

Vom Rebberg in die Flasche und zum zufriedenen Kunden

Die besten Weine entstehen im Teamwork zwischen Rebmeister, Kellermeister und dem Chef. Doch für Diego Mathier muss nicht nur der Chef, sondern das ganze Team motiviert sein, um gemeinsam Spitzenweine zu schaffen.

CHRISTIAN ZUFFEREY

Guten Jahrgängen gingen schneereiche Winter voraus. Diego Mathier, heute Inhaber der Kellerei Nouveau Salquenen im Walliser Weindorf Salgesch, erinnert sich beispielsweise an den schneereichen Winter, der ihm im 2009 einen hervorragenden Jahrgang bescherte. Wenn es wenig Schnee hat, wie in diesem Jahr, muss man den Pflanzen Wasser geben, bevor die ersten Triebe spriessen, bevor die Vegetation beginnt, denn auch eine Rebe muss «in der Jugend wachsen, sonst bleibt sie klein».

Unterschiedliche Rebsorten

Was seine Gültigkeit für die meisten Rebsorten hat – für den Humagne rouge gelten andere Gesetze. Mathier erklärt: «Dem Humagne darf man kein Wasser geben, sonst bleiben die Trau-

ben rosa, und es entstehen dünne Weine mit wenig Farbe und Struktur.» Petite Arvine dagegen wächst in Parzellen, in denen nur jede zweite Reihe begrünt ist. Doch neben dem aufmerksamen Beobachten und Interpretieren der Natur und dem Erkennen der Bedürfnisse der einzelnen Rebsorten kann für Mathier ein perfekter Wein nur in enger Zusammenarbeit mit dem Önologen Cédric Leyat und dem Rebmeister Erich Noti entstehen. Jedes Jahr definieren sie zu dritt ein bis zwei Weine neu. «Wir sind immer wieder auf der Suche nach dem perfekten Wein», sind sich die drei einig.

Zusammen diskutieren sie über ihr Ziel, wenn sie einen Wein neu definieren, während das ganze Team die gemeinsamen Entscheidungen schliesslich umsetzt. Als Beispiel nennt Mathier den Muscat. Muscat sei ein Wein, der zwar ein angenehmes Bouquet hat, «viel Nase», aber eher wenig Struktur im Gaumen. Ihr gemeinsames Ziel bestand nun darin, einen Muscat zu definieren, bei dem sowohl Nase wie Gaumen im Einklang sind.

Vom Weinberg...

Dazu ist es zunächst mal zwingend notwendig, die Parzellen, auf denen der Muscat



Für Diego Mathier (Mitte) ist gute Weinbereitung keine One-Man-Show, sondern entsteht dank gutem Teamwork mit Rebmeister Erich Noti (l.) und Kellermeister Cédric Leyat. (Bild: czb)

wächst, gut zu kennen. Wo ist Potenzial vorhanden, mehr Zucker zu produzieren, so dass Aromatik und Frische entstehen kann? Auf welcher Parzelle sollen die Trauben dagegen länger hängen bleiben, damit die Struktur heranreifen kann?

Diese Fragen müssen beantwortet werden, bevor die Trauben im Frühling zu wachsen beginnen. Erich Noti setzt mit seinem Team von bis zu 25 Mitarbeitern – je nach Saison – die gemeinsamen Beschlüsse im Rebberg um. «Seine perfekte Detailarbeit ist dabei extrem hilfreich», meint Mathier. Noti kennt die Rebberge, ja praktisch

jeden der insgesamt rund 250 000 Rebstöcke, denn «an jedem Rebstock arbeite ich mindestens fünfmal im Jahr.» Wenn die Reben im Frühling nicht austreiben, weiss Noti, was zu tun ist. Wenn berieselt werden muss, weiss er wie – selbst wenn dies von Jahr zu Jahr anders ist. Auch das Wetter spielt eine zentrale Rolle. In einem heissen Sommer darf er etwa, um einen frischen, aber trotzdem gut strukturierten Muscat herzustellen, das Laub in manchen Parzellen kaum schneiden, um den Trauben Schatten zu geben. Ansonsten würde man riskieren, dass der Wein an Frische

einbüsst. In anderen Parzellen dagegen lässt man die Trauben möglichst lange am Stock hängen, damit Struktur entstehen kann.

Schliesslich wird auch sorgfältig über den Zeitpunkt der Lese beraten. Von der einen Parzelle nimmt man die Trauben früher, von der anderen später. «Es braucht dafür das Gespür und das richtige Zeitgefühl», meint Noti. Danach ist für den Rebmeister die Arbeit – zumindest für diesen Muscat – vorerst abgeschlossen.

... bis in die Flasche ...

Nun kümmert sich Kellermeister Cédric Leyat um die Trauben. Er weiss genau, wann was angeliefert wird, denn auch während des Jahres verbrachte er Zeit in den Rebbergen. «Es ist wichtig, dass ich weiss, was in den Reben draussen passiert, um für die Vinifikation das beste Material zu erhalten», erklärt Leyat. Er weiss auch, ob die Trauben von der Parzelle angeliefert werden, die dem Wein die Nase geben, oder wann diejenigen mit den höheren Öchsle-Graden kommen. Bei Letzteren wird er darauf achten, nicht den ganzen Zucker zu vergären, so dass der Wein im Gaumen etwas breiter wird. Vergoren wird der Wein

in zwei Tanks, bevor die beiden Weine schliesslich gemischt werden – oder «verheiratet», wie Diego Mathier zu sagen pflegt. Die richtige Assemblage entsteht durch Degustieren – wiederum im Teamwork. In einem neuen Tank reift der Muscat schliesslich zu Ende.

... und zum Kunden

Bei der Vinifikation handelt es sich um Feinarbeit. Und dies bei jeweils immer nur einer einzigen Chance, alles richtig zu machen, so dass am Ende der im Voraus definierte Wein verkauft werden kann. Hierfür ist Mathier selbst zuständig. Ihm obliegt es nun, zu spüren, wie die Weine bei der Kundschaft ankommen und – falls er Verbesserungspotenzial wahrnimmt – Lösungen zu suchen, um dem Geschmack der Kundschaft näher zu kommen. In den letzten Jahren waren die Bemühungen, «an denen alle Mitarbeiter einen wesentlichen Beitrag geleistet haben», mit über 350 Goldmedaillen gekrönt. ●

Ausführliche Informationen über den Weinbau im Wallis sind in der vom Walliser Weinbaumuseum in Sierre und Salgesch herausgegebenen Enzyklopädie zu finden, in welcher die Geschichte des Walliser Weins bis zur Römerzeit zurückverfolgt wurde. Die Enzyklopädie kostet Fr. 85.–.