

## GEFÜHRTE WEINDEGUSTATION

Erster Schweizer Winzer des Jahres  
Schweizer Winzer des Jahres 2007  
Schweizer Winzer des Jahres 2011

### PHILOSOPHIE



Der Wein ist unsere Lebensphilosophie. Mehr als 600 Jahre Tradition und Weingeschichte verbinden uns mit dem Weindorf Salgesch. Im Laufe der Zeit sind rund 25 Hektaren hervorragender Grand Cru - Lagen in der Gegend von Salgesch bis Chamoson in den Besitz der Familie Mathier gekommen.

Unser Streben nach höchster Qualität findet sich in der stolzen Sammlung von über 350 Medaillen, Zertifikaten und Auszeichnungen,

die wir an nationalen und internationalen Weinprämierungen errungen haben, sowie die mehrmalige Ernennung von Diego Mathier zum **Schweizer Winzer des Jahres** bestätigt.

Weine grosser Güte sind komplexer Natur, es braucht viel Zeit und Erfahrung um sie sinnlich, mit Augen, Nase und Gaumen, zu verstehen. Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie sich kompetent durch eine Auswahl unserer Weine führen.

### DEGUSTATIONSABLAUF

- BEGRÜSSUNG  
Begrüssung der Gäste
- ADRIAN & DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG  
Die Familie Mathier und ihre Philosophie
- DEGUSTATIONSLEHRE  
Wie degustiert man einen Wein
- WEINE  
Erklärung, Degustation und Beschrieb der Weine
- VERABSCHIEDUNG  
Verabschiedung der Gäste

**Degustieren fordert höchste Konzentration:** Man nimmt sich Zeit, schwenkt das Glas immer wieder, beobachtet wie der Wein im Kristall fliesst. Schliesst die Augen und widmet sich seinem Bouquet. Ein kleiner Schluck erfüllt den Gaumen und man geniesst den mit Spannung erwarteten Abgang. Die Sinne vereinen sich mit dem edlen Tropfen. Man sieht den steilen Rebberg vor sich, wie er bildlich beschrieben wird, spürt das Eichenfass wo er seine Reife erlangte. Und dann nimmt man abermals das Glas in die Hand und beginnt es gefühlsvoll zu schwenken...

## DEGUSTATIONSRÄUMLICHKEITEN

Der einwandfreie Zustand des Degustationsraumes ist von grösster Wichtigkeit: Gut gelüftet, keine Fehlgerüche, still und eine gute Beleuchtung. Zudem stellen wir Mineralwasser und Brot zur Verfügung, um den Gaumen zwischen den einzelnen Weinen wieder aufs Neue neutralisieren zu können.



Kulinarium (max. 50 Personen)



Lounge (max. 10 Personen)



Gartenterrasse im Sommer/Herbst  
(max. 15 Personen)

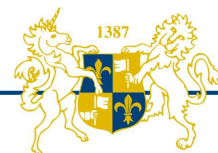


Stübli (für nicht geführte Degustationen)



Salon Bleu (max. 20 Personen)

Die Degustation werden wir je nach Wunsch und Verfügbarkeit in unserem noblen *Salon bleu*, in unserer *Lounge*, auf der Gartenterrasse, unserem gemütlichen *Stübli* und für grössere Gruppen bis 50 Personen in unserem *Kulinarium* abhalten.



## **WEINE**

Bei der Wahl der zu degustierenden Weine steht Ihnen unser ganzes Sortiment zur Verfügung, sofern die Produkte nicht vergriffen sind.

Wir bieten eine umfassende Palette von Walliser Weinen an, wobei wir sowohl auf traditionelle Verfahren, Barrique-Ausbau, als auch auf Innovation setzen.

### **Die goldenen Regeln:**

- Weiss vor Rot
- Trocken vor Süß
- Jung vor Alt
- Leicht vor Schwer

Die ideale Anzahl Weine für eine erfolgreiche Degustation liegt zwischen 6 und 8 Sorten und dauert zwischen 1 bis 2 Stunden.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Zusammenstellung einer ansprechenden, vielfältigen und persönlichen Degustation.

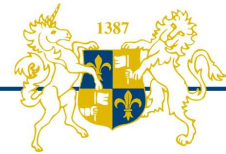
## **PREISE**

Für geführte Degustationen gelten folgende Preise für ein ½ dl pro Person:

<b>Weine bis CHF 20.00</b>	<b>CHF 2.00</b>
<b>Weine bis CHF 25.00</b>	<b>CHF 2.50</b>
<b>Weine von CHF 25.00 bis 40.00</b>	<b>CHF 3.00</b>
<b>Dessertweine</b>	<b>CHF 4.00</b>
<b>Folissimo</b>	<b>CHF 6.00</b>

### **Pro Wein und pro Person.**

Unsere Preise beinhalten Weine, Mineralwasser, Brot, Degustationsunterlagen und kompetente Führung.



## LEISTUNGEN RUND UM DEN WEIN



Unser Angebot für die geführten Degustationen haben wir mit diversen Leistungen erweitert. Diese werden vor oder nach den eigentlichen Degustationen angeboten. Wissensbegierige können so zum Beispiel eine geführte **Rebwanderung** buchen. Unter fachkundiger Führung erhalten die Teilnehmer Einblick in die Weinbaugeschichte des Dorfes Salgesch, die verschiedenen Rebsorten, die Produktion, Rebarbeiten und vieles mehr.

Gruppen haben die Möglichkeit das Terroir rund um Salgesch mit einem kompetenten Führer zu erkunden. Es werden Wanderungen angeboten, welche zwischen 1-1½ Stunden bis zu einem halben Tag dauern.

### **Winzerweg „Durch die Hölle“ in Salgesch (Dauer ca. 1-1 ½ Stunden)**

Die Wanderung führt durch dorfnahes Rebland und in den alten Dorfkern von Salgesch. Der Teilnehmer erfährt Interessantes über den Weinbau und die Entwicklung des Dorfes und dies alles inmitten der herrlichen Reblandschaften und Walliser Alpenwelt.

**Bis 15 Personen CHF 100.00 - ab 15 Pers. zusätzlich pro Person CHF 5.00**

### **Smaragdeidechsen-Weg (Dauer ca. 1-1 ½ Stunden)**

Der Smaragdeidechsen-Weg führt rund um den Kapellenhügel von Salgesch. Der Teilnehmer erfährt Wissenswertes über das Terroir Salgesch und allgemein über den Weinbau. Dieser Weg entstand im Rahmen einer sanften und naturnahen Melioration in Zusammenarbeit mit den Naturschutzverbänden. Entdecken Sie die mediterranen Landschaften, die Steppen und die renovierten Trockensteinmauern mit Flora und Fauna.

**Bis 15 Personen CHF 100.00 - ab 15 Pers. zusätzlich pro Person CHF 5.00**

### **Rebsortenwanderung (Dauer ca. ½ Tag)**

Der Rebweg verbindet das Château de Villa in Sierre mit dem Weinmuseum in Salgesch. Die Wanderung führt durch den Weinberg an Winzervierteln vorbei. Man entdeckt eine prächtige Landschaft und die Mannigfaltigkeit der Rebarten und Anbautechniken. Die einzigartige Flora und Fauna hält viele Überraschungen bereit.

**Bis 15 Personen CHF 190.00 - ab 15 Pers. zusätzlich pro Person CHF 10.00**

### **Suonen-Wanderung (Dauer ca. ½ Tag)**

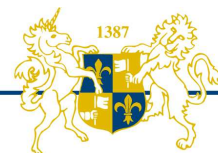
Vom Dorf Varen führt die Wanderung durch die Rebberge zur Suone „Mengis“. Die Suonen entstammten dem Willen der Walliser Bauern, sich vor den Folgen der Trockenheit zu schützen. Die Wasserleitung wirkt wie ein quer zum Hang verlaufender Bach. Dieser bringt dem Wanderer auch an heißen Tagen wohlige Kühlung und ermöglicht in dem ansonsten von der Sonne ausgetrockneten Südhang eine üppige Vegetation.

**Bis 15 Personen CHF 190.00 - ab 15 Pers. zusätzlich pro Person CHF 10.00**

### **Exkursion im Pfywald (Dauer ca. ½ Tag)**

Diese Wanderung führt ins Herz des grössten Föhrenwaldes Europas. In einem Gebiet, das sich durch die Kontraste von extremer Trockenheit und mooriger Nässe auszeichnet, lässt sich eine interessante und vielfältige Pflanzen- und Tierwelt beobachten. Die hier noch frei fließende Rhône ermöglicht dem seltenen Auenwald seine Existenz.

**Bis 15 Personen CHF 190.00 - ab 15 Pers. zusätzlich pro Person CHF 10.00**



## **KULINARISCHES**

Geniessen Sie den Aufenthalt bei uns in Salgesch und gönnen Sie sich nebst einem guten Tropfen Wein etwas Kulinarisches.

Walliser Platte (ab 8 Personen)	CHF	23.00 / Pers.
Hobelkäse	CHF	11.00 / Pers.
Brisolée (nur im Herbst)	CHF	35.00 / Pers.

Gerne servieren wir Ihnen den passenden Wein zum Privatpreis + CHF 15.00/Flasche.

Wir informieren Sie gerne über diese Möglichkeiten, welche Sie als Rahmenprogramm bei Gruppenausflügen, Firmen- und Vereinsanlässen buchen können.

## **KULINARISCHE HOCHGENÜSSE**

Innovation wurde bei Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen schon immer gross geschrieben. So fand im November 2008 der erste kulinarische Gaumenschmaus im Hause Mathier statt. Bei dieser inoffiziellen Einweihungsfeier unseres Kulinariums interpretierte Heinz Rufibach, Chefkoch vom Hotel Alpenhof\*\*\*\* in Zermatt, das „Walliser Brisolée“ neu. Ein voller Erfolg, welcher eine Fortsetzung verlangt.

## **WEITERE INFORMANTIONEN UND ANMELDUNG:**

Adrian & Diego Mathier  
Nouveau Salquenen  
Bahnhofstrasse 50  
3970 Salgesch  
Tel. 027 455 75 75  
E-Mail: [info@mathier.com](mailto:info@mathier.com)