



swiss magazine September 2006

wine in the rocks

der schatz im gletschereis

Diego Mathier aus Salgesch im Wallis hat das Winzern im Blut – und Dessertwein im ewigen Eis: Sein Amigne Rubin AOCV reift tief im Rhonegletscher. Das macht diesen süsseren Wein einzigartig in der Schweiz.

Diego Mathier from Salgesch in Switzerland's canton Valais has winegrowing in his blood. And not just any wine, either: Diego makes his Amigne Rubin AOCV deep in the ice of the local Rhone Glacier. And that's what makes this sweet dessert wine so wonderfully unique.

WRITER: CHRISTIAN HUG
PHOTOGRAPHER: KARL-HEINZ HUG

> Wenn man «mit der Nase im Glas» aufwächst, wie er selbst sagt, kann einer wie Diego Mathier gar nicht anders, als Winzer und Weinhändler werden. Schon sein Urgrossvater Ferdinand war Weinbauer und Rebbaupinspektor. Er legte das Fundament für das, was sich über die Dekaden zu einer Dynastie entwickelt hat: Diego Mathier führt heute den Betrieb in vierter Generation. 25 Hektaren Rebberge nennt er sein Eigen, 40 verschiedene Weine sind das Ergebnis. Wenn Diego von Tradition, überliefertem Know-how und höchster Qualität spricht, glaubt man ihm aufs Wort – zumal mehrere Mathier-Weine national und international preisgekrönt sind.

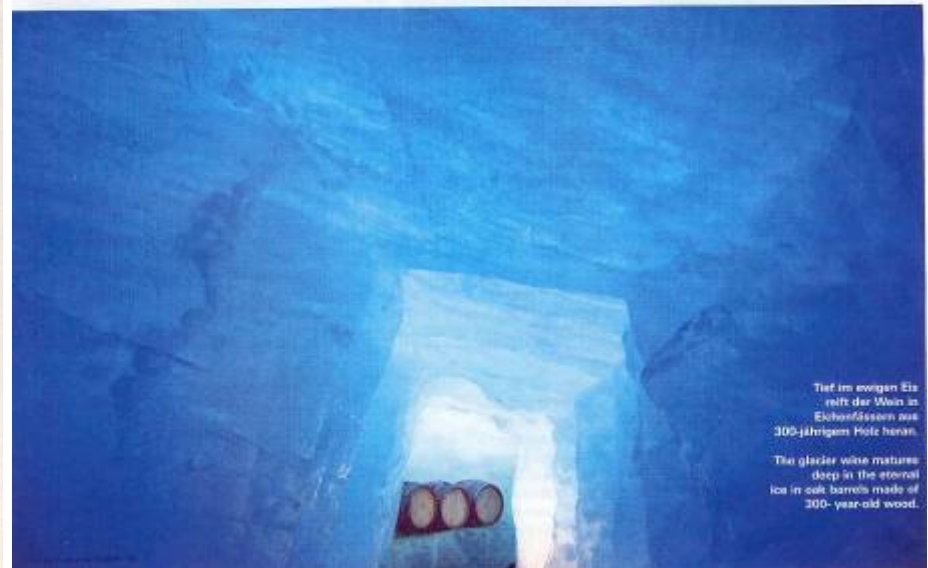
Diego Mathier, zu Hause in Salgesch im oberen Teil des Kantons, ist mit Leib und Seele Walliser: Er spricht diesen freundlichen, quirlig klingenden Walliser Dialekt. Mit seiner Frau Nadia hat er fünf Kinder, allesamt Mädchen. Er ist grossgewachsen und leicht rundlich, weil er so gerne gut isst, und wenn man sich mit ihm über den Wein unterhält, ist man schon nach wenigen Minuten versucht, so grosse Sätze zu denken wie: Dieser Mann fühlt wie eine Weintraube. Er hat Sonne im Herzen und Sinn für Süsses, er hat einen gut ausgebauten Körper, und wenn er geht, ist sein Abgang nachhaltig.

> Anyone who grows up "with your nose in a glass", as Diego Mathier describes it himself, is almost bound to become a winemaker in later life. With the Mathiers, it's a family tradition: Diego's great-grandfather Ferdinand was a winegrower and a vineyard inspector. And it was Ferdinand who laid the foundation for the dynasty that was to develop over the next few decades. Diego is the fourth generation of Mathiers to run the family operation, which now extends to some 25 hectares of vines producing no fewer than 40 different varieties. So when Diego talks of tradition and of handed-down expertise, people tend to listen. They tend to believe his quality claims, too – especially in view of the numerous national and international distinctions that Mathier wines have earned over the years.

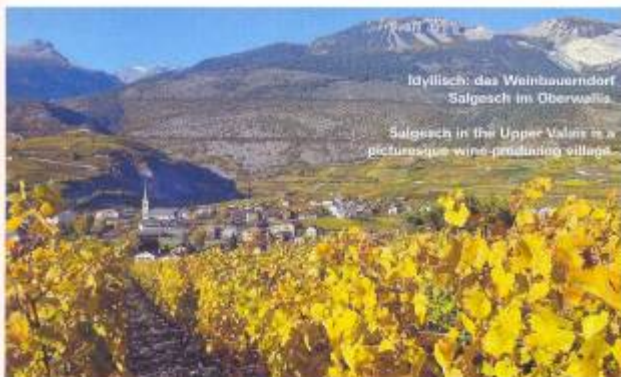
At home in Salgesch, in the upper part of the canton, Diego Mathier is a Valaisan through and through. He speaks the warm and lively local dialect. He has five children – all girls – with his wife Nadia. He's grown big and slightly round because he enjoys his food. And if you spend a few minutes talking to him, you'll soon start thinking: this man is not unlike a pleasant wine himself. He has sun in his heart; he's full and rich and delightful company; and when he's gone, he leaves a pleasant lingering impression!



Über zehn Kilometer lang und sechs Kilometer breit liegt der Rhonegletscher in den Walliser Alpen.
The Rhone Glacier in the Valais Alps is over ten kilometres long and six kilometres wide.



Tief im ewigen Eis reift der Wein in Eichenfässern aus 300-jährigem Holz heran.
The glacier wine matures deep in the eternal ice in oak barrels made of 300-year-old wood.



Idyllisch: das Weinbauerdorf Salgesch im Oberwallis. Salgesch in the Upper Valais is a picturesque wine-producing village.



Ein aufregender Moment: Diego Mathier verkostet noch im Gletscher den neuen Wein.

An exciting moment: Diego Mathier samples the new glacier wine in the glacier.

Weil Diego will, dass seine Produkte nicht bloss vergorener Rebensaft, sondern Spitzenweine sind, ist ihm sowohl für die Reben als auch den Wein nur das Beste gut genug. Deshalb sucht er immerzu nach neuen, noch besseren Möglichkeiten und Lösungen. Eine schweizweit einzigartige hat er für seinen Dessertwein Amigne Rubin AOCV gefunden (AOCV steht für Appellation d'origine contrôlée du Valais): Er lagert den süßen Wein zum Ausbau seines Charakters während neun Monaten im ewigen Eis des Rhonegletschers.

Die Idee ist gut, weil sie im Grunde so einfach ist: Erstens ist Amigne eine Traubensorte, die nur im Wallis angebaut wird. Zweitens hat der Rhonegletscher über Jahrtausende das Wallis geformt und so den Boden geschaffen, auf dem die Reben heute so prächtig gedeihen. Drittens kann man mit Kälte die Gärung des Weines stoppen. Alles zusammen ergibt einen geschlossenen Kreislauf: Der Amigne Rubin reift dort, wo der Ursprung des Tals ist, im Rhonegletscher. Ganzheitlichkeit ist bei Mathier kein Modewort, sondern Tatsache.

Tiefes, klares Blau in Variationen von hell bis dunkel ist charakteristisch für das Eis des Rhonegletschers. Mehr als 100 Meter tief in den Gletscher führt der Gang zur Grotte, die jedes Jahr aufs Neue aus dem Eis geschlagen und gesägt wird. Wasser tropft von der Decke, ringsherum hört man kleine Bäche sprudeln, die sich durch das Eis einen Weg bis zur Gletscherzunge suchen. Der Atem kondensiert. Majestätische Ruhe macht sich breit. Und mitten im Eis lagert Diegos Dessertwein in 225-Liter-Eichenfässern des französischen Meister-Fassbinders Taransaud.

Diego wants his wines to be more than fermented grape juice. He wants them to be of the finest possible quality. So only the best will do, for both his wines and his vines. That's why he's constantly seeking new and even better approaches. And he's found one that's unique in Switzerland for his Amigne Rubin AOCV dessert wine (the "AOCV" stands for "Appellation d'origine contrôlée du Valais"): to allow it to develop its full character, he stores this sweet wine for nine months in the perennial ice of the Rhone Glacier.

It's the appropriateness of the location that makes it so great. The Amigne is a grape that only grows in the Valais; it's the Rhone Glacier that has formed and fashioned the region's landscape over hundreds of thousands of years, helping create the very ground in which today's vines so spectacularly thrive,

and the cold of the ice can halt the fermentation. So the process comes full circle: the Amigne Rubin matures in the origin of its home valley, the Rhone Glacier.

A deep, clear blue that varies from light to dark; that's the colour of the Rhone Glacier's ice. The way into Diego's cave, which is hammered and sawn out anew each year, leads over 100 metres into the glacier. Inside, water drips from the ceiling and all around comes the tinkling of streamlets as they seek a way through the ice to the glacier's snout. Breath condenses, and a serene calm prevails. And in the middle of the ice sits Diego's dessert wine, stored in 225-litre oak barrels made by Taransaud, the French master coopers.

With a temperature that is constantly around freezing, high humidity and an absence of any



Edler Wein in edlen Flaschen: Der Rhonegletscher-Wein wird in 3,75-dl-Flaschen abgefüllt und mit Wachs versiegelt.

Fine wine in exclusive bottles: the rhoneglacier wine is filled into 3.75-dl bottles and sealed with wax.

Die konstante Temperatur um den Gefrierpunkt, die hohe Luftfeuchtigkeit und das Fehlen ungünstiger Umwelteinflüsse wie Magnetismus oder Elektrosmog sind ideal für die Reifung des Weines – noch konsequenter bio geht gar nicht. Das 300-jährige Holz atmet die saubere Gletscherluft, während im Wein selbst die nährenden Hefe belassen wird. »So wird der Wein viel eleganter und feiner als in einem gekühlten Keller«, sagt Diego Mathier. Barrique du glacier, sozusagen.

Im Gegensatz zu einem betonierten Keller führt der Gletscher allerdings ein Eigenleben. Bis zu 40 Meter pro Jahr fließt das Eis des Rhonegletschers talwärts – was für Diego Mathier mit einigen zusätzlichen Mühen verbunden ist: Wenn seine Leute im Frühling nach den Fässern sehen wollen, geht das grosse Suchen los. Vor zwei Jahren lag auf dem Gletscher so viel Neuschnee, dass sieben Männer zwei Wochen lang mit Pickel und Schaufel buddeln mussten, bis sie den Schatz fanden. Seither liegt neben den Fässern immer ein Suchgerät für Lawinoverschüttete.

Handkehrum bildet sich der Gletscher seit Jahren zurück. Letztes Jahr war der Eingang zur Grotte so weit oben, dass der Holzsteg dorthin zu kurz war. Die Fässer mussten mit einem Helikopter bis zum Eis geflogen werden.

Aber all das nimmt Diego Mathier gerne in Kauf, wenn er am Ende eines feinen Essens zum Dessert ein Gläschen Amigne Rubin trinken kann. Kopfzerbrechen bereitet ihm derzeit ein ganz anderes Problem: der Salatgang. Sprich: der Umstand, dass er zu jedem Tafelgang einen passenden Wein beziehungsweise Schnaps herstellt, ausser eben zu Salat.

Zur Hälfte ist das Problem bereits gelöst: »Zu Salat braucht es Essig und Öl, und beides kann man aus der Weintraube machen«, sagt Diego Mathier. Wieder hat der Tüftler eine so nahe liegende wie bestechend einfache Lösung gefunden: Jeden Sommer wird in seinen Rebbergen ein gewisser Teil unreife Trauben abgeschnitten, damit die restlichen Früchte besser gedeihen und so der Wein am Ende noch besser wird. Der Saft der unreifen, sauren Trauben ist ein vorzüglicher Essigersatz, der unter dem Namen Verjus bereits vor hunderten von Jahren in den Küchen der Weinländer Verwendung fand. Dies geniet aber in Vergessenheit. Seit einem Jahr produziert Diego Mathier Verjus als weitere Delikatesse.

Und das Problem mit dem Öl steht kurz vor der Lösung: Zurzeit perfektioniert Diego das Verfahren, aus Traubenkernen Öl zu gewinnen. Dieser Tage soll es auf den Markt kommen.

Bis dann ist auch der Amigne Rubin AOCV Jahrgang 2004 aus dem Rhonegletscher geborgen, gefiltert und in 3/4-Liter-Flaschen abgefüllt. Und dann wird der Geniesser Diego wieder mit gutem Beispiel vorangehen: einem feinen Diner mit Öl und Essig. Rot- und Weisswein, Dessertwein und Grappa – alles aus dem Hause Mathier. »

unfavourable environmental influences such as magnetism or electrosmog, the ice cave offers ideal "organic" surroundings for the wine to mature in. The 300-year-old wood breathes in the pure glacier air, while the yeast in the wine is left to its own devices. "That's what makes these wines so much finer and more elegant than the ones you'd get from a refrigerated cellar," Diego explains. Barrique du glacier, as it were.

Unlike a concrete cellar, though, a glacier has a life of its own. The ice of the Rhone Glacier is moving steadily downhill at up to 40 metres a year. And that causes Diego a few extra headaches: when his people go up in spring to find their barrels, it can be quite a hunt. Two years ago, there was so much new snow that it took seven men two weeks of pickaxe-and-shovel work to find their wine. Since that experience, Diego has taken to leaving a location finder of the kind carried by skiers in the event of an avalanche next to his barrels!

At the same time, the glacier has been in retreat for some years now. Last year, the entrance to the cave was so high up that the wooden jetty up to it wasn't long enough. The barrels had to be flown up to the ice by helicopter. But Diego Mathier takes all this in his stride if he can drink a glass of Amigne Rubin at the end of a wonderful dessert. In fact, it's the salad course that he's far more concerned about right now. Because he produces a wine (or a schnaps) to go with every course of a meal except one: the salad. He's half-solved the problem al-

ready. "A salad needs oil and vinegar," he explains, "and you can make both of those from grapes." Once again, Diego has found a solution that is brilliant in its simplicity. Every summer, a portion of the grapes that grow on his vines are cut off before they ripen, to allow the remaining grapes to thrive and produce the best possible wine. The juice from these sour and unripened grapes is an excellent substitute for vinegar which – known as verjus – was used in the kitchens in wine-growing regions hundreds of years ago. The custom was gradually forgotten. But for a year now, Diego has been producing verjus as a further speciality.

And he's pretty close to solving the oil conundrum, too: he's currently perfecting a process that will produce oil from grape seeds. The new product was scheduled to be available by August.

By then, the 2004 Amigne Rubin AOCV will also have been recovered, filtered and put into 3/4-litre bottles. And then, ever the connoisseur, Diego will lead the way again; with an exquisite dinner featuring oil and vinegar, red wine, white wine, dessert wine and grappa – all from the House of Mathier. »

INFORMATION:

Maître de Salgesch AG
Diego Mathier
Bahnhofstrasse 50
3970 Salgesch
Phone +41 (0)27 456 2400
www.mathier.com