

WEIN-BAR

GENUSS, GLETSCHER, GÄRUNG



DIEGO MATHIER, 37,
Winzer des Jahres 2007 aus
Salgesch. www.mathier.com

DER WALLISER DIEGO MATHIER
PRODUZIERT **SPITZENWEINE
ZU FAIREN PREISEN**. GENUSS
SOLL FÜR ALLE ZU HABEN SEIN.

Sie sind Schweizer Winzer des Jahres 2007. Was machen Sie besser?
Der Ehrentitel geht an mein Team, alle 25 bei Nouveau Salquenen. Wir profitieren von vier Generationen Aufbauarbeit, guten Lagen und viel Büz. In einen Hektar stecken wir das Doppelte der üb-

lichen 550 Arbeitsstunden. Ausserdem bin ich ein Genussmensch, der seine Passion für Wein gerne teilt – mit allen!

Auf welchen Ihrer Weine sind Sie besonders stolz?

Ehrlich gesagt, auf alle. Einer meiner Favoriten zum Apéro, zu Süsswasserfisch oder zu einheimischem Käse ist der Molignon, ein fruchtig-süffiger Chasselas aus Sion.

Ihr Petite Arvine de Molignon 2006 Les Pyramides gilt als beste Schweizer Weissweinspezialität. Wozu passt er am besten?

Zu Hors d'Œuvres, Meerfisch, Schalentieren, Geflügel, Kaninchen, Hartkäse.

Wie teuer sind Ihre Weine?

Die Preise sind rasonabel, zwischen 12 und 36 Franken. Wir machen zwar Kunst, verkaufen aber Wein. Im Bordelais machen und verkaufen sie Kunst...

Ein Wort zu Ihren Gletscherweinen Gemma und dem Jahrgang 2007?

Bei diesem Dessertwein nützen wir die natürliche Kältekammer des Rhonegletschers, um die Gärung zu stoppen. Und: Der Pinot 2007 ist der beste, den ich je im Keller hatte – ein Glücksfall!

I50