

Tief verwurzelt zu immer neuen Höhenflügen!

Aus der Tradition schöpft Diego Mathier, Winzer des Jahres 2007, die Kraft für überraschende Wein-Innovationen und erntet damit auch international grossen Applaus.



Diego Mathier ist Winzer aus Leidenschaft.

Diego und Nadia Mathier

Text: Sybille Longhini Foto: Frank Bröderli

2007 war ein traumhafter Jahrgang für alle Weinliebhaber, für Diego Mathier jedoch im Speziellen: Während ein wunderbarer Herbst die Trauben auf seinen Salgescher Rebbergen reifen liess, erntet er kurz darauf nicht nur die besten Früchte für seinen Wein, sondern auch Lob und Auszeichnungen von allen Seiten für seine Arbeit. Besonders stolz dürfte der sympathische Walliser auf die Goldmedaille für seinen «Syrah Diego Mathier» AOCV sein, die ihm unter grosser internationaler Konkurrenz an der «Syrah du Monde 2008» in der französischen Region Condrieu verliehen wurde. Unterstrichen wurde der Erfolg mit über 50 weiteren Goldmedaillen, welche die edlen Tropfen seines Hauses an nationalen und internationalen Weinprämierungen errungen hatten. Wie zum Beispiel in Paris an der «Vinalies 2008», wo der Gletscherwein Gemma Ermitage «Smaragd» AOCV und der Petit Arvin de Molignon «Les Pyramides» AOC mit Bestnoten gekürt wurden. Die Ehrung zum Schweizer Winzer 2007 anlässlich der «Gala du Vin Suisse» in Bern bildet die Krönung des üppigen Medaillensegens.

2001 hat Diego Mathier zusammen mit seiner Frau Nadia das Unternehmen übernommen, das sie nun in vierter Generation weiterführen. Mit einem eingespielten Team und kompetenten, erfahrenen Fachleuten bewirtschaften sie 25 Hektaren Reblagen von Salgesch bis Chamoson und setzen dabei voll und ganz auf Vielfalt und Qualität statt Quantität. Abnehmer der rund 60 verschiedenen Weinsorten sind dann in erster Linie auch Genussmenschen und Restaurateure. Bei Grossverteilern sind die besonderen Produkte nicht zu finden.

Trotz der grossen Nachfrage ist für die Mathiers klar: Expansion ist weiterhin kein Thema, Innovation wird

dagegen gross geschrieben, und dies nicht allein in Bezug auf neue Weinkreationen. Auch in der Architektur der aktuellen Umbauarbeiten soll schliesslich zum Ausdruck kommen, was das Unternehmen prägt und vorantreibt: Moderne und Tradition zu vereinen. Mathier will mit seinem Bau neue Massstäbe in der Weinarchitektur setzen und bleibt dabei den bewährten Lifтанlagen von AS Aufzüge als Transportverbindung zwischen unterirdischem Barriquekeller oder Flaschenlager und den Verkaufslokalitäten weiter treu. Das neu gestaltete und durch offene Architektur und moderne Farbgebung bestehende «Kulinarium» dient als Degustationsraum und Begegnungsstätte. Besucherinnen und Besucher, die sich am lauen Nachmittag einen Tropfen gönnen, freuen sich, dem Patron persönlich zu begegnen. Mit seiner offenen, humorvollen und unkomplizierten Art erfüllt er den Raum schnell mit besonderer Herzlichkeit und verleiht ihm die private Note. Er strahlt es aus und lässt einem keinen Zweifel: Sein Leben ist Leidenschaft. Leidenschaft für den Rebbau, den Wein, Leidenschaft für das Familienunternehmen. Der Wein ist seine Lebensphilosophie und so meint er auch, dass dieser ein Kunstwerk sei, der es dem Menschen gleich tue: «Er braucht viel Zeit für seine Entwicklung und die Ausreifung seines Charakters.»

Facts & Figures

Hydraulischer Lastenaufzug Genius mit 4000 kg Nutzlast, 2 Haltestellen, 2 Zugänge gegenüberliegend

Martin Schwery und Philipp Noll, AS Aufzüge Brig, montierten den Aufzug in der Kellerei Mathier.

Durch die Erweiterung des Kellers konnte Diego Mathier einerseits ein Aussenlager aufheben und andererseits durch die direkte Angliederung an den Betrieb die Logistik deutlich verbessern.

