



Diego Mathier mit seiner Frau Nadia. 2001 haben die beiden das Unternehmen übernommen, das sie nun in vierter Generation weiterführen. Die Familie ist erstmals 1387 urkundlich in Salgesch erwähnt. Mehr als 600 Jahre Tradition und Weingeschichte verbinden sie mit dem Weindorf.

DIEGO MATHIER,
WEINBAUER IN SALGESCH

DER WEINKÜNSTLER AUS DEM WALLIS

Diego Mathier (44), der Inhaber des Weinguts «Adrian Mathier Nouveau Salquenen» sagt, dass Wein die «Liebe seines Lebens» sei. Beim Grand Prix du Vin Suisse wurde Mathier 2007 zum «Winzer des Jahres» gekürt. Seine Familie ist mit über 600 Jahren Weintradition in Salgesch eine echte Walliser Weindynastie.

Text: Bruno-Thomas Eltschinger

Aus der Tradition schöpft Diego Mathier die Kraft für überraschende Wein-Innovationen und erntet damit auch international grossen Applaus. 2001 hat er zusammen mit seiner Frau Nadia das Unternehmen übernommen, das sie nun in vierter Generation weiterführen. Die Familie ist erstmals 1387 urkundlich in Salgesch erwähnt. Mehr als 600 Jahre Tradition und Weingeschichte verbinden sie mit dem Weindorf. Der Grundstein zur heutigen Weinhandlung wurde vom Urgrossvater, Ferdinand Mathier, gelegt. Als engagierter Rebbauinspektor verstand er die Bedeutung der Bodenbeschaffenheit, der Reblage und des Mikroklimas. Es ist wesentlich sein Verdienst, dass in den besten Lagen in Salgesch der Pinot Noir und der altehrwürdige Cornalin angebaut wurden. Die Familie Mathier legt grossen Wert auf die sorgfältige Abstimmung zwischen Traubensorte und Lage und man nutzt die reiche Vielfalt des Rhonetals. Im Laufe der Zeit sind rund 25 Hektar hervorragender Cru-Lagen von Salgesch bis Chamoson in ihren Besitz gekommen. «Morgens beim Aufstehen, den ganzen Tag über und abends beim Zubettgehen – ich denke immer an Wein», sagt Diego Mathier, «ich glaube, ich träume sogar vom Wein.» Der am 8. September 1970 in Salgesch geborene Winzer besitzt ein Lizenziat der Wirtschaftswissenschaften der Universität St. Gallen. Nachdem er zwei Jahre in einer Bank gearbeitet hatte, übernahm er zunächst die vier Deutschschweizer Vertriebsfilialen der Familie, 2002 dann auch die Kellerei in Salgesch. «Als »

Die Kellerei Adrian Mathier baut auch einen Wein in der Grotte des Rhonegletschers auf rund 2000 Metern über Meer aus (Bild). Die Grotte ist im Guinness-Buch der Weltrekorde als das höchste und aussergewöhnlichste Weinlager der Welt verzeichnet.



Diego Mathier im Keller. Seine mehrfach und international prämierten Weine lagern hier in französischen Eichenfässern. Besonders stolz ist der Walliser auf die Goldmedaille für seinen «Syrah Diego Mathier» AOCV, die ihm unter grosser internationaler Konkurrenz an der «Syrah du Monde 2008» in der französischen Region Condrieu verliehen wurde.



Weine von Mathier. «Die Schweizer Weine sind günstiger als vergleichbare ausländische Weine, obwohl die Herstellungskosten in der Schweiz viel höher sind». (Diego Mathier)



Die Winzerfamilie Mathier. Sie ist stolze Besitzerin von über 500 Goldmedaillen! Mit neuen Ideen und der bewährten Philosophie führt Diego heute erfolgreich das gewachsene Familienunternehmen.

Kind arbeitete ich immer in den Weinbergen. Nach und nach erlernte ich das Metier. Ich sage gerne, dass man einen Wein zuerst im Kopf erarbeiten muss. Bei der Arbeit wird dann versucht, diesen Wein aus der Vorstellung in die Realität umzusetzen», erzählt Diego Mathier. Seine Weinberge werden übrigens nach den Grundsätzen der integrierten Produktion schonend bearbeitet. Mit Unterstützung von moderner Technologie, Wissen und langjähriger Erfahrung produzieren die Mathiers an den bevorzugten Lagen Weine auf internationalem Spitzenniveau. Dies bestätigt die stolze Sammlung von Medaillen, Zertifikaten und Auszeichnungen, die sie an nationalen und internationalen Weinprämierungen errungen haben. Sie sind stolze Besitzer von über 500 Goldmedaillen! Mit neuen Ideen und der bewährten Philosophie führt Diego heute erfolgreich das gewachsene Familienunternehmen.

Die Kellerei Adrian Mathier baut auch einen Wein in der Grotte des Rhonegletschers auf rund 2000 Metern über Meer aus. Die Grotte ist im Guinness-Buch der Rekorde als das höchste und aussergewöhnlichste Weinlager der Welt verzeichnet. Diego Mathier: «Um einen Süsswein herzustellen, muss die erste Gärung mit Kälte gestoppt werden. Die Fässer werden während des Winters und des Frühlings in der Grotte inmitten des Gletschers gelagert.» Die Flaschenabfüllung findet, ebenfalls in der Grotte, Ende Juni statt. Bei der Degustation «liest» Diego Mathier seinen Wein förmlich. «In der Nase muss er sehr typisch für die Rebsorte, die Region und das Jahr sein. Im Mund muss er Volumen und Harmonie zeigen. Ich fühle mich ein bisschen wie ein Koch, der versucht, ein Gleichgewicht zwischen Säure, Süsse und Aroma zu finden. Bei Degustation, Assemblage und Vinifikation ist es unser Ziel, eine Harmonie, ein Gleichgewicht zwischen der Frucht, den Tanninen, dem Alkohol und der Säure zu finden», schwärmt er. Als er schliesslich seinen mit Gold ausgezeichneten Pinot Noir beschreibt, wird er zum Poeten: «Er hat Finesse, ist sehr sortentypisch und ausserordentlich ausgewogen. Weine sind wie Menschen, und dieser Pinot Noir ist ein Gentleman.»

Besonders stolz ist der sympathische Walliser auf die Goldmedaille für seinen «Syrah Diego Mathier» AOCV, 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. Der Wein ist die Lebensphilosophie von Diego Mathier und er meint, dass dieser auch ein Kunstwerk sei, der es dem Menschen gleich tue: «Er braucht viel Zeit für seine Entwicklung und die Ausreifung seines Charakters.»

Der Genussmensch Diego Mathier ist Bonvivant, Geniesser und Perfektionist. Er gibt zu, dass ihn diese Charaktereigenschaften dazu drängen, Qualitätsweine herzustellen, die viel Freude machen. «Wenn ich etwas mache, dann konzentriere ich mich voll und ganz darauf. Ich bin diesbezüglich fast fanatisch – zumindest behauptet das meine Frau.»

H

GESPRÄCH MIT DIEGO MATHIER



Diego Mathier im Rebberg bei Salgesch. Seine Weinberge werden nach den Grundsätzen der integrierten Produktion schonend bearbeitet. Mit Unterstützung von moderner Technologie, Wissen und langjähriger Erfahrung produzieren die Mathiers an den bevorzugten Lagen Weine auf internationalem Spitzenniveau.

Was würden Sie als Ihren grössten beruflichen Erfolg bezeichnen?

Unsere neueste Weinkreation «Folissimo». Diverse Experimente, Versuche und Ideen im Rebberg und im Keller wurden mit einem fantastischen Ergebnis in diesem Wein vereint. Dieser Wein wurde mit Hoteliers und Top-Gastronomen wie Charlie Neumüller aus dem Fletschhorn, Beat Anthamatten vom Ferienart in Saas Fee, Annelise Julen aus dem Alpenhof in Zermatt, Rose Julen vom Mirabeau in Zermatt, Urs Biner vom Chez Heini in Zermatt und Franz Schwery vom Findlerhof in Zermatt kreiert. Ein einzigartiges und zukunftsweisendes Produkt, welches Gastronomie und Landwirtschaft gegenseitig belebt.

Wann haben Sie zum ersten Mal Wein getrunken?

Ich komme mir manchmal vor wie Obelix, wobei ich als Kind nicht in den Zaubersaft, sondern in einen Weintank gefallen bin! Bei meiner Party zum sechsten Geburtstag durften wir mit einem Viertel-Glas Süsswein anstossen. Den allerersten Schluck Wein bekam ich aber sicherlich schon kurz nach der Geburt – den Hebammenwein Humagne Blanc.

Was bedeutet Ihnen Wein?

Wein ist mein Leben. Neben meiner Frau und der Familie ist der Wein die Liebe meines Lebens.

Wie vertragen sich Traditionen mit moderner Kellertechnik beim Wein?

Wenn die Tradition nicht berücksichtigt wird, geht wertvolles Wissen der Vergangenheit verloren. Meiner Meinung nach wird der Wein im Rebberg produziert und nicht im Keller. Ich habe noch nie einen Koch erlebt, der aus einem Ragout ein Rindsfilet gemacht hat, aber ich habe schon Köche kennengelernt, die aus einem Rindsfilet ein Ragout gezaubert haben. Ich bin mir nicht sicher, ob alle modernen Kellertechniken wirklich ein Vorteil für den Wein sind.

Wie modern darf ein Wein sein?

Ein Wein muss das Terroir und den Charakter seiner Sorte widerspiegeln. Weine, die durch die Vinifikation zu stark verändert werden, verlieren die wichtigen Eigenschaften und werden für mich langweilig.

Wie weit darf ein Wein behandelt werden?

Die besten Weine sind jene, welche nicht behandelt werden müssen. Der Önologe ist wie ein Arzt, der Krankheiten (fehlerhafte Weine) behandeln muss. Ansonsten sollen und müssen die Weine nicht behandelt werden.

Was ist das Geheimnis eines guten Weines?

Der Wein ist wie ein Lebewesen und dieses zeichnet sich mit seinem Wesen und Charakter aus.

Was halten Sie von Assemblagen?

Bei einer Assemblage wird der Wein im Kopf kreiert. Für die Entstehung von Top-Assemblagen benötigt man eine klare Vorstellung davon, wie der Wein schmecken soll und welche Weine sich dafür gut ergänzen. Eine Top-Assemblage kann besser sein als eine individuelle Sorte. Degus-

tativ eine interessante Herausforderung. Aber auch viele individuelle Sorten sind Assemblagen. Gleiche Weine einer Sorte werden dabei aus verschiedenen Parzellen separat vinifiziert und später assembliert.

Warum sind Schweizer Weine teurer als vergleichbare ausländische?

Die Schweizer Weine sind günstiger als vergleichbare ausländische Weine, obwohl die Herstellungskosten in der Schweiz viel höher sind!

Welches ist Ihre persönliche Lieblings-Weinregion ausserhalb der Schweiz?

Das Bordeaux. Dort nehme ich jedes Jahr an der Primeurdegustation teil.

Wie viel kostete der teuerste Wein, den Sie jemals bestellten? Wie heisst er?

Chateau Petrus 1996. Den Preis habe ich aus meinem Kopf verdrängt...

Was halten Sie von Weinlisten oder Bewertungen?

Die Bewertungen geben einen Einblick über die subjektiven Vorlieben einer Jury. Bei der grossen Anzahl unterschiedlicher Jurys fallen natürlich auch die Bewertungen entsprechend unterschiedlich aus. Die Weinlisten sind als Richtlinien und als Orientierungshilfen zu verstehen. Wichtig ist, seine eigenen Bewertungen zu erstellen. Es gibt keine objektiv klaren Vorstellungen, wann ein Wein die maximalen 20 oder 100 Punkte erhalten sollte.

Welches Restaurant weltweit hat heute den besten Sommelier und wie heisst er?

Gérard Basset im Hotel Terra Vina in Hampshire in England wurde in Chile zum besten Sommelier der Welt ausgezeichnet – und in der Schweiz ist es für mich Paolo Basso.

Welchen Sommelier der Vergangenheit werden Sie nie vergessen?

Charlie Neumüller.

Welcher Weinpersönlichkeit würden Sie einen Orden verleihen?

Meiner Mutter Rosemarie. Sie hat ihr Leben lang für den Walliser Wein gekämpft.

Ihr Vorbild?

Meine Eltern Adrian und Rosemarie Mathier.

Ihr Ratschlag an angehende Winzer?

Aus der Tradition lernen, aber nie vergessen: «Wer keine eigenen Wege geht, hinterlässt auch keine Spuren.»

Welche Trends sehen Sie im Weinkonsum?

Es gibt viele Trends! Wir möchten keine Weine produzieren, die einem Trend nacheifern. Für uns ist die Weinproduktion Kunst – und diese Kunst hat viele Anhänger. **H**

Hinweis: Das vollständige Interview ist unter www.sommeliers.ch nachzulesen.