



Auf die Häppchen, fertig, los. Die Walliser Degustationsrunde mit Ivo und Diego Mathier sowie Amédée Cina.

Degustation

Drei Winzer auf der Suche nach passenden Apéro-Happen von Hug

Die Hug AG bietet ein breites Sortiment an hochwertigen Häppchen, die schnell und unkompliziert zubereitet werden können. Ideal für Betriebe, die immer mehr Apéros organisieren. Zum Beispiel die Nouveau Salquenen AG, dem Weinbaubetrieb von Starwinzer Diego Mathier.

Diego Mathier ist ein Genussmensch. Und ein Perfektionist. Im Kopf hat der Salgescher immer den besten Wein. Ideen seien das eine. Die Böden, die Stöcke, das Mikroklima das andere. Was gibt eine Lage her? «70 Prozent eines perfekten

Weins macht der Rebberg aus», ist Diego Mathier überzeugt. 25 Hektar Rebland gehören zum Besitz der «Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG». Beste Walliser Lagen. Von Chamoson bis hinein ins Turtmanntal.

Zweifellos ist Diego Mathier ein ganz

Grosser unter den Schweizer Weinproduzenten. 2007 zum ersten «Winzer des Jahres» in der Schweiz gekürt, werden bis heute seine Weine national wie international mit Medaillen überhäuft. Jüngst wählte die Jury der Internationalen Weinprämierung Expovina in Zürich seinen «Gemma Ermitage Smeragd» zum besten Schweizer Wein.

Diego Mathier ist ein Star, aber einer mit Bodenhaftung. Wann immer er Zeit und Muse hat, degustiert und vergleicht er. Und immer drehen sich seine Gedanken um das Perfekte. Manchmal

Welches Apéro-Chüechli und welche Pizette von Hug harmonieren mit welchem Wein?



Apéro-Chüechli Méditerranée.



Apéro-Chüechli Curry



Apéro-Pizette Crème fraîche und Speck



Diego Mathier. Nouveau Salquenen AG

«Das ist ein schöner Apéro-Bissen. Für mich geben die Tomaten dem Chüechli einen milden, die Oliven einen leicht würzigen Touch. Mir schmeckt dazu unser Oeil-de-Perdrix «La Matze» (Fr. 16.20). Ein Wein zum Auftakt, erfrischend und mit knackiger Säure ausgestattet.»



«Ein würziger, farblich attraktiver Happen, sehr angenehm im Geschmack. Für mich passt dazu unser aromatischer Heida (Fr. 23.--) aus dem Barrique. Ein charakterstarker Tropfen, der sich ausgezeichnet mit Curry verträgt und die Balance zum Chüechli hält.»



«Form und Farbe der Pizette gefallen mir sehr gut. Der Speck gibt eine herrlich rauchige Note, der Lauch eine schöne Aromatik. Dazu serviere ich meinen aromatischen «Ambassadeur Fumé Gros Rhin de Chamoson» (Fr. 26.--), einen Wein auf Food-Augenhöhe!»



Ivo Mathier. Cave Fin Bec SA, Sion

«Attraktive in der Form gefällt mir an dieser Variation auch der leicht pfeffrige Nachgeschmack. Der weisse Pfeffer und die Tomatensäure bilden eine gute Kombination zu meinem frischen «Fin Bec Mer 08», Fr. 14.50, einer Assemblage von Heida und Viognier.»



«Farblich super und im Gaumen spannend dank der feinen Ananasnote. Dazu empfehle ich eine Spezialität, meinen aromatischen Amigne mousseuse 2008 (Fr.18.70), der das schöne Süsse-Säurespiel dieser Kombination sehr gut ausbalanciert.»



«Schon optisch kommt die Apéro-Pizette sehr appetitlich daher. Der Geschmack von Crème fraîche und leicht salzigem Speck passt sehr gut zu meinem mineralischen Fin Bec-Fendant (Fr. 11.10) mit angenehmer Säure. Alternativ empfehle ich einen Heida Barrique.»



Amédée Cina. Cave La Chapelle, Salgesch

«Die Variation Méditerranée gefällt mir: elegante Form, super im Geschmack. Die leichte Bitterkeit von getrockneten Tomaten und die Oliven im Chüechli harmonieren wunderbar mit meinem Cornalin (Fr. 19.--), einem leicht gerbstoffbetonten Landroten mit Ecken und Kanten.»



«Ich liebe Curry, deshalb ist dieses Apéro-Chüechli mein Favorit. Die zusätzliche süssliche Ananas-Note im Chüechli passt wunderbar zu meinem trockenen Fendant «Ville de Sierre» (Fr. 13.50), einem richtigen Gaumenöffner zum Apéro.»



«Mir gefällt die Kombination von leicht säuerlichem Geschmack der Crème fraîche, kräftiger Specknote und knusprigem Pizzaboden. Dazu passt mein Petite Arvine (Fr. 19.--), ein Wein mit guter Säure und leicht salzigem Abgang.»



auch um die optimale Kombination. Zum Beispiel: Welcher Wein passt am besten zu welchem Apéro-Häppchen? Diese Frage beschäftigte ihn zuletzt

nicht ohne Grund. Seit mehreren Monaten häufen sich die Nachfragen für Apéros im topmodernen Showroom der Kellerei in Salgesch. «Ich will nicht gross

auf Gastronomie machen, aber meinen Gästen zum Wein attraktive Häppchen reichen, die schnell im Ofen aufgebakken werden können.» Auf der Suche



Apéro-Chüechli Méditerranée und Curry. Durchmesser pro Stück 4,2 Zentimeter. Die Chüechli sind assortiert und bei 170 Grad in rund zwölf Minuten servierbereit.

nach entsprechenden Produkten entdeckte er an einem Anlass drei Neuheiten aus dem Tiefkühlsortiment von Hug. Darunter zwei Apéro-Chüechli, die vom Spezialisten assortiert angeboten werden: Apéro-Chüechli Curry. Ein Happen mit angenehmer Curryschärfe in Kombination mit Ananas, Gemüse-Stückchen und einem Hauch Kokos. Und Apéro-Chüechli Méditerranée. Ein feiner Bissen mit Oliven, Tomaten und Zucchini. Dritte Neuheit ist die Apéro-Pizzette Crème fraîche mit Speck. Eine Minipizza mit dünnem Knusperboden,

Lauch und Paprikaflocken als optischer Farbtupfer.

Was die Rohprodukte anbelangt, erfüllen alle drei Neuheiten die Auflagen der Rohstoff-Charta von Hug. Das heisst: Alle Hug-Lebensmittel enthalten nur Eier aus Bodenhaltung, ungehärtete Pflanzenfette, keine Konservierungsmittel, ein Minimum an Zusatzstoffen und keinerlei gentechnisch veränderte Produkte.

Was für Apéro-Anbieter wie Diego Mathier besonders wichtig ist: Alle drei TK-Neuheiten sind vorgebacken und nach nur zwölf Minuten im Ofen ser-



Apéro-Pizzette Crème fraîche/Speck. Durchmesser 5,4 Zentimeter.

vierbereit. «Das», so Diego Mathier Mathier ist für mich ein grosses Plus. Die Apéro-Happen schmecken nicht nur super, sondern lassen sich auch unkompliziert und rasch zubereiten. Für mich sind das ideale Appetithäppchen!»

Aber welcher Wein macht sich dazu am besten? Um diese Frage zu klären, lud Diego Mathier zwei Winzerkollegen ein. Seinen Bruder Ivo, von der Cave Fin Bec SA in Sion und Amédée Cina von der Cave La Chapelle SA in Salgesch. Alle drei Winzer wählten drei Weine aus ihrem Sortiment und probierten diese zu

den drei Hug-Apéro-Produkten (siehe auch Tabelle Seite XX).

Fazit der Kombinationssuche zwischen Wein und Häppchen:

Je intensiver die Aromatik des Bissens, desto kräftiger darf ein Wein dazu sein.

«Wichtig ist die Balance», so Diego Mathier.

Zusammen mit seinen Winzerfreunden vertiefte er sich derart enthusiastisch in die Kombinationssuche, dass es zu einem kleinen, wenn auch freundschaftlichen Disput zwischen ihm und seinem Bruder kam.

Während Diego beispielsweise das Apéro-Chüechli Méditerranée mit Tomaten und Oliven eher mild einstufte und dazu einen leichten Oeil-de-Perdrix oder einen Fendant servieren würde, empfindet Bruder Ivo das Chüechli «rassiger». Seiner Meinung nach verlange die Tomatensäure und der weisse Pfeffer im Abgang nach einem etwas kräftigeren Tropfen, etwa einer Cuvée von Viognier und Heida.

Wie auch immer, ob Oeil-de-Perdrix, Fendant, Heida, Petite Arvine oder Cornalin...jeder Tropfen fand ein Hug-Pendant.

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: René Frauenfelder

Winzer-Fussballnationalmannschaft der Schweiz gegründet

Jetzt jagen Schweizer Winzer dem runden Leder nach: Anfang August trafen sich in Salgesch zwölf Waliser Weinproduzenten und gründeten die Winzer-Fussballnationalmannschaft. Zuvor hatte der Zermatter Koch Heinz Rufibach seine Winzerkollegen über die durchwegs positiven Erfahrungen der Schweizer Fussball-Kochnati berichtet. Zu ihrem ersten Präsidenten wählten die Winzer Diego Mathier von der Nouveau Salquenen AG. Gecoacht und beraten wird die neue Nati von den ehemaligen Fussballprofis Dominique Cina (auch er ein Winzer!) und Georges Bregy. Was die zukünftige Zusammensetzung des Teams anbelangt, sagt Diego Mathier: «Wir wollen Winzer aus allen Weinbauregionen der Schweiz dabei haben. Wer Lust hat, soll sich bei mir melden». Erster Höhepunkt des neuen Teams ist ein Hallenturnier im November in Kaiserslautern (D). Nächstes Jahr will die Schweizer Nati an der Fussball-Winzer-EM in Ungarn antreten.

www.mathier.com



Die erste Winzer-Nati. Knieend v.l.: Mario Grichting, Iwan Imboden, Amédée Cina, Thomas Cina, Wolfgang Egesser, Patrick Cina. Stehend v.l.: Michel Florey, Urs Kuonen Ivo Mathier, Dominique Cina, Miro Cina, Diego Mathier und Gast der Gründungsveranstaltung Heinz Rufibach.



Der Designer. Aus Barrique-Latten kreierte Diego Mathier diesen Holzstuhl.



Cave Nouveau Salquenen. 2008 entstand dieser Neubau mit Showroom. Die Kellerei ist mit mehr als 500 Goldmedaillen eine der besten Weinproduzentinnen der Schweiz.

Inserat

1/3 quer