

**SALGESCH VS:** Diego Mathier schaffte es unter die 20 besten Weingüter in der Schweiz

# Die Natur gibt die Aufgabenstellung vor

*Zu Beginn des Jahres entscheidet der Walliser Diego Mathier, was für Wein er aus welcher Parzelle machen will. Für jeden Wein hat der Winzer eine Idealvorstellung, an der er konsequent festhalten will.*

CHRISTIAN ZUFFEREY

Mit 350 Goldmedaillen sowie zahlreichen Auszeichnungen, so etwa für den besten sortenreinen Rotwein oder einen der drei besten Syrah der Welt, sowie die letzten drei Jahre in Folge als Inhaber der bestausgezeichneten Weinkellerei machte Diego Mathier von der Cave Nouveau Salquenen von sich reden. 2007 wurde er gar zum ersten Schweizer Winzer des Jahres erkürt.

## Natur stellt Aufgaben

«Die Reblagen, die mir meine Vorfahren übertragen haben, sind unser grösstes Erbe», erklärt Mathier. Für ihn sind es die schönsten Reben des Wallis – mit niemandem würde er tauschen wollen, denn mit diesen schaffte er es unter die 20 besten Weingüter der Schweiz. Zentral für Mathier: «Wir entscheiden uns zu Beginn eines Jahres ganz bewusst, was für einen Wein wir aus welcher Parzelle machen wollen, und das ziehen wir dann konsequent und ohne Kompromisse durch.» Für jeden Wein

hat Mathier eine Idealvorstellung, an der er konsequent festhalten will. Allerdings gibt Mathier zu bedenken: «Die Natur ist unsere Meisterin, die die Aufgabenstellung vorgibt.»

## Überschüssige Energie

Im vergangenen Frühjahr etwa hat es häufig geregnet. «Der Regen ist Futter für die Reben», erklärt Mathier. «Dadurch ge-

deiht etwas, und das Laub wächst schnell. Wenn man das Laub nun aber so früh schneidet wie in anderen Jahren, konzentriert sich die Energie auf die Traubenzone, die Trauben werden grösser, der Wein wäre am Ende verwässert und weniger konzentriert.» Wenn das Laub aber später als üblich geschnitten wird, geht überschüssige Energie über die Triebe weg.

«Wir müssen die Natur immer wieder neu interpretieren, wenn wir an unserer Idealvorstellung festhalten wollen.»

Wenn die Trauben nach der Lese angeliefert werden, weiss man im Keller bereits gut darüber Bescheid, was mit einem bestimmten Rebstock vorgesehen ist. Mathier betont: «Das ist das Ergebnis einer guten Kommunikation, vor allem zwischen mir als Teamtrainer, dem Rebmeister, dem Kellermeister und dem ganzen Team, die alle auch eigene Ideen einbringen können.» Letztlich immer mit dem Ziel vor Augen: «Wir wollen Genuss, und wir haben einen absoluten Willen zur Perfektion ohne Kompromisse.» Alle Mitarbeitenden müssen diese Philosophie verstehen, um sie umsetzen zu können. Das sei umso wichtiger, als man im Weinbau jährlich nur eine Chance erhalte, ein Kunstwerk zu vollbringen.

## Kunde will guten Wein

Mathier vermarktet seine Weine direkt. Um seinen Kunden bereits beim Degustieren noch mehr Genuss bieten zu können, hat er eine ehemalige Lastwagengarage in einen Degustationsraum umgebaut, der durch einen gläsernen Boden den Blick in den darunterliegenden neuen Barriquekeller freigibt. Mathier: «Der Kunde will nicht nur einen guten Wein, sondern sich auch in einer guten Atmosphäre wohlfühlen.»



**Für Diego Mathier und seine Ehefrau Nadia ist der Weinbau Passion, denn nur auf diese Weise erhält man eine perfekte Traube. (Bild: Christian Zufferey)**