

## Niws us um Hüüs

«Die Wetterkapriolen des Frühlings 2024 reduzieren die Menge der Trauben. Doch die Qualität wird sehr gut sein.»

Das ist die Meinung von Thomas Mathier, dem Leiter der Rebbewirtschaftung der Albert Mathier & Söhne AG. «Die Frostnächte im Frühling und ein nasser Sommer waren für uns eine schwierige Situation. Damit die Reife und Ausgewogenheit stimmen, mussten wir täglich unsere Reben pflegen und vor Kälte, Nässe und Feuchtigkeit schützen.» Seit diesem Frühjahr wird das Team bei der Pflege der Reben von einer Drohne unterstützt. Die Albert Mathier & Söhne AG ist somit neu auch ein zertifiziertes Luftfahrtunternehmen.

Mit der Drohne überwachen wir regelmässig das Wachstum der Reben. Sie misst das Wasser an den Rebstöcken, den Nährstoffgehalt der Rebblätter,

und analysiert laufend das Wachstum und den Reifegrad der Trauben. Diese Analyse ermöglicht den rechtzeitigen Einsatz von phytosanitärer Behandlung der Reben mit Bio-Produkten.

Neu müssen bei der Pflege der Reben auch teilweise widersinnige EU-Vorschriften angewendet werden, welche der Bund 2020 übernahm. Dagegen wehren wir uns als Weinbauern und fordern vom Bund eine Überarbeitung dieser unsinnigen EU-Vorschriften.



## Herbstkrönung in Aktion

Wer zum Herbstbeginn dem Sommer nachtrauert, reist mit dem Aphrodine® Petite Arvine zurück auf die Sommerliege. Sein intensiver Geruch nach exotischen Früchten wie Ananas und Limone lassen sofort Sommergefühle aufleben. Diejenigen, die den Herbst mit offenen Armen empfangen, schenken sich mit Vorzug ein Glas Rhoneblut® ein. Sein Geschmack nach Würze und Feuer sowie feine Beerenaromen fangen die Gemütlichkeit des Herbstes wunderbar ein. Der Rhoneblut passt hervorragend zum herbstlichen Wildteller.

### Aphrodine® Petite Arvine

Ein intensiver, an exotische Früchte erinnernder Duft zeichnet seinen Geruch aus. Ananas und Limone, aber auch Noten von Grapefruit und Honig machen sich bemerkbar. Der Geschmack ist vollmundig, erfrischend und lebendig. Zwei wesentliche Komponenten bestimmen die Degustation: Salz und Grapefruit, die den Wein zu einem aussergewöhnlichen Genuss machen. Geniessen Sie den Aphrodine® zu Vorspeisen, Käsehäppchen, Kaviar und anderen Fischeiern, Geflügel, leichten Fischgerichten und Krustentieren, zu asiatischer und orientalischer Küche, zu Käse, aber auch pur.

Der Aphrodine® hat an der «Expovina Wine Trophy 2022» die Silbermedaille und an der «La Sélection des Vins du Valais 2022» die Goldmedaille erhalten.

### Rhoneblut®

Seine rubinrote Farbe mit blaviolettten Reflexen ist das optische Merkmal des Rhoneblut. Sein Geruch erinnert an Aromen von dunklen Beeren sowie Brombeer- und Kirschdüfte. Sein Geschmack definiert sich durch Finesse, Würze und Feuer. Das Aroma wirkt nicht aufdringlich, es unterstreicht diskret die feinen Beerenaromen und Fruchtigkeit dieser Rebsorte.

Der Rhoneblut® wurde neben verschiedensten Auszeichnungen in der Vergangenheit mit dem Jahrgang 2022 am «Mondial des Pinots 2023» mit der Goldmedaille und an der «Grand Prix du Vin Suisse 2024» mit dem Jahrgang 2023 mit der Silbermedaille ausgezeichnet.

## Kostenlose Degustation

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Amphorium, im rustikal eingerichteten Keller, gewölbe 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.

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag, 8–12 Uhr und 13.30–17.30 Uhr, Samstag, 9–12 Uhr und 13–16 Uhr. An Sonntag und Feiertagen geschlossen (ausser an Auffahrt/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



# Rhoneblut

Wein und Emotionen



## Farinet® – echte Schaumweine zum grossen Fest

Ab September 2024 erwartet Sie die Neuinterpretation der Farinet®-Weinlinie. Ein einzigartiges Trio von Schaumweinen, inspiriert vom aussergewöhnlichen Charakter des Walliser Geldfälschers Joseph-Samuel Farinet.

Joseph-Samuel Farinet war von 1845 bis 1880 eine Persönlichkeit, die das Wallis geprägt hat. Mit seiner Komplementärwährung «Farinet» genoss er hohes Ansehen. Er verteilte seine Münzen gratis an die arme Bevölkerung. Doch dieses Treiben blieb den Walliser Behörden nicht verborgen. Unerbittlich jagten sie ihn in die Schlucht neben unserem Rebberg «Domaine de Ravoire». Hier setzte die Walliser Polizei seinem Leben ein Ende.

Sein Freiheitsgeist inspirierte die Albert Mathier & Söhne AG und es entstand eine einzigartige Weinlinie, die die ausgezeichnete Lage der Farinet-Rebberge prägt. Der Farinet®-Weisswein ist ein Riesling, gekreuzt mit Pinot Noir und Pinot Blanc. In einer kontrollierten Gärung ohne biologischen Säureabbau entstand ein frischer Wein mit floralen Geschmack und einer Zitrusnote. Der Weisswein von Farinet® ist ein erfrischender, belebender, weis-

ser Schaumwein mit intensiver, exotischer Frucht und einer langanhaltenden Perlage im Abgang. Der Farinet®-Rotwein besteht aus einem Traubengut von Merlot, Carminoir, Galotta und Pinot Noir. Seine fruchtigen Aromen von Heidelbeeren und Holunder begeistern alle Weinkennerinnen und Weinkenner. Auf der Zunge hat der Farinet® rot eine prickelnde angenehme Perlage mit weichen Tanninen. Er ist ein roter Schaumwein mit intensiver und harmonischer Frucht.

Unser Liebling ist der Farinet® rosé aus Gamaret, Syrah und Pinot Noir. Sein helles Rosa erinnert an die Roséweine der Provence. Dieser frische Rosé hat einen herrlichen Eingang mit einer langanhaltenden Perlage. Er passt hervorragend zum Apéro und zu leichten Gerichten.



## Liebe Leserin, lieber Leser

Seit 2015 sind wir dem Gedanken gefolgt, den besten Wein der Region zu entwickeln. Im ersten Jahr haben wir jede Beere einzeln vom Stiel getrennt und sanft in einen Gärbottich gelegt. Wie bei einem schlafenden Kind, haben wir diese Beeren sorgfältig beaufsichtigt und die nötige Sorgfalt angewandt, damit ein starker Wein entsteht.

Die «Schlafstätte» (Barrique) dieser Traubenbeeren wurde aus speziellen Hölzern gemacht, die wir Jahr für Jahr angepasst haben. Nach ein paar Jahren dieses Qualitätsstrebens kam die Universität Bordeaux auf uns zu. Seit 2019 ist sie feste Partnerin für den «Grand Vin Amédée». Sieben Jahre waren notwendig, bis wir zum gewünschten Resultat ge-

kommen sind. Der 2022 Grand Vin Amédée aus Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Cabernet Franc und ein bisschen Merlot wird im Frühling 2025 in die grosse, weite Welt entlassen. Nur wenige Flaschen sind erhältlich. Aber als Freunde der Weinfamilie haben Sie heute die Möglichkeit, die ersten Flaschen zu reservieren.

*Amédée Mathier*

Amédée Mathier

# Grand Vin Amédée – der Beste hat seinen Preis

Der Amédée ist nicht nur ein besonderer Genuss, sondern auch ein begehrtes Anlageobjekt und ein wunderbares Geschenk unter Freundinnen und Freunden. Stephanie Edge, VP Winemaking Group, war die erste Winzerin, die den Amédée verkosten durfte.



Während eines Sabbaticals kam die Australierin Stephanie Edge 2015 zur Ernte nach Salgesch und ist seither eine geschätzte Wegbegleiterin der A. Mathier & Söhne AG.

Es kommt leider nicht mehr oft vor, dass ich mich in dieser kleinen Ecke der Schweiz aufhalte. Salgesch und insbesondere Albert Mathier & Söhne sind mir ans Herz gewachsen. Ich glaube, die Weinberge, in denen diese Trauben wachsen, haben etwas Einzigartig-Göttliches an sich und auch die Menschen, die dort arbeiten, haben etwas ganz Besonderes an sich.

Seit fast 10 Jahren verkoste ich nun schon die Weine von Albert Mathier & Söhne, die Fadri Kuonen und sein Team herstellen, und so war ich sehr erfreut, als ich kürzlich die Gelegenheit hatte, das Weingut zu besuchen und eine Auswahl des Portfolios zu verkosten. Da es Winter war und Eis und Schnee den Boden bedeckten, konnten wir leider nicht durch die Weinberge spazieren, um das besondere Etwas zu erleben, das «je ne sais quoi», das von diesem göttlichen kleinen Ort ausgeht, aber ich habe das Weingut besichtigt und war sehr beeindruckt von den Investitionen in die Modernisierung des Kellers. Lassen Sie sich nicht von dem traditionellen Äusseren des Gebäudes täuschen, dies ist ein moderner Keller. Ich liebe das Nebeneinander von altem Gebäude und neuester Wissenschaft und Technologie, die das Weinbau- und Weinbereitungsteam einsetzt, um das, was der Weinberg hervorgebracht hat, bis zur Abfüllung zu bewahren. Und das sieht man den Weinen auch an.

Ich sass im Carnotzet mit Blick auf das Amphorium und verkostete die neue Kreation des Weinguts, den 2022 Amédée. Er ist eine Mischung aus Syrah, Cornalin, Humagne Rouge und Cabernet Franc und hat intensive Aromen von dunkelroten Maraskirschen, die in Gewürzlikör eingelegt sind, mit einem Hauch von Leder und Backgewürz. Am Gaumen werden Schwarzkirsche, helle Blaubeere und kandierte Beeren mit süsser Eichenwürze ergänzt. Feinkörnige Tannine geben dem Gaumen eine samtige Textur, während die helle Mineralität im Abgang Lust auf mehr macht.

Ich war so beeindruckt von der Intensität der Aromen, die mir beim Schwenken des Glases förmlich entgegensprangen. Die perfekte Frucht- reife, zusammen mit der Süsse und Mineralität am Gaumen, die mit einer grossartigen Tanninstruktur perfekt ausbalanciert ist und dennoch Eleganz ausstrahlt, ist ein Zeichen für einen grossen Wein. Die Trauben wurden aus den besten Parzellen des Weinguts ausgewählt, und Fadri und sein Team nutzten die Wissenschaft in Verbindung mit traditionellen Weinbereitungstechniken, um auch das letzte Potenzial der Trauben zu nutzen. Sie wurden teilweise mit wilder Hefe und Stämmen in hölzernen Foudres vergoren.

Nach Abschluss der ersten Gärung verbrachte der Wein weitere zwei Monate auf den Schalen für eine verlängerte Mazeration, bevor er gepresst und für ein weiteres Jahr in französischen Eichenfässern gefüllt wurde. Diese besondere Weinbereitungstechnik in Verbindung mit den besten Früchten, die das Weingut zu bieten hatte, wurde dann fein gemischt, sodass jede Komponente genau die richtige Menge an Frucht, Struktur, Reifung und Ausgewogenheit mitbrachte. Sie macht diesen Wein so einzigartig.

Bravo Amédée, Thomas, Fadri und Team für die Vision, die Leidenschaft und die Liebe zum Detail, die sie in ihr Handwerk einbringen. Der 2022 Amédée-Wein ist ein Beweis für ihr ständiges Streben nach dem Allerbesten.



### Reservieren Sie sich eine Flasche des Grand Vin Amédée

Der Grand Vin Amédée kann ab sofort und bis zum 30. November 2024 zum Vorzugspreis von CHF 150.- (75 cl) reserviert werden. Er wird im Mai 2025 in limitierten Mengen ausgeliefert. Auf Wunsch erhalten Sie ein Geschenkkertifikat. Bitte auf mathier.ch bestellen.



## Emotionen und Herzblut

Der Wirtschaftsjournalist und Weinkenner Markus Gisler war vor Kurzem in Salgesch und führte ein Gespräch mit Amédée Mathier.

**Im Frühjahr 2025 soll der beste Wein, den die Firma Albert Mathier je produziert hat, mit Ihrem Namen Amédée auf den Markt kommen. Wenn der Winzer seinem Wein den eigenen Namen gibt, ist das ein klares Statement für Qualität.**

**Amédée Mathier:** Ja, das ist so. Wir arbeiten nun schon seit vier Jahren an diesem Wein. Da steckt nicht nur sehr viel Emotion und Herzblut drin, sondern auch eine hohe Professionalität. Der Amédée, den wir im nächsten Jahr lancieren werden, ist der Jahrgang 2022. Es kommt also ein bereits gereifter, typischer Wein aus dem Wallis auf den Markt, ein Wein, von dem wir überzeugt sind, dass er zu den besten der Schweiz gehört und der dem Charakter unseres Hauses entspricht, dass uns nur das Beste gut genug ist.

**2022 war an sich schon ein grossartiger Jahrgang im Wallis ...**

**AM:** ... den wir für den Amédée enorm selektioni- niert haben. Nur die schönsten Trauben werden verwendet. Die Selektion beginnt bei den Einzel- lagen aus unseren insgesamt 50 Hektaren an den Steilhängen von Salgesch, die das Potenzial haben, aussergewöhnlich kräftige und aromatische Trauben zu produzieren. Aus unserer über hundertjäh- rigen Erfahrung wissen wir, welche Parzellen sich für welche Traubensorte am besten eignen und welche die aromatischsten Trauben hervorbringen. Am Schluss verwenden wir etwa 1,5 Tonnen Traubengut aus insgesamt über 20 Tonnen. Wir arbeiten mit einer extrem geringen Ausbeute von 250 bis 500 Gramm pro Quadratmeter.

**Wie genau gehen Sie bei der Selektionierung vor?**

**AM:** Zu betonen ist zuerst mal, dass bei uns die gesamte Arbeit im Rebberg von Hand gemacht wird. Keine Maschinen, keine Traktoren. Nach der Ernte werden die Trauben auf dem Lesetisch von Hand selektioniert. Die Gärung geschieht in temperatur- kontrollierten Tanks, nach der Kelterung kommt

der Wein in neue französische Barrique. Wir über- prüfen die Fässer laufend und scheiden immer wie- der jene Fässer der einzelnen Traubensorten aus, die uns am wenigsten gefallen. Bis am Schluss nur noch ein oder zwei Fässer pro Sorte übrigbleiben.

**Welche Sorten sind das und wie ist die Zusammensetzung?**

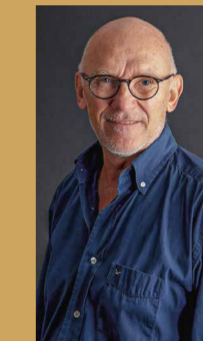
**AM:** Der Amédée ist eine Assemblage aus einem Barrique, à 228 Liter Cornalin, also der ursprüng- lichsten Sorte im Wallis, einem Barrique Humagne Rouge, einem Barrique Diolinoir und zwei Barriques Syrah. Dazu ist noch etwas Merlot dabei, auf den wir aber 2023 verzichten. Insgesamt wird das bloss 1500 Flaschen Amédée ergeben.

**Merlot und Klimawandel, das scheint im Wallis nicht mehr zu funktionieren?**

**AM:** Für herkömmliche Weine ist der Merlot schon gut. Leider reagiert die Traube auf Hitze schlecht. Sie braucht tiefe Böden, die Wasser speichern kön- nen. An unseren kargen Steilhängen «verdurstet» die Traube. Zudem werden diese mit den erhöhten Oechsle-Graden zu süss, aber gleichzeitig ver- schwindet die Säure. Ich sage dann jeweils: Da wird Coca-Cola draus. Das gleiche Problem haben übrige- ns auch die Winzer in Bordeaux. Die ersetzen den Merlot mehr und mehr mit Cabernet Franc und geben noch Petit Verdot dazu, um die Farbe zu kompensieren. Klimabedingt verschiebt sich der Merlot nach Norden.

**Nebst der Sonne ist auch das Terroir in Salgesch für Spitzenweine ideal.**

**AM:** Vor 15'000 Jahren ereignete sich oberhalb von Salgesch ein gewaltiger Bergsturz, so dass unser Terrain kalkhaltig, aber durchlässig ist. Für Sorten wie Cornalin und Syrah sind diese Böden fantas-



**Markus Gisler**  
Der Wirtschaftsjournalist und ehemalige Chefredaktor beschäftigt sich seit über 40 Jahren mit Wein und der Wein- produktion. 2021 erschien in Co- Produktion mit Andreas Z'Graggen sein Buch «Wein, Schlösser, Adel» im Weber Verlag, das 2022 auch in französischer Sprache unter dem Titel «Châteaux, vignes et grandes familles» herausgegeben wurde.

tisch. Es ergeben sich kräftige, mineralische Weine, was diesen beiden fruchtbetonten Sorten eine zu- sätzliche Dimension verleiht.

**Sie beschäftigen im Keller drei ausgebildete Önologen und haben sich noch das Know-how von Professor Nicolas Vivas von der Uni Bordeaux gesichert.**

**AM:** Nicolas schwärmt vom Wallis, er findet unser Tal eine der besten Weingegenden der Welt. Er ergänzt unsere drei Önologen bei spezifischen Fragen. Das Know-how der Uni Bordeaux in Sachen Wein ist gigantisch, nicht zu vergleichen mit jenem der Schweiz. Deren Wissen über die Laubarbeit, das Vorgehen bei der Ernte, die Vergärung, die Fass- auswahl ... all dies macht die Uni Bordeaux zu einem gewaltigen Labor. Wir profitieren davon und vor allem von Vivas Wissen über den Einfluss von Barriquehölzern auf den Weinausbau. Dank seiner Beziehungen haben wir nicht nur den pas- senden Tonneller gefunden, wir haben auch die verwendeten Eichenhölzer ausgesucht. Sie stam- men aus dem südlichen französischen Jura. Zudem hilft er uns bei der Selektion des Traubenguts.

## Unsere Ausgezeichneten

Preisgekrönt 2023 – 2024

● **Albert Mathier & Söhne AG**  
Gault-Millau- Auszeichnung 2024  
Die 150 besten Schweizer Winzer

● **Rhôneblut\***  
Jahrgang 2022  
Goldmedaille  
Mondial des Pinots 2023

● **Domaine de Ravoir\* rouge**  
Jahrgang 2022  
92 Punkte  
Falstaff Rotwein- blends Trophy 2024

● **Vinum Lignum\* Bacchus**  
Jahrgang 2017  
Goldmedaille  
Weintrophy Berlin 2023

● **Ceil de Perdrix**  
Jahrgang 2023  
Goldmedaille  
Grand Prix du Vin Suisse 2024

● **Ceil de Perdrix**  
Jahrgang 2022  
Silbermedaille  
Grand Prix du Vin Suisse 2023

● **Ceil de Perdrix**  
Jahrgang 2022  
Silbermedaille  
Vinum Wine Competition 2023

● **Rhôneblut\***  
Jahrgang 2023  
Silbermedaille  
Grand Prix du Vin Suisse 2024

● **Syrah**  
Jahrgang 2023  
Silbermedaille  
Grand Prix du Vin Suisse 2024