

DIEGO MATHIER

Nouveau Salquenen

Das Interviewⁱ

Salgesch... So heisst ein malerisches Dorf mitten im Wallis. So heisst aber auch der Heimatort eines der besten Schweizer Winzer, Diego Mathier. Der erste Schweizer Winzer des Jahres 2007 verwöhnt uns Jahr für Jahr mit tadellosen, köstlichen Weinen. Ein Muss für jeden Weinliebhaber!

J.F. Guyard: Drei Deiner Weine wurden im Rahmen der internationalen Weinmesse Vinalies 2010, welche vor kurzem in Paris stattfand, ausgezeichnet. Wie hast Du Deine Wahl getroffen?

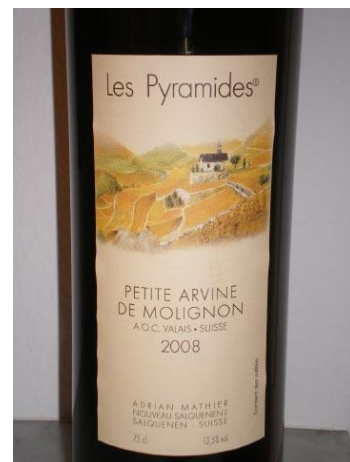
Diego Mathier: Insgesamt habe ich fünf Weine vorgestellt. Meines Erachtens war es wichtig, die Weissweine des Spitzenjahrgangs 2008 vorzustellen. Ausserdem hatte ich ihnen gute Chancen eingeräumt. Was die surmaturés (Spätlesen) anbelangt, erweisen sie sich als ausserordentlich gelungen.

Sprechen wir zuerst über die Weissweine. Mit dem Petite Arvine und dem Heida haben wir sehr schöne Weine vinifiziert. So denke ich es mindestens. Was die Rotweine anbelangt, habe ich mit einem einzigen Wein mein Glück versucht. Anscheinend hat es aber nicht gereicht.

Schliesslich wollte ich diese ausserordentlichen surmaturés (Spätlesen) 2008 sowie den Petite Arvine 2008 [de Molignon, Anm. der Red.] unbedingt vorstellen. Der Petite Arvine ist ein sehr internationaler Wein, der mit einer schönen Säure, einer floralen Note und einer ausgesprochenen Schmackhaftigkeit ausgestattet ist, was eigentlich vielen Geniessern gefällt.

Wie stellen sich die Weine des Jahrgangs 2008 gegenüber 2009 vor?

Was die Weissweine anbelangt, besitzt der Jahrgang 2008 mehr Bekömmlichkeit und Geschmack als 2009. Die Rotweine des gleichen Jahrgangs [2008] erweisen sich als fruchtige, runde, sehr komplexe, farbige Genussweine. Die Rotweine des Jahrgangs 2009 sind einfach traumhaft schön. Die Weissweine haben vielleicht weniger Säure als das, was mir üblicherweise richtig gefällt.



Die Petite Arvine de Molignon, über welche Vinifera-Mundi einen Bericht bereits geschrieben hat, wurde in Paris ausgezeichnet. Meines Erachtens bestätigt es einmal mehr das grossartige Niveau der Linie Les Pyramides. In wie weit unterscheidet sie sich von den anderen Linien des Weinguts?

Die Linie Les Pyramides unterscheidet sich aufgrund ihrer Walliser Typizität von den anderen Linien. Ausserdem sind diese Weine reinsortig und besitzen sehr viel Charakter. Abgesehen vom Heida und vom Chardonnay erfolgt ihr Ausbau im Stahltank.

Die nächste Linie, die ich erwähnen möchte, heisst Les Ambassadeurs. Ihr Name passt perfekt zur Devise der Familie. Beide Weine der Linie, d.h. der Pinot Noir genauso wie der Fumé, gelten als unsere Wahrzeichen.

Was die GEMMA anbelangt, wissen wir genau, was wir von ihnen erwarten. Das sind Grains Nobles [entspricht der deutschen Bezeichnung "Beerenauslese", Anm. der Red.], obwohl wir sie nicht so bezeichnen möchten. Nehmen wir als Beispiel den Ermitage (Marsanne) 2008. Dieser

erreicht 185 Oechsle. Ausserdem müssen wir schon zugeben, dass wir Kommunikationsprobleme hätten, wenn wir sie mit diesem Restzucker als Grains Nobles vermarkten würden. Die Linie Gemma bietet uns ein grossartiges Entwicklungspotential.

Die Visitenkarte des Weinguts heisst [La Ligne de la Famille](#). Die Linie umfasst vor allem rote Spezialitäten des Rhône-Tals, welche es uns massgebend ermöglichen, die Vorteile eines Holzausbaus zur Geltung zu bringen.

Was die Linie [La Tradition](#) anbelangt, möchten wir die Identität der Rebsorte übermitteln: Die Frucht, den Charakter... Schliesslich kann jede und jeder die Eigenschaften jeder Rebsorte sehr gut wahrnehmen.

Kommen wir zu den Pyramides zurück. Seit kurzem sind zwei neue Produkte hinzugekommen: Ein Merlot und ein roter Humagne ohne Holzausbau. Diese zwei Weine sind brandneu aber bereits grossartig.



Die Rotweine der Linie La Tradition

Kannst Du uns etwas über den Humagne ohne Holzausbau verraten?

Der ist sehr typisch, mit Unterholznoten, und zeigt sich sehr rund, vollmundig und lang. Im Ganzen strahlt er seine Finesse aus. Er ist nicht so urchig wie der Humagne der Ligne de la Famille. Aufpassen: Damit meine ich, dass ein urchiger Wein sehr viel Charakter aufweist und einige Jahre lang gelagert werden kann. Somit kannst Du seine Entwicklung verfolgen. Der rote Humagne rouge der Linie Les Pyramides ist sehr rund, fruchtbetont und kann bereits jung genossen werden.

Beide in Paris ausgezeichneten Gemma-Weine, der Topas genauso wie der Smaragd, sind Gletscherweine. Was motiviert Dich in einem Gletscher zu arbeiten, obwohl beide Weine durch den Botrytis bereits angefallen wurden?

Unsere Motivation ist ganz klar. Um einen Surmaturé (Spätlese) mit Restzucker zu erzeugen, muss die erste Gärung unterbrochen werden. Dafür stehen Dir verschiedene Methoden zur Verfügung. Was uns betrifft, haben wir uns für die Kälte entschieden.

Wir wurden allerdings mit einem Problem konfrontiert. Wir verfügten über einen Kühlraum in Sierre (auf Deutsch: Siders), den wir dann nicht mehr mieten konnten.

Mein Bruder hatte ursprünglich die Idee, da er uns darüber informierte, dass es diese Höhle oben in [Gletsch](#) gäbe. Eigentlich handelt es sich um den perfekten Ort, da die Luftfeuchtigkeit 100% erreicht und die Temperatur auf 0° bleibt. Das passt uns perfekt. Wir beabsichtigen ganz klar, sehr spezielle Weine zu erzeugen, welche vom Einfluss der [Rhône](#) profitieren können. Der Fluss entspringt ganz oben vom Gletscher und wir könnten diesen Wein ohne ihn nicht erzeugen. Wir sind die Zuschauer eines nährstoffreichen Zyklus: Das Wasser vom Gletscher ernährt die Rebstöcke und wir geben, um so zu sagen, dem [Gletscher](#) den Wein zurück. Unsere Philosophie ist besonders eindeutig.



Die Linie GEMMA: Ermitage „Smaragd“, Amigne „Rubin“, Cépages Nobles „Topas“

Welche anderen Weine wurden neben dem Gemma für den Wettbewerb in Paris vorgestellt?

Ich habe auch den Heida vorgestellt aber der Stil dieses Weins blieb missverstanden. Dieser Wein wird im Holzfass ausgebaut, ist aber nicht so floral wie der Petite Arvine. Anscheinend bevorzugte das Pariser Publikum die floralen Weine. Wir stellen es auch mit verschiedenen Genfer Weinen fest, welche sehr gut abgeschnitten haben.



Die faszinierende Heida kurz nach der Gärung

Was mich persönlich betrifft, gefällt mir Dein Heida sehr.

Das ist auch ein Grund, aus welchem wir ihn in Paris vorgestellt haben. Ich räumte mir ursprünglich mehr Chancen mit dem Heida als mit dem Petite Arvine ein. Es geht schliesslich um Gefühle. Trotzdem wurde er nicht ausgezeichnet. So bleiben Wettbewerbe immer originell...



Die Vinifizierung des Gemma Saphir ähnelt derjenigen eines Banyuls. Was bringt der Holzausbau mehr als die Glasballone, die sie traditionellerweise im Languedoc verwenden?

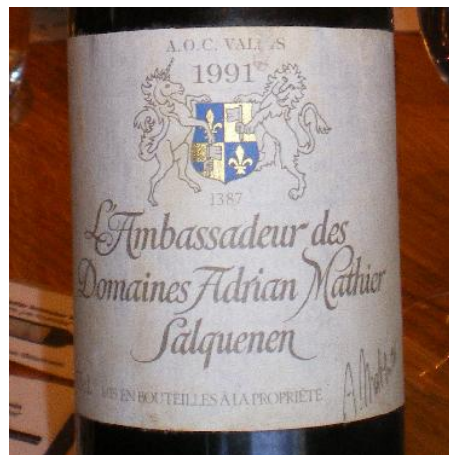
Das ist zunächst wichtig, sich daran zu erinnern, dass der [Saphir](#) ein Pinot surmaturé (Spätlese) ist. Der Vorteil des Holzausbaus liegt in der natürlichen Luftzufuhr. Bei einer Verkostung merkst Du die leicht oxydative Note sogar sehr gut. Mit einem Glasballon steht Dir die Möglichkeit nicht zur Verfügung, es erfolgt kein Austausch mit der Umgebung bzw. mit der Luft. Ausserdem ist uns die Verwendung von Glasballonen nie eingefallen. Im Keller verfügen wir wohl eher über Fässer.

Irgendwie habe ich den Eindruck, dass Deine Süssweine in der Deutschschweiz weniger bekannt sind als Deine anderen Weine. Ist es effektiv so?

Es stimmt effektiv, dass wir in der Deutschschweiz für unsere traditionellen Linien bekannter sind als für unsere Süssweine. Heute Abend stelle ich den Ermitage Smaragd 2007 in Basel vor [am 23. März 2010, Anm. der Red.], dieser Wein ist wunderschön. Nicht zu vergessen, ist auch die Tatsache, dass wir ein Sortiment von 50 Weinen anbieten, was schliesslich dazu führt, dass wir uns im Rahmen der Präsentationen einschränken müssen. Ansonsten müssten wir unsere Kommunikation verstärken.

Der Saphir ist der erste rote Süsswein, der in der Schweiz überhaupt erzeugt wurde. Was den Ermitage anbelangt, müsste er bekannter sein, das stimmt. Wir müssen uns gründlich mit dieser Arbeit befassen.

Besprechen wir jetzt die Situation der Wettbewerbe. Wo auch immer sie in der Schweiz stattfinden, gehören wir stets zu den Besten. Unsere Süssweine werden stets sehr gut bewertet. Unser Motto stimmt mit unseren Bemühungen überein. Die Anzahl Weine, die wir erzeugen, spielt schliesslich keine Rolle, wir setzen uns dafür ein, dass sie alle tadellos sind. Wir lehnen qualitative Diskrepanzen ab. Es stimmt allerdings auch, dass wir über ausgezeichnete Reben verfügen. Die Arbeit erfolgt im Weinberg [siehe die unzähligen Worte von Henri Jayer, die die Meinung von Diego Mathier bestätigen, Anm. der Red.]. Ich mache immer wieder folgenden Vergleich, um unsere Wahrnehmung der Wichtigkeit des Terroirs zu erläutern: Mit einem Filet kannst Du ein Ragout zubereiten. Mit einem Ragout schaffst Du es aber nicht, ein Filet zuzubereiten.



Bereits 1991 wurde sensationelle Qualität im Wallis erzeugt. Hier der unvergessliche Pinot Noir Ambassadeurs 1991 von Adrian Mathier (Vater von Diego), der März 2009 getrunken wurde

Die Cuvée Madame wurde durch unsere nationale Fluggesellschaft für ihre Langstreckenflüge für die Zeitspanne zwischen dem 2. Dezember 2009 und dem 2. März 2010 ausgewählt. Wie erfolgte die Auswahl? Warum hast Du diesen Wein statt einen anderen in Deinem grossartigen Sortiment ausgewählt?

Swiss hat eine Verkostung organisiert, an der ich meinen Wein vorstellen konnte. Ich habe mich auf die Cuvée Madame eingeschränkt. Üblicherweise kauft Swiss eine Palette und hält klar definierte Regeln ein, die eigentlich für beide Parteien sehr gesund sind: Was nicht verkauft wird, wird vom Winzer zurückgenommen. Schliesslich wurden sie beeindruckt, dass dieser Wein einen derartigen Erfolg gehabt hat, und haben zwei weitere Paletten bestellt.

Die ursprüngliche Verkostung umfasste alle Walliser Weine. Alle Kellereien haben eine Mail erhalten und konnten die Weine vorstellen, die sie wollten.

Ich wollte am Wettbewerb für die Business Class nicht teilnehmen. Persönlich fliege ich immer in der Business-Klasse. Ich wünschte es mir, dass mindestens einer meiner Weine in erster Klasse fliegen kann. Meine Motivation bestand effektiv darin, einen Wein im besten qualitativen Segment anzubieten.

Was sind die Auswirkungen der Operation mit Swiss gewesen?

Allein die Idee, seine eigenen Weine 10.000 Meter hoch trinken zu können, kommt mir magisch vor. Was den Bekanntheitsgrad anbelangt, ist es auch sehr wichtig, seine eigenen Weine vorstellen zu dürfen. Das hat mir enorm viel Freude bereitet.



Diego Mathier während des Besuchs seines Kellers

Du bist Mitglied der Charte de Saint Théodule. Was motiviert Dich dabei?

Eigentlich bin ich nicht Mitglied davon. Aber mein Önologe, Cédric Leyat, verkostet immer wieder die Weine der Charte. Wir gehören der Jury an oder werden als Experten angefragt, wir sind nicht als einkellernde Weinbauern bei der Charte.

2009 dürfte zum unausweichlichen Jahrgang werden. Dies gilt auch für das Wallis. Wie entwickeln sich die Weine dieses Jahrgangs bei Dir?

Wie wir es bereits besprochen haben, erweisen sich die Rotweine des Jahrgangs 2009 als sehr fruchtig, sehr lang und haben alle eine sehr schöne Farbe. Für die Rotweine wird dieser Jahrgang traumhaft sein. Was die Weissweine anbelangt, bieten sie eine köstliche Frucht, wobei ich üblicherweise etwas mehr Säure bevorzuge. Da stehen die 2009 leicht hinter den 2008. Allerdings ist diese Bemerkung mit Vorsicht zu geniessen, das sind alle qualitativ sehr hochstehende Weine, Du weisst, was ich meine. Die Petite Arvine wurde am Montag [den 19. März 2010, Anm. der Red.] abgefüllt, ich finde sie besonders gelungen. Sie bietet viel Frucht und Opulenz auf, ohne jedoch eine prägnante Säure aufzuweisen.



Die wunderschöne Schnitzerei der Eintrittstür des Verkostungsraums

Persönlich bin ich allerdings ein Verfechter davon, heute einen Wein zu geniessen, der heute ideal schmeckt, statt zehn zusätzliche Jahre darauf zu warten.

Aufpassen: Die 2009, und das gilt für die Weissweine genauso wie für die Roten, sind sehr harmonisch. Sie setzen sich nicht mit ihrem Alkohol ein. Ebenfalls unterscheiden sie sich von den 2003, die zu viel Zucker enthielten. Du musst sie unbedingt verkosten.



Folissimo: Vom Fass ...

Der letzte Jahrgang vom genialen Folissimo geht auf 2005 zurück. Wird es einen 2009 geben?

2005 ist der erste Jahrgang vom Folissimo und 2006 der zweite gewesen. Wir haben ihn gerade am letzten Montag [am 22. März 2010] abgefüllt. Jetzt muss er ein paar Monate lang ruhen. Er wird vermutlich in Juni auf den Markt kommen. Er wird sechs Monate lang [nach einem langen Ausbau, Anm. der Red.] gelagert, bevor wir ihn präsentieren. Hingegen wird es keinen 2007 geben, weil er bei der Verkostung unsere Erwartungen nicht erfüllt hat. Es wird einen 2008 geben, das wissen wir heute schon. Betreffend den 2009 besteht kein Zweifel daran. Der Jahrgang 2008 er-

weist sich bereits heute als ein grandioser Wein. Auch der 2009 wird ganz gross sein.

Vielen herzlichen Dank Diego für diese spannende Interview.



... Bis in die Flasche
So beobachtet zeichnet sich die Gestalt einer Frau.
Umgekehrt enthüllt sich der Matterhorn

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Das Weingut Adrian Mathier – Nouveau Salquenen verfügt ebenfalls über alle Gebrauchsrechte. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen.

ⁱ Die Interview zwischen Diego Mathier und Jean François Guyard wurde am 26. März 2010 auf Französisch durchgeführt.