

Tisch & Terroir

Restaurant- und Hotelempfehlungen von mathier.ch

Mit dieser Ausgabe startet in unserer Kundenzeitung eine neue Rubrik. Unter dem Titel «Tisch & Terroir» porträtiert Bernd Schmellenkamp künftig Restaurants und Hotels, die auf ihrer Weinkarte Gewächse von Albert Mathier & Söhne führen. Der Fokus liegt auf dem Wallis, dem Heimatkanton unseres Weinguts, doch der Blick reicht bewusst darüber hinaus - in die übrige Schweiz und gelegentlich ins benachbarte Ausland. Vorgestellt werden Häuser, in denen Gastgeberchaft, Küche und Weinkompetenz auf besondere Weise zusammenkommen: sorgfältig kuratierte Weinkarten, Sommeliers mit Handschrift, Küchenchefs mit klarer Linie. Gemeinsam ist allen Adressen, dass sie ihren Gästen Walliser Weine aus Salgesch anbieten - und damit ein Stück Terroir auf den Tisch bringen. Den Auftakt macht in dieser Ausgabe das Hotel Bella Tola in St-Luc im Val d'Anniviers.



Folge 1: Das Bella Tola - Hotel und Restaurant in St-Luc

Das Val d'Anniviers gehört zu den stillsten und eigenständigsten Seitentälern des Wallis. Vom Massentourismus noch weitgehend verschont, gilt es unter Kennern sommers wie winters als Geheimtipp - und gerade im nun bevorstehenden Sommer entfaltet sich das Tal als Wanderparadies par excellence. Wer von Sierre aus hinauffährt, lässt die Rhoneebene rasch hinter sich und erreicht auf rund 1'650 Metern St-Luc, eingebettet zwischen Lärchenwäldern und mit Blick auf die Drei- und Viertausender am Talchluss - Weisshorn, Zinalrohorn, Obergabelhorn, Dent Blanche, Bishorn und auch das Matterhorn, das sich von hier aus in seiner weniger vertrauten Nordansicht mit dem charakteristisch abgeflachten Gipfelgrat zeigt, sodass man den Berg der Berge erst auf den zweiten Blick erkennt. Mitten im Dorf, an einer der schönsten Lagen überhaupt, steht das Hôtel Bella Tola. Das Haus stammt aus dem Jahr 1859, gehört zu den Swiss Historic Hotels und wurde 2001 zum Historischen Hotel des Jahres gekürt. In der aktuellen Ausgabe 2026/27 der «150 besten Hotels der Schweiz» (NZZ/Weber Verlag) ist das Bella Tola erstmals vertreten.



Was Claude Buchs und seine verstorbene Frau Anne-Françoise ab 1996 aus dem Bella Tola gemacht haben, ist weit mehr als eine Renovation. Beide EHL-Absolventen, haben sie das Haus Zimmer für Zimmer mit grossem Respekt vor seiner Geschichte zurück in seine ursprüngliche Eleganz und Seele geführt - viktorianische Salons, original restaurierte Arvenholzböden, die berühmte rosa Stuckdecke im Speisesaal, die liebevoll kuratierte Einrichtung jedes einzelnen Zimmers. Heute führt Claude Buchs dieses Lebenswerk mit Hingabe, Charme und Menschenliebe weiter, und man spürt es in jeder Begegnung. Hier wird Hotelkultur gelebt statt verwaltet, und Gäste werden willkommen geheissen statt bloss empfangen. Die nächste Generation ist mit Tochter Angélique bereits an Bord. Auch für Nicht-Hotelgäste und Reisende aus dem Rhonetal und dem Wallis sind die Restaurants des Hauses besonders empfehlenswert. Das Hauptrestaurant, die «Veranda Chez Ida», wird von GaultMillau mit 13 Punkten geführt und steht unter Küchenchef Mathieu Héricotte, einem Franzosen aus der Somme, der zuvor unter anderem im Pariser Tour d'Argent und bei Edouard Loubet in Megève gekocht hat. Seine Küche ist klassisch französisch mit stimmigen modernen Akzenten: geschmorte Rindsbackenravioli mit intensivem Jus, Blumenkohl-Carpaccio mit geröstetem Sesamöl, Jakobsmuscheln mit Schwarzwurzel in vier Zubereitungen, Zander in Kräuterkruste oder niedergartiges Schweinefleisch mit einer dezenten Wasabi-Sauce. Zu den Signature Dishes, die seit Jahrzehnten unverändert auf der Karte stehen, gehören die hausgemachten Nudeln mit Morcheln, das Vol-au-Vent nach Art der Grossmutter Ida sowie die Tarte Tatin. Das zweite Restaurant, «Le Tzambron» - der Name stammt aus dem lokalen Patois des Val d'Anniviers -, setzt in einem warm holzgetäfelten Ambiente auf die bodenständige Seite der Alpenküche mit Anniviers-Raclette, Fondue, Käseschnitte, Rösti und Walliser Trockenfleischplatte.

Im Sommer entfaltet das Haus seine vielleicht schönste Seite: die idyllisch gelegene, liebevoll bepflanzte Gartenterrasse mit ihren alten Bäumen, der Blick auf das Alpenamphitheater der Walliser Viertausender - ein Ort, an dem man sich wie im Urlaub fühlt, selbst wenn man «nur» für einen Lunch oder ein lauschiges Abendessen gekommen ist. Die Weinkarte «La Cave d'Ida» hat einen klaren Walliser Schwerpunkt und versammelt eine bemerkenswerte Walliser Weinkompetenz - in diesem Sommer auch mit Weinen aus unseren Salgescher Weinbergen.

Kellermeister Fadri Kuonen feiert 20-jähriges Jubiläum

Zwanzig Jahre. Eine Zahl, die nach Routine klingt und doch das Gegenteil beschreibt, wenn man sie auf Fadri Kuonen anwendet. Zwanzig Jahre, in denen der Kellermeister von Albert Mathier & Söhne dem Wallis eine vinifikatorische Handschrift gegeben hat, die weit über die Kantons Grenzen hinaus Beachtung findet.

Wer Fadri Kuonen kennt, kennt einen Menschen, der so ist wie seine Weine: klar, ehrlich, ohne Umschweife. Bodenständig im besten Sinne des Wortes - seine Visionen bleiben immer im Boden verwurzelt. Im Walliser Boden, dem er mit einer fast physischen Zuneigung verbunden ist. Er weiss, was dieser Boden hergibt. Und er weiss, wie man das, was er hergibt, in Wein übersetzt. Eine Kunst, die er in zwanzig Jahren verfeinert hat.

Fadri Kuonen hat Massstäbe gesetzt, die in der Schweizer Weinszene ihresgleichen suchen. Unser Rhoneblut® ist zu Fadris Herzblut geworden - und man spürt es in jedem Schluck. Dem Pirouette® und dem Lafnetscha - zwei Walliser Rebsorten mit grossem Potenzial - hat er zu neuen Höhenflügen verholfen. Dreimal wurde der Dole aus seinem Keller als bester Dole der Welt ausgezeichnet. Dreimal. Eine Leistung, die zeigt, dass hier Können, Konsequenz und eine tiefe Überzeugung am Werk sind: Wer einfache Weine ausgezeichnet machen kann, kann auch grosse Weine machen. Diese Philosophie zieht sich durch alles, was Fadri Kuonen anfasst.



Seine Weine sind Charakterweine - das ist Programm. Der Geniesserin und dem Geniesser, die eine Flasche von Albert Mathier & Söhne öffnen, begegnet echter Charakter: Charakter, der aus dem Terroir kommt, aus der Rebsorte, und aus dem Menschen, der diese Weine geschaffen hat. Fadri Kuonen ist selbst ein Charaktermensch. Das eine bedingt das andere.

Innovationsfreude und Erdverbundenheit verbindet er auf eine Art, die beide Qualitäten stärkt. Er hat neue Trends in der Schweizer Vinifikation gesetzt und dabei den Faden zu den Grundwerten des Hauses gehalten. Professionell, aufgeschlossen, zuverlässig. Wer mit ihm arbeitet, weiss, woran man ist. Wer ihn als Freund hat, weiss, dass Loyalität bei ihm gelebte Haltung ist.

Und dann ist da noch die Familie. Die eigene, der er als Ehemann und Vater mit derselben Wärme begegnet, die man in seinen Weinen spürt. Und die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne, der er zwanzig Jahre lang mit Haut und Haar gehört hat.

Zwanzig Jahre Fadri Kuonen. Zwanzig Jahre Handwerk, Leidenschaft und Walliser Substanz. Die Flaschen im Keller erzählen diese Geschichte - und sie hat noch viele Kapitel vor sich.

Lieber Fadri, das ganze Albert Mathier & Söhne-Team sagt von Herzen danke - für zwanzig Jahre Leidenschaft, Verlässlichkeit und Walliser Weinkultur auf höchstem Niveau!



Die Zukunft im Weinbau



Über die Zukunft zu sprechen ist heute fast schwieriger, als die richtigen Lottozahlen voraussagen. Zum Glück tragen wir nicht die Verantwortung für die ganze Welt - vielmehr leisten wir als Weinfamilie unseren eigenen, genussvollen Beitrag zum Leben. Und genau das erfüllt mich mit Freude.

Ganz ohne Blick in die Zukunft geht es im Weinbau nicht. Jede Entscheidung für eine Neuanlage wirkt über Jahrzehnte hinaus. Wenn wir festlegen, welche Reb-

sorten wir pflanzen, stellen wir die Weichen für eine ganze Generation. Wird Cornalin auch morgen noch den Geschmack unserer Weinliebhaber treffen? Oder sollten wir stärker auf Chardonnay setzen? Solche Fragen begleiten mich täglich.

Was prägt unsere Zukunft wirklich? Menschen, Natur und Genuss. Seit über 8'000 Jahren begleitet Wein das Leben der Menschen - und wir als Weinfamilie Albert Mathier & Söhne sind seit fast 100 Jahren ein Teil davon. Für das Wallis, dieses weltweit einzigartige Ost-West-Tal, bedeutet das gelebte Tradition.

Seit 1928 pflegen wir unsere Rebberge und keltern daraus Wein - immer mit Herzblut. Oder, erlauben Sie mir das Wortspiel: mit Rhoneblut®. Und wo von Blut die Rede ist, ist der Mensch nicht fern. Unser Betrieb ist von Menschen geprägt. Das ist Zukunft.

Beim Schreiben dieser Zeilen erscheinen mir Bilder weiser, leicht philosophischer Männer, die in Zeitlupe an einem Glas Rotwein nippen und sich zufrieden zurücklehnen, weil der Wein gut ist und Freude bereitet - Grund genug für einen weiteren Schluck. Blicke ich jedoch auf unser Team, stelle ich fest: Ich bin der einzige Weisshaarige. Zwei Drittel unserer Mitarbeitenden sind rund 30 Jahre alt. Das ist Zukunft.

Mein Leben wurde immer von den Rebbergen geprägt - das meiner Grosseltern, das meiner Eltern und das meiner eigenen Generation. Die Verbundenheit mit der Erde begleitet mich täglich und schenkt mir grosse Freude. Ich wage zu behaupten, dass wir einige der schönsten Rebberge des Kantons besitzen - und mit der Domaine de Ravoire vielleicht sogar den schönsten Rebberg der Welt.

Was also ist Zukunft? Die Projektion unserer heutigen Entscheidungen auf das Morgen. Das Schaffen von Voraussetzungen, um unseren Beruf morgen noch besser auszuüben als heute - ohne Vergangenheit und Menschlichkeit aus dem Blick zu verlieren.

Ich freue mich auf diese Zukunft. Wir verfügen über Human Capital und Nature Capital. Wir leben für den Wein - mit Herz und Seele, im Einklang mit der Natur. Das war unser Leben, das ist unser Leben, und das wird unsere Zukunft sein.

Amédée Mathier

Wein und Emotionen

Niws us um Hüüs

mathier.ch auf Sendung
Jeden Monat neu: GENUSSWELTEN – der Weinpodcast

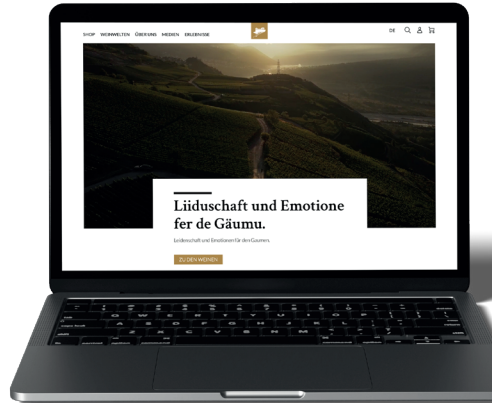
Wein ist mehr als ein Getränk. Er ist Herkunft, Handwerk, Erinnerung - und ein Thema, über das sich stundenlang erzählen lässt, wenn man die richtigen Menschen vor dem Mikrofon hat. Genau das macht ab sofort GENUSSWELTEN – der Weinpodcast von mathier.ch.

Seit Jahresbeginn produzieren wir jeden Monat eine neue Folge. Host Bernd Schmellenkamp, Journalist und Podcast-Experte, führt in jeder Ausgabe ein ausführliches Gespräch mit einer Persönlichkeit aus der Schweizer und Walliser Wein- und Genusswelt. Im Mittelpunkt stehen natürlich die Weine von Albert Mathier & Söhne - aber die Talks gehen weit darüber hinaus: um Wein als Genussmittel, um Terroir, um Handwerk, um die Frage, was einen guten Tropfen ausmacht und warum er Menschen verbindet.



Neue Website mathier.ch

Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne präsentiert sich seit Kurzem mit einem komplett überarbeiteten Webauftritt. Die neue Struktur führt Besucherinnen und Besucher in fünf klar gegliederte Bereiche: Der «Shop» versammelt das gesamte Sortiment vom Fendant Pirouette® bis zu den Rhoneblut®-Weinen. Die Rubrik «Weinwelten» stellt die Marken des Hauses vor, darunter Domaine de Ravoire AG und die jüngsten Amphorenweine. Unter «Über uns» erzählen die Mathiers die Geschichte einer Familie, die seit 1928 Weinbau in Salgesch betreibt und heute in dritter Generation von Amédée Mathier geführt wird. Der Bereich «Medien» bündelt alle Folgen von «Genusswelten» - Der Weinpodcast» sowie Pressestimmen und Videomaterial. Die «Erlebnisse» schliesslich laden zu Kellerbesuchen, Degustationen und sonstigen spannenden Events ein. Wer regelmässig über Neuheiten und die Angebote des Monats informiert sein möchte, kann sich direkt auf der Seite für den Newsletter anmelden. Verfügbar ist der gesamte Auftritt auf Deutsch, Französisch und Englisch - zu finden unter www.mathier.ch.



Albert Mathier in Aktion



Wiler Weinstrasse Fr, 29. Mai 2026

Die Wiler Weinstrasse verwandelte die historische Altstadt von Wil erneut in eine stimmungsvolle Genussmeile. Zahlreiche Besucherinnen und Besucher nutzten die Gelegenheit, verschiedenste Weine zu entdecken, zu degustieren und mit den Winzerinnen und Winzern persönlich ins Gespräch zu kommen. Auch wir waren Teil dieses besonderen Anlasses. Heinrich Schnydrig präsentierte mit viel Leidenschaft unsere Weine aus Salgesch und brachte den Gästen die Vielfalt und den Charakter unserer Mathier-Weine näher. Dabei entstanden spannende Gespräche, wertvolle Begegnungen und schöne neue Kontakte. Wir freuten uns über das grosse Interesse an unseren Weinen und blicken auf einen rundum gelungenen und geselligen Abend zurück.



© Verem Weinver. Salgesch / Fotograf: Christian Pfamatter / Event: Weinfrühling 2022

Tavolata Naturpark Pfyn-Finges Sa, 22. August 2026

Die Tavolata des Naturparks Pfyn-Finges in Salgesch und Varen steht für gemeinsames Geniessen, lange Tafeln und echte Begegnungen. In sommerlicher Atmosphäre verschmelzen Wein, Kulinarik und Geselligkeit – mitten im Herzen des Wallis.

Am 22. August 2026 ist auch Albert Mathier & Söhne Teil dieses besonderen Abends und begleitet die Tavolata mit erlesenen Weinen aus Salgesch.



Weinherbst Sa, 05. September 2026

Ein Tag, an dem sich das Weindorf Salgesch als Ganzes zeigt. Winzer und Betriebe öffnen ihre Türen und geben Einblick in ihr Handwerk, ihre Weine und ihre Geschichten. Die Strecke führt durch die Rebberge – mit wechselnden Stimmungen, Perspektiven und Begegnungen. Jeder Abschnitt steht für einen Moment im Rebjahr. Unterwegs warten zudem kleine Überraschungen, die den Tag besonders machen.

Gommermärt Reckingen Sa, 11. Juli 2026

Der Gommermärt in Reckingen ist ein stimmungsvoller Sommermarkt, der regionale Produkte, Handwerk und Genuss in den Mittelpunkt stellt. Inmitten der beeindruckenden Bergkulisse des Goms begegnen sich Einheimische, Gäste und Produzent:innen – persönlich, bodenständig und authentisch.

Albert Mathier & Söhne ist am 11. Juli vor Ort und bringt ein Stück Walliser Weinkultur aus Salgesch ins Goms.

Sommerdegustation Swiss Plage Fr, 17. Juli 2026

Am 17. Juli 2026 laden wir von Albert Mathier & Söhne zur Sommer-Degustation beim Camping Swiss Plage in Salgesch ein. In entspannter Atmosphäre direkt am See präsentieren wir ausgewählte Walliser Weine – persönlich, unkompliziert und mit Ferienfeeling.



Dée – ein Walliser Urgestein mit eigenem Namen

Dée® Cornalin

Er trägt einen Namen, der Geschichte erzählt. Dée® - abgeleitet aus Amédée, dem Vornamen des Inhabers – ist der Lieblingswein von Amédée Mathier und seine Lieblingsrebsorte. Seit dem Jahrgang 2021 trägt dieser Cornalin seinen eigenen Namen als Marke und tritt damit in die Familie der Signature-Weine von Albert Mathier & Söhne ein: Aphrodine®, Rhoneblut®, Domaine de Ravoire®, Pirouette® und Salconio® heissen ihn willkommen.

Cornalin ist eine der ältesten und eigenständigsten Rebsorten des Wallis. Entstanden aus der Kreuzung zweier Sorten aus dem Aostatal, wird er im Wallis erstmals zu Beginn des 14. Jahrhunderts erwähnt. Früher als Rouge du Pays oder Alter Landroter bekannt, ist er heute auf 161 Hektar angebaut - gerade einmal 3.45 Prozent der gesamten Walliser Rebfläche von 4'675 Hektar. Diese Seltenheit ist Teil seines Wesens.

Im Glas zeigt unser Dée® ein tiefes Rubinrot. An der Nase öffnet er sich mit schwarzen Kirschen, Cassis und Brombeeren, unterlegt von feinen Kieferaromen - eine Signatur, die an die Bergwelt des Wallis erinnert. Am Gaumen ist der Eingang lang und einladend, gefolgt von präsender Säure und samtigen Tanninen. Der Abgang ist langanhaltend, elegant, vielschichtig. Ein Wein, der Geduld belohnt.

Dée® begleitet die Tafel dort, wo das Wallis sich von seiner authentischsten Seite zeigt: zu Trockenfleisch, Alpkäse und Roggenbrot. Ebenso fein harmonisiert er mit Filet, Entrecote oder Carpaccio - und überrascht mit seiner Eleganz auch neben grilliertem Poulet mit Pommes Frites. Ein Wein für viele Momente, aber immer für besondere.



Gastkommentar

Kann diese Statistik stimmen?



Die Meldung hatte letztes Jahr einen Schock durch die Schweizer Weinproduzenten gejagt: Ende April meldete das Bundesamt für Landwirtschaft, der Konsum Schweizer Weine sei im Jahr 2024 um satte 16 Prozent eingebrochen. Die Zahl wurde in den Medien telle quelle übernommen. Doch bei genauerer Analyse der Zahlen kommen Zweifel auf. Ist es möglich, dass ein derart verbreiteten Massenprodukt in einem einzigen Jahr plötzlich ein eigentlicher Konsumeinbruch hinnehmen musste. Noch nie in der langjährigen Statistik ist es bisher zu einer so gravierenden Verschiebung gekommen. Für Statistiker jedenfalls ist ein so heftiger Einbruch für ein traditionelles Konsumgut in nur einem Jahr mehr als aussergewöhnlich und würde einen externen Einflussfaktor bedürfen.

Zudem geht der Einbruch überwiegend auf den Schweizer Rotwein zurück, der allein mit einem Minus von 20,7 Prozent zu Buche schlägt. Wohlvermerkt, wir reden hier nicht vom Gesamtkonsum, sondern lediglich vom konsumierten Schweizer Rotwein. Der Konsum ausländischen Rotweins weist in der Statistik dagegen bloss ein Minus von 3,6% aus. Ist es denkbar, dass die Konsumenten in einem einzigen Jahr plötzlich dem hiesigen Wein den Rücken kehren, aber praktisch unverändert ausländischen Roten konsumieren? Wohl kaum. Zudem: In den vergangenen 10 Jahren hatte die weintrinkende Bevölkerung praktisch einen konstanten Bedarf an Schweizer Rotweinen, ja im 2023 war der Konsum sogar um 6,7 Prozent gestiegen, wie soll er in den folgenden zwölf Monaten unversehens um einen Fünftel einbrechen? Und noch etwas macht skeptisch. Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat in der 2024er Statistik den Schweizer Rotweinkonsum für das Jahr 2023 um rund 11'000 Hektoliter Roten nach oben korrigiert. Es würde deshalb nicht wundern, wenn in der demnächst publizierten Statistik für 2025 eine Korrektur erfolgen würde. Fachleute argumentieren, dass namentlich die Grossverteiler Coop und Denner versuchten, die Preise zu drücken und weniger einkauften. Die Grossverteiler sind zwar wichtig, doch gemäss dem Schweizer Observatorium des Weinmarktes setzten die acht wichtigsten Grossverteiler im 2024 bloss 30,5 Prozent des Schweizer Rotweins ab.

Indes, auch wenn Zweifel an der letztjährigen Statistik bestehen, der langjährige Trend des hiesigen Weinkonsums zeigt steil nach unten. Besonders deutlich wird das am den Pro-Kopf-Konsum. In der im letzten Jahr vom BLW publizierten Statistik für die Jahre 1993-2024 und unter Berücksichtigung der in dieser Zeitspanne von 6,9 auf fast 9 Millionen gestiegenen Bevölkerung hat der Weinkonsum pro Kopf von 42,9 auf 24,3 Liter oder 43,4 Prozent abgenommen. Was der hiesigen Weinproduzenten allerdings zu schaffen macht: Schweizer Wein hat gegenüber den importierten Gewächsen am Marktanteil verloren. Am ausgeprägtesten ist der Rückgang beim Konsum von Schweizer Weisswein, der in erwähnten dreissig Jahren pro Kopf um 60 Prozent eingebrochen ist. Der Rote ist mit einem Minus von 40% etwas glimpflicher davongekommen. Das Total weisser und roter Säfte verzeichnet in der genannten Zeitspanne ein Minus von 52 Prozent, wogegen ausländische Weine «nur» ein Minus von 35 Prozent verkraften müssen, alles wie erwähnt pro Kopf. Betrachtet man die gesamten konsumierten Mengen sieht es gnädiger aus, weil die Wohnbevölkerung um gut zwei Millionen zugenommen, die mehrheitlich auch Wein trinkt.

Über die Gründe dieser zunehmenden Weinabstinenz ist viel geschrieben worden. Ja, die Jungen, namentlich die Generation Z hat dem Wein überwiegend den Rücken gekehrt und trinkt lieber Mate-Tea oder Red Bull. Wegen der 0,5 Promille-Grenze schenkt die Gastronomie deutlich weniger aus, und dass die WTO, die Weltgesundheitsorganisation, auch den Null-Alkohol propagiert, hilft auch nicht.

Doch nicht alle Zahlen sind rot. Ein markantes Plus von fast 90 Prozent verzeichnet der Konsum ausländischen Weissweins. Und es gibt einen markanten Trend zu Schaumwein, der fast vollständig importiert wird. Innert dreissig Jahren hat der Konsum von Bubble-Wein um satte 145 Prozent zugenommen, man kann vom Siegeszug des Prosecco reden. Rechnet man die Schaumweine zu den Weissweinen (das BLW führt diese Kategorien separat) weisen die ausländischen Gewächse seit 1993 ein Plus von 82 Prozent aus, während der Schweizer Weisswein für sich alleine im gleichen Zeitraum mengenmässig fast 52 Prozent verloren hat. Der Trend zum Blöotli-Weinen hat den auch viele Schweizer Winzer veranlasst in die Schaumweinproduktion einzusteigen. Allerdings ist deren Marktanteil mit 1,6 Prozent aller konsumierten Schaumweine noch bescheiden.

Was also unternehmen gewiefte Produzenten, um im härteren Wettbewerb zu bestehen. Rhoneblut-Chef Amédée Mathier weiss Rat. Zuerst stehen die Investition in die Qualität. Beispielsweise hat er den Grand Vin Amédée auf den Markt gebracht, den wir in der letzten Ausgabe von Rhoneblut an dieser Stelle vorgestellt haben. Dazu gehört auch, weitsichtig die richtigen Schlussfolgerungen aus der Klimaerwärmung zu ziehen. Amédée Mathier ersetzt zunehmend den Merlot, dem es im Wallis zu heiss wird, durch Syrah oder die alten Walliser Sorten Cornalin, Lafnetscha und Diolle. Auch der Pinot braucht kühlere Nächte, deshalb wird er nach und nach auf höheren Lagen umgesiedelt. Bekanntlich steigert man die Qualität, indem man die Trauben am Stock reduziert, also weniger Wein pro Rebe oder eben pro Fläche produziert. In der Schweiz ist die Rebfläche innerhalb von zehn Jahren bloss um 6,4 Prozent geschrumpft, die Weinproduktion ist jedoch um 35 Prozent zurückgegangen. Das Gros der Winzer setzt offensichtlich auf Qualitätssteigerung. Zweifellos der richtige Weg.

Markus Gisler ist Wirtschaftsjournalist, ehemaliger Chefredaktor und beschäftigt sich seit über 40 Jahren mit Wein und der Weinproduktion. 2021 erschien in Co- Produktion mit Andreas ZGraggen sein Buch «Wein, Schlösser, Adel» im Weber Verlag in Thun, das 2022 auch in französischer Sprache unter dem Titel «Châteaux, vignes et grandes familles» herausgegeben wurde.