthüllt einen mittellintensiven Duft von roten Beeren und dezent würzigen Noten. Der Ausbau im Stahltank betont die Frische des Weins, der aus verschiedenen roten Rebsorten gekeltert worden ist. Er passt ideal zum Apéro, aber auch zu leichten Gerichten.

Das substanzreichste Gewächs des Park-Trios ist der Rotwein, ebenfalls aus verschiedenen noblen roten Sorten erzeugt. Das offene Bouquet des tiefarbenen Weins springt sofort an: dunkle Beeren, würzige Noten. Der Cru vermag auch im Gaumen zu überzeugen: mittelschwer, feine Tannine, gute Säure, strukturiert, bodenständig, relativ langanhaltend. Der rote Parkwein ist der perfekte Begleiter zu Fleischgerichten.

Die drei gelungenen Parkweine machen jedenfalls Lust darauf, die einzigartige Walliser Naturlandschaft selbst einmal zu besuchen. Näher können Kultur und Genuss wahrlich nicht liegen.

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

ÖNOLOGISCH UNSER PARKWEIN® – IP-ZERTIFIZIERT



Fotograf: Roland Gerth

In den 90er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts machten wir von der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne uns Gedanken über die Zukunft unseres Rebbergs im Pfywald. Wir entschieden uns für eine natürliche Lösung und bewirtschafteten ihn fortan nach den strengen Vorschriften der BioSuisse. Etwa zur gleichen Zeit entstand rundherum der Naturpark Pfy-Finges. Zusammen mit der Parkverwaltung entwarfen wir Richtlinien, wie man nicht nur biologisch, sondern auch für die vielfältige Vogelwelt in dieser einmaligen Region etwas machen könnte. Der Wiedehopf wurde unser Leitvogel für das Projekt.

Kulturlandschaft – teilen, entschieden wir uns, den Parkwein® nicht fallen zu lassen. Heute produzieren wir einen Weissen, einen Rosé und einen Rotwein, deren Trauben aus dem Parkperimeter stammen.

Aus dem Weinpark der Schweiz

Auf den untersten Terrassen des südwärts gerichteten Hanges zwischen Leuk und Siders werden Reben in einer naturnahen Landschaft gepflegt, die zu köstlichen Weinen gekeltert werden. Der Weinbau hat im Naturpark Pfy-Finges einen hohen Stellenwert. Über 80 Weinhandlungen laden zum Verweilen und Degustieren der regionalen Produkte ein. Die meisten davon sind im Weindorf Salgesch und auf der Weininsel 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.



Der Weisse
Farbe: helles Grün mit leichten Gelbreflexen. Geruch: angenehme Zitrusnoten und Aromen von Grapefruit, grünem Apfel und Gras. Geschmack: elegant, mit einer präsenten Struktur. Das Zitrusaroma mit den gut eingebundenen Aromenoten gibt dem Wein Frische und Fruchtigkeit.

Der Rote
Farbe: intensives, strahlendes Rot. Geruch: angetönte Röstaromen, rote Beeren, frisch. Geschmack: präserter Auftakt im Mund, breiter Mittelteil, langanhaltender, angenehmer Abgang.

Der Rosé
Farbe: diskret strahlendes Rosa, Sonnenuntergangsnoten. Geruch: diskretes Parfüm, frische Früchte. Geschmack: elegant, angenehmes Gefühl und gutes Fließverhalten im Mund, ohne aufdringlich zu wirken.

DAS ZITAT FÜR GENIESSER:
«Wein ist in Wasser
aufgelöstes Sonnenlicht.»

Galileo Galilei