

Auf der Suche nach dem  
Aussergewöhnlichen:  
Diego Mathier «Winzer  
des Jahres 2007».



## PORTRÄT

# Wein aus dem Eis

**Der Walliser Winzer Diego Mathier nutzt die Kälte des Rhonegletschers für die Reifung seiner Süssweine.**

**N**ach dem Furkapass Richtung Wallis taucht bald einmal der Rhonegletscher auf – oder wenigstens das, was von dem einst mächtigen Eisfluss übrig geblieben ist. Im Frühling wird eine Grotte in den Gletscher geschlagen, die bis Mitte Oktober geöffnet bleibt. In dieser fließenden Eishöhle bestaunen Touristen die Schönheit der Natur. Und hier ruhen die Weine von Diego Mathier.

«Die Gletscherbedingungen sind für Süssweine vorzüglich», sagt der Walliser Winzer. Auf die Idee, die Weine in der Eishöhle zu lagern, kam die altingesessene Weinbauernfamilie vor zehn Jahren. Weine mit natürlicher Restsüsse brauchen gleich bleibende Temperaturen um den Nullpunkt, doch in der Kellerei gab es keine Kühlkammer. So nutzten Mathiers die natürlichen Voraussetzungen in der Nachbarschaft. Wenn die letzten Besucher die

Höhle verlassen haben, ziehen die Gemma-Dessertweine von Diego Mathier ein. Nach der Gärung reifen die Tropfen auf der Hefe in der Kälte des Gletschers.

Neben den Dessertweinen kreierte der «Winzer des Jahres 2007» rund 40 andere Weine, darunter einheimische Rebsorten wie Humagne rouge, Cornalin oder Petite Arvine. Beste Qualität ist Ehrensache – 50 Goldmedaillen im vergangenen Jahr sprechen für sich. Das klingt nach Erfolgsroutine. Tatsächlich steckt mehr dahinter. Für den Genussmenschen Mathier ist Wein keltern etwas Besonderes. Einen guten Wein herstellen könne jeder, der das Handwerk beherrscht. Aber einen aussergewöhnlichen Wein zu erschaffen, sei eine Kunst. Für seine Produkte will der Walliser die richtige Balance zwischen Frucht, Alkohol, Gerbstoff und Säure finden. «Ich fühle mich wie ein Koch auf der Suche nach Harmonie von Süsse und Salz.»