

# Bacchanal beim Winzer des Jahres

Von vielen bewundert, von anderen beargwöhnt: Diego Mathier aus Salgesch VS ist einer der erfolgreichsten Weinmacher des Landes

Diego Mathier: Farbdichte und Klarheit will er sehen  
FOTO: O. MAIRE/PHOTO-GENIC.CH



VON MARTIN KILCHMANN

Zweimal Schweizer Winzer des Jahres, an den wichtigsten Weinwettbewerben mit Golddiplomen überhäuft, von vielen bewundert, von anderen beargwöhnt: Wer ist eigentlich dieser Diego Mathier?

Wir treffen ihn im Rebberg Raspille in Salgesch, dem ersten Weinbauerdorf im Oberwallis. Die Rebstöcke sind abgeerntet. Der Föhn entreisst ihnen das letzte Laub. Mit stolzer Geste zeigt der 41-jährige Mathier, ein Mann von kräftiger Statur, auf die vier Hektaren grossen Parzellen. Wie in einem Amphitheater fallen sie gegen Südwesten hin ab. Auf ihren kalkreichen Böden wächst der Pinot noir für den Ambassadeur, der sich in der grossen Blauburgunder-Degustation, letzten Monat in der SonntagsZeitung, einen Spitzenplatz eroberte.

Je nach Höhenlage reifen die Trauben auf Raspille unterschiedlich spät aus. Sie werden gesondert gelesen und gekelert. Über die exakte Zusammensetzung entscheidet Mathier erst vor der Flaschenfüllung. Unter dem Reb-

berg, in den Fels hineingetrieben, liegt der Lagerkeller, wo die Weine 13 Monate in neuen Barriques reifen – aktuell der Jahrgang 2010. Die Trauben des frisch geernteten Jahrgangs dagegen vergären in Mathiers Kellerei Nouveau Salquenen im Dorfzentrum.

Es ist ein stattliches Gebäude aus den Siebzignern. Vor drei Jahren wurde es um einen Empfangs- und Degustationsraum erweitert. Der Weg hinunter in den Keller ist mit Auszeichnungen gesäumt. Kellermeister Cédric Leyat erwartet uns bereits. Diego Mathier will den jungen Jahrgang probieren. Freundlich, aber bestimmt erklärt er, was er im Glas haben will: Chasselas, Chardonnay, Heida, Johannisberg, Petite Arvine. Dann die Roten, unterschiedliche Barriques des Pinot noir Ambassadeur, Cornalin und einzelne Muster für den Follisimo, mit 88 Franken der teuerste und ehrgeizigste Wein, eine kühne Assemblage von Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und Cornalin.

Die jungen Weine sind noch unruhig. Kellermeister Leyat gibt sich ängstlich, zweifelt, ob der

## Der beste von 591 Schweizer Winzern

Der Titel «Winzer des Jahres» wird in der Schweiz seit 2007 vergeben. Die Ernennung des nationalen Champions ist der Höhepunkt des Grand Prix du Vin Suisse – eines Wettbewerbs, der das Schaffen der Weinproduzenten ehrt. Er besitzt einen hohen Stellenwert, bietet den Winzern «ein landesweites Schaufenster», wie Meinrad Perler, Winzer des Jahres 2010, sagt. Entsprechend hoch ist die Beteiligung: Beim Grand Prix 2011 im Kulturcasino Bern haben 160 Fachjuroren 3000 Weine von 591 Schweizer Winzern degustiert. **Diego Mathier** aus Salgesch stand bereits zum zweiten Mal auf dem Podest. Er war der Erste, der 2007 den Titel Winzer des Jahres entgegennehmen konnte. Seine Nachfolger und Vorgänger waren:

**2008: Madeleine Gay**  
Die Walliser Önologin, bei der Genossenschaft Provins für die Prestige-Linien verantwortlich,

erhielt die Auszeichnung unter anderem für ihren visionären Einsatz zur Förderung der autochthonen Walliser Spezialitäten.

**2009: Stefan Gysel-Saxer**  
Zusammen mit seiner Frau Nadine Saxer produziert Stefan Gysel spektakuläre Schaffhauser und Zürcher Weine. Die Trauben wachsen in Hallau und im Zürcher Weinland. Gekelert werden sie in Neftenbach, im Weinkeller der Schwiegereltern. Für Stefan Gysel war der Preis eine grosse Motivation, «weitere, ausserordentliche Tropfen zu kreieren».

**2010: Meinrad Perler**  
Der Freiburger Bauernsohn mit illustrierter Vergangenheit als Bankier und Klinikleiter verwandelte mit viel Geschick, Ausdauer und hohen Investitionen die heruntergekommene Tenimento dell'Ör in Arzo in eines der renommiertesten Weingüter des Mendrisiotto.

ideale Zeitpunkt für eine Verkostung schon gekommen sei. Doch Mathier ist sich der Qualität des Jahrgangs gewiss. Und hat recht: Der wilde Ritt durch das jüngste Schaffen lässt einen famosen Jahrgang erahnen. Die Weine sind körperreich, besitzen eine schöne Reife und genügend Säure, Schmelz und Saftigkeit.

## Die Zukunft im Weinbau wird immer weiblicher

Mathier repräsentiert die vierte Generation einer Winzerfamilie. Er ist in Rebberg und Keller gross geworden, hat aber nie Önologie studiert. Nach dem Abschluss an der Hochschule St. Gallen (HSG) ging er als Banker nach New York, bis sein Vater, Adrian Mathier, ihn nach Hause rief. Vor zehn Jahren hat er den Betrieb übernommen, fand sich rasch zurecht. «Nouveau Salquenen war für mich immer wie eine ältere Schwester.»

Nach der Verkostung des jüngsten Jahrgangs steigen wir in die Schatzkammer zu den älteren Weinen. Es ist empfindlich kühl. Dennoch zieht Diego Mathier – «Ich habe nicht gerne heiss» – sei-

nen Veston aus. Er öffnet eine wunderbar gereifte Ermitage 2008 aus der Spitzenlinie Les Pyramides. Darauf einen älteren Heida und einen immer noch rüstigen Ambassadeur 1995. Zum Bacchanal gesellt sich Diegos Frau Nadia. Die beiden sind seit Kollegi-Zeiten in Visp ein Paar. Die ausgezeichnete Verkosterin ist bei allen Selektionsdegustationen zwischen Januar und Juni dabei, vertritt die Kellerei bei den Messen.

Diego Mathier erzeugt aus hundert Hektaren Reben (dreissig davon in Eigenbesitz) zwischen Chamoson und Salgesch mehr als fünfzig verschiedene Weine. Zum Verkauf einer solchen Menge braucht es neben der hohen Qualität auch Marketing- und Kalkulationsgeschick. Kein Problem für den ehemaligen Banker.

Auf die Frage, wer dereinst in seine Fussstapfen treten könnte, sagt er lachend: «Die Zukunft im Weinbau wird immer weiblicher.» Die Mathiers haben fünf Töchter. Vielleicht ist die zukünftige «Winzerin des Jahres» schon dabei.

www.mathier.com

## Argentinien in der Wohnstube

Das Ehepaar Karin Leuthold und Horacio Riesgo hat in Zürich ein privates Kleinlokal für Sehnsuchts-Argentinier eröffnet

Der letzte Schrei in Buenos Aires sind die «restaurantes a puertas cerradas», Lokale in Privatwohnungen, die nur am Wochenende öffnen und ihr Angebot auf ein Menü beschränken.

Ein solches Restaurant gibt es nun auch in Zürich. Die Gastgeber – Karin Leuthold und Horacio Riesgo, zwei Exilargentinier – nennen es Departamento, Wohnung. Die Atmosphäre ist entsprechend familiär, die Beleuchtung diskret. Ein Büchergestell wurde in ein Weinregal umfunktioniert. An der Wand hängt ein Puzzelfoto mit dem Hochhaus Kavanagh am Bahnhof Retiro, auf dem Sims liegt «Mafalda», der berühmteste argentinische Comic.

Zehn Personen haben im Departamento Platz. Jeder Abend steht unter einem kulinarischen Motto. Bei unserem Besuch war es «El Hambre», der Hunger, benannt nach einer Erzählung von Manuel Mujica Lainez von 1950. Der Gast kann sie – auf Spanisch, por supuesto! – in einer Broschüre mit nach Hause nehmen, nebst dem Menü und einer CD mit der Begleitmusik des Abends.

Karin Leuthold serviert Klassiker aus Buenos Aires. Auftakt ist eine bitter-süsse Fernet Coca, das typische Getränk der Stadt. Dazu gibt es Chorizo, Käse aus Mar del Plata und hausgebackenes Brot. Weiter gehts mit Empanadas und einem Teller schwarzer Tagliatelle,



Karin Leuthold: Schlemmen wie in Buenos Aires FOTO: BRUNO SCHLATTER

le, bis wir schliesslich bei der Krönung ankommen, dem Asado – nicht nur «Hauptnahrung der Argentinier, sondern auch der Nukleus ihrer Mythologie», wie der Schriftsteller Juan José Saer einst schrieb.

Der Asado im Departamento ist aus Schweizer Biofleisch. Doch Horacio Riesgos Metzger in Zürich-Altstetten – er nennt sich «el suizo loco», der verrückte Schweizer – schneidet es nach argentinischem Vorbild. Als Beilage gibt es Gemüse und zwei würzige Saucen, eine Salsa criolla aus Tomaten, Zwiebeln und Kräutern sowie die klassische Steaksauce Chimichurri aus Kräutern, Öl, Essig und getrocknetem Chili. Dazu servieren

die Gastgeber einen kräftigen Rotwein aus Malbec, der wichtigsten Rebsorte in Argentinien.

«Hambre» haben wir definitiv keinen mehr. Dennoch lassen wir uns das Dessert nicht entgehen, eine Mousse aus Dulce de Leche, einer Caramelcrème, ohne die keine argentinische Süsseigkeit auskommt. Die Alfajores, hausgemachte Guetsli, ebenfalls mit Dulce de Leche zubereitet, gibt es in einer Box für den Heimweg.

STEFANIE RIGUTTO

Das Fünfgangmenü im Departamento in Zürich-Höngg kostet pro Person 96 Franken inkl. Wein und Kaffee. Daten, Anmeldung und Infos über www.departamento.ch

ANZEIGE

Form, Farbe und Licht im perfekten Zusammenspiel.

Das Design-Book ist die inspirierende Sammlung von internationalen Marken-Designprodukten zum Wohnen und Arbeiten.

Jetzt kostenlos bestellen unter [www.design-book.ch](http://www.design-book.ch)

