



Die Gäste hatten sichtlich ihre helle Freude am edlen Tropfen. Darunter waren auch Rosemarie (Mitte) und Philippe Carlen, das Hotelierhepaar des an den Rhonegletscher angrenzenden Hotels Belvedere.



Ein Kellermeister der Nouveau Salquenen AG füllte jedem Gast eine Fläschchen ab.



Für den Heimtransport musste zu guter Letzt selbstverständlich ein Zapfen drauf.



Diego Mathier, Geschäftsführer der Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG, liess es sich nicht nehmen und füllte die Gläser seiner Gäste direkt vom frisch geöffneten Fass.

Fotos wb

Edle Tropfen aus der Gletschergrotte

Dessertweine der Spitzenqualität wurden gestern aus dem Rhonegletscher geborgen

Oberwallis. – Seit dem Jahr 1998 pflegt die Weinkellerei Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG jeweils im Spätherbst einige Barrique-Fässer edler Dessertweine in der Grotte des Rhonegletschers einzulagern, um sie in der kaltefeuchten Atmosphäre reifen zu lassen. Gestern nun wurden die Fässer aus ihrem kalten Winterbett geborgen und von geladenen Hoteliers und Restaurateuren fachkundig degustiert.

Die Idee, einen Wein im Rhonegletscher auf 2030 Meter über Meer reifen zu lassen, entstand bereits 1998, teilte Geschäftsführer Diego Mathier seinen Gästen, rund vierzig geladenen Hoteliers und Gastro-

nomen aus der ganzen Schweiz, gestern im Hotel Belvedere mit.

Aus der Not eine Tugend gemacht

Edle Weine mit natürlicher Restsüsse bedürfen einer andauernden Stabilisation nahe dem Gefrierpunkt. Der Zufall hätte Regie geführt in der Entstehungsgeschichte der Gletscherweine. Denn im Jahre 1998 fehlte es in der Kellerei Adrian Mathier Nouveau Salquenen an Platz in der künstlichen Eiskammer. «Den süssen Tropfen drohte eine ungewisse Zukunft. Ein Ausweg musste her», so Diego Mathier. Aus der Not eine Tugend gemacht, sei seiner Familie die Idee gekommen, den Wein in einem Gletscher zu lagern. Die Vorausset-

zungen im Gletscher für den Ausbau von Süssweinen seien geradezu ideal: Tiefe Temperaturen um den Nullpunkt, eine hohe Luftfeuchtigkeit, kein Stromverbrauch und keine Magnetfelder.

Den Winter über tief im Gletscher geborgen

Die Einlagerung im letzten Herbst sei besonders spektakulär gewesen. Es bedurfte eines Helikopters, um die vier mit je 225 Liter Amigne gefüllten Eichenfässer an den Fuss des Gletschers zu bringen. Während der langen und kalten Wintermonate reifte der Dessertwein Amigne Rubin AOCV 2004 im tiefen Eis. Diego Mathier erklärt, wieso gerade die Traubensorte Amigne im Glet-

scherkeller gelagert wird: «Die Amigne ist eine alte Walliser Sorte. Sie findet ihr bevorzugtes Terroir in den Rebbergen von Vétroz. Diese Reblagen wurden vom Rhonegletscher geschaffen. Die Verbundenheit mit dem Wallis und der Natur macht diese Sorte prädestiniert für den Gletscherwein.»

Natürliche Reifung ohne zweite Gärung

Die Weinbereitung des Gletscherweins findet in mehreren Schritten statt. Die alkoholische Gärung fand im Spätherbst des Jahres 2004 in den Kellergewölben in Salgesch statt. Diese erste Gärung wurde durch die Lagerung im gekühlten Keller abgeschlossen. Auf den Abbau der Apfelsäure, der so genann-

ten zweiten Gärung, wurde dann bewusst verzichtet. Die verbliebene fruchtige Säure konnte sich deshalb harmonisch mit der natürlichen Restsüsse vereinen. Im Spätherbst des Jahres 2005 wurden die vier Fässer schliesslich in die Gletschergrotte geflogen und dort eingelagert. Dort wurde der Wein weiterhin auf der Hefe belassen, die auf diese Weise den Wein nähren konnte. Diese natürliche Anreicherung des Weines mit Hefekomponenten verleiht ihm zusätzliche Komplexität und Fülle.

Zeit des Genusses

Mit Spannung und Emotionen gingen die Familie Mathier und ihre Gäste gestern ans Werk und erweckten den edlen Trop-

fen aus seinem langen Winterschlaf. In der Grotte liess es sich Diego Mathier nicht nehmen, persönlich die Gläser seiner Gäste zu füllen, um den rassigen Amigne direkt vom Fass verköstigen zu können. Ein Raunen ging durch die blauen Fluren der Gletschergrotte – der Wein hielt, was der Produzent versprochen hatte. Ein beeindruckendes und kräftiges Bukett verströmte eine herrliche Palette von Aromen und floss die Kehle runter wie Honig. Auch der Chef geriet ins Schwärmen: «Die Bedingungen im Gletscher sind für Süssweine einfach vorzüglich. Bereits das Wissen, dass der Wein an diesem majestätischen Ort seine Reife fand, macht ihn einzigartig!»

wek