

## NACHGEFRAGT

*Sarah, du bist jetzt im zweiten Jahr deiner Ausbildung zur Winzerin. Zeit für ein kleines Résumé: wie gefällt dir dein Beruf, und was macht ihn für dich so besonders?*

Ich habe grossen Spass und viel Freude an der Arbeit, und ich lerne jeden Tag sehr viel Neues. Der Schwerpunkt meiner dreijährigen Ausbildung zur Winzerin liegt ja in den Reben und im Rebbaubau, aber ich habe natürlich auch viel mit dem Verkauf und im Keller zu tun. So ist immer für Abwechslung gesorgt, und das finde ich ausgesprochen spannend und bereichernd.

*Warum hast du dich dafür entschieden, den ersten Teil deiner Ausbildung im elterlichen Betrieb zu absolvieren?*

Mir war es wichtig, dass ich in einem gut organisierten Betrieb arbeiten kann. Dann wollte ich nach Möglichkeit ein Weingut wählen, in dem ich auch mit der gesamten Palette der Rebsorten zu tun habe. Und darüber hinaus lag es mir am Herzen, dass

ich während meiner Ausbildung auch alle Rebparzellen des elterlichen Betriebes kennen lerne, und dergestalt eine gewisse Verwurzelung der nächsten Generation mit dem elterlichen Betrieb



erfolgt. Das dritte Lehrjahr werde ich nun in einem kleinen, familiären Weingut im Waadtland zwischen Lausanne und Genf absolvieren und darauf freue ich mich jetzt auch schon sehr.

*Was war denn in den ersten zwei Jahren für dich als angehende Weinexpertin ein ganz besonders eindrückliches Erlebnis?*

Nun, ich bin natürlich dank meiner Eltern schon von klein auf immer wieder auf spielerische Art

und Weise mit der Weinwelt in Berührung gekommen. Aber mit der Ausbildung hat noch mal ein ganz anderes Leben begonnen. Im ersten Lehrjahr fand ich die Annahme und Weiterverarbeitung der Trauben sehr spannend. Und in besonders lebhafter Erinnerung ist mir geblieben, wie aufgeregt wir waren, und welche Spannung herrschte, als es darum ging, den ersten Frost gut zu überstehen, um dann für den Eiswein zur Traubenlese in die Reben zu gehen.

*Was liegt dir denn als angehende Winzerin besonders am Herzen?*

Ganz klar der Einklang mit und der Respekt vor der Natur. Nehmen wir beispielsweise die jungen Reben. Hier wird in den ersten drei Jahren der Grundstein für die Qualität gelegt. Wenn das nicht erfolgreich klappt, können die daraus resultierenden Fehler nur mit viel zusätzlichem Aufwand korrigiert werden. Aber auch dem Finden der richtigen Lagen für die verschiedenen Rebsorten messe ich sehr viel Bedeutung bei. So ist der Heida zum Beispiel gut für höhere Lagen geeignet, wohingegen ein Cabernet Sauvignon tiefere Lagen bevorzugt.

# WEINLESEN



## HAUSZEITUNG VON DIEGO MATHIER – 1. SCHWEIZER WINZER DES JAHRZEHNTS 2007 - 2016

Seite 2

- 1. Schweizer Winzer des Jahrzehnts
- Königliches im Restaurant Barrique
- Genialer Wein: Thelygenie VALSAR

Seite 3

- Von der Natur begünstigt
- Wein-Wander-Genuss-Abholtag
- Goldregen im Wallis
- Messetermine 2017

Seite 4

- Im Interview: Nachgefragt bei Sarah Mathier
- Öffnungszeiten
- Kontakt

## RÜCKBLICK 2016 & AUSBLICK 2017

Superlative zu verwenden, ist immer gefährlich. Aber beim Rückblick auf das vergangene Jahr gehen wir in diesem besonderen Fall absolut kein Risiko ein... Immerhin ist es niemand Geringeres als Mutter Natur, der wir ein weiteres, wahrhaft sensationelles Weinjahr verdanken, welches insbesondere durch herausragende Stabilität und perfekte Ausgewogenheit gekennzeichnet war.

So bewahrheitete sich die noch zu Beginn des Jahres abzeichnende Frostgefahr nicht, und der anschliessende Frühling war geprägt von ausreichenden Niederschlagsmengen. Die sich anschliessende Blütezeit verlief höchst zufriedenstellend und bereitete den Weg für eine perfekte, lange Trockenzeit, welche ab Mitte Juni begann und sich bis Ende Oktober erstreckte. Eine Trockenzeit, die sogar noch im September mit längeren Abschnitten mit Temperaturen von über 30 Grad die Reben zu veredeln wusste. Ungeachtet dessen, dass jeder Jahrgang zu einem guten Jahrgang heranreifen kann, wenn der Winzer im Rebberg sei-

ne Arbeit ordentlich erledigt hat, können wir heute schon mitteilen, dass es in qualitativer Hinsicht einen hervorragenden Jahrgang 2016 geben wird!

Aber darauf wollen wir uns natürlich nicht ausruhen... bereits heute befinden sich für das kommende Jahr schon wieder zahlreiche neue Projekte aus der Mathier'schen Ideenschmiede in der Planung und Umsetzung. Selbstverständlich mit dem erklärten Ziel, den Freunden unseres Hauses noch mehr und noch schönere, erlebnisreiche Genussmomente in der und rund um die Mathier Weinwelt anzubieten. Dabei halten wir es bei der „Mischung der Erfolgszutaten“ für so neue Produkte wie den Thelygenie VALSAR oder das feine Winzerfondue Royale im Restaurant Barrique nach wie vor mit unserem Credo: Was bei Mathier's daheim für Spass, Freude und Genuss sorgt, an dem möchten wir auch gerne die Kunden und Freunde unseres Hauses teilhaben lassen: Eben an Tradition, Genuss, Emotion & Innovation – und das inzwischen seit Generationen!

## FAMILIÄR

Dass wir mal Schweizer Winzer des Jahrzehnts werden würden, hätten wir uns wirklich nie träumen lassen. Seit Generationen unbeirrt immer vorwärts zu gehen und nach dem perfekten Wein zu streben, das verstand sich für uns als passionierte Winzerfamilie von selbst. Dieser Erfolg liegt auch in diesem Fall - wie so oft - entscheidend mit im Team begründet. Eben gemeinsam, Schritt für Schritt, und immer alle auf gleicher Höhe. Das haben wir nun also erreicht. Einen unserer Lebensträume verwirklicht. Schweizer Winzer des Jahrzehnts. Eine Auszeichnung für das Lebenswerk aller beteiligter Generationen. Wo es noch nicht ganz so gut klappt mit dem „Gemeinsam, Schritt für Schritt und immer alle auf gleicher Höhe“, ist bei uns das Velo fahren... Wenn mein Vorwärtsschritt mit mir mal wieder davon galoppiert, bleibt meine Frau hoffnungslos zurück. Aber nun hat sie sich kürzlich ein E-Bike zugelegt, und jetzt werde ich wohl flott trainieren müssen, damit ich in Zukunft mit meiner Frau noch Schritt halten kann...  
Diego Mathier

## ÖFFNUNGSZEITEN / KONTAKT / IHR WEG ZU UNS

Besuchen Sie uns in Salgesch und geniessen Sie das Walliser Flair hautnah.

Wir freuen uns, Sie zu einer Degustation in unserem Weinkeller in Salgesch begrüssen zu können und wünschen Ihnen viel Genuss mit unseren Weinen.

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag  
8 - 12 Uhr & 13:30 - 17:30 Uhr

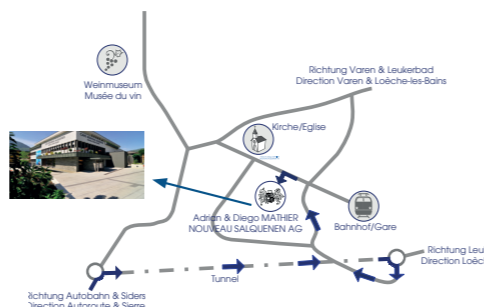
Samstag

9 - 12 Uhr & 13:30 - 16 Uhr (Jan. - März)

9 - 16 Uhr geöffnet (Apr. - Dez.)

Das Geschäft und der Degustationskeller bleiben an Sonntagen und folgenden Feiertagen geschlossen:

1.1. / 2.1. / 19.3. / Ostermontag / Pfingstmontag / Fronleichnam / 1.8. / 15.8. / 1.11. / 8.12. 25.12. / 26.12. ganztags geschlossen & am 24. & 31.12. jeweils ab Mittag.



Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG  
Bahnhofstrasse 50 - CH-3970 Salgesch  
T. +41 (0)27 455 75 75 - F. +41 (0)27 456 24 13  
info@mathier.com - www.mathier.com

# 1. SCHWEIZER WINZER DES JAHRZEHNTHS



10. Grand Prix du Vin Suisse. 26. Oktober 2016, 21:32 Uhr, im vollbesetzten Kursaal zu Bern. Die Spannung ist spürbar, zum Greifen nahe.

Und dann der Augenblick, den wir in unserem Leben ganz sicher nie vergessen werden: Der Moment, in dem die Laudatoren den grossen, weissen Briefumschlag öffnen, das Kärtchen herausziehen und verkünden, dass Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen mit deutlichem Vorsprung – der Zweitplatzierte weist weniger als die Hälfte unserer Erfolge in den zurückliegenden zehn Jahren auf – zum 1. Schweizer Winzer des Jahrzehnts gekrönt wird. Unbeschreiblich gross ist demzufolge unsere Freude, aber natürlich auch die Ehre, dass unserem Weingut als Erstem in der Schweiz diese bedeutungsvolle Auszeichnung zuteil wird.

Dank der herausragenden Erfolge in den letzten zehn Jahren, wird es später in der offiziellen Medienmitteilung heissen. Als da wären 33 Wein-Nominierungen, davon 6x 1. Plätze, 4x 2. Plätze und 6x 3. Plätze. Nicht zu vergessen die zweimalige Auszeichnung zum Schweizer Winzer des Jahres. Aber was sind in die-

sem Augenblick schon Zahlen. Wir geniessen diesen Augenblick und sind einfach nur glücklich. Nicht nur wegen der Auszeichnung für die fortlaufende, engagierte Arbeit unseres Teams in den letzten zehn Jahren, sondern auch, weil wir wissen, dass diese Auszeichnung für unzählige Wein-Genussmomente daheim bei den Kunden und Freunden unseres Weingutes steht.

Und genau diese Gewissheit ist es, die uns mit der wahrhaften Genugtuung, Stolz und Freude erfüllt. Am 26. Oktober 2016, punkt 21:32 Uhr, im Kursaal zu Bern.

Gut drei Wochen später konnten wir am 15. November diesen einzigartigen Erfolg mit rund 500 geladenen Gästen in unserer Innerschweizer Filiale, dem Salgescher Weinkeller Mathier & Bachmann in Hochdorf, würdig feiern.

Das Dreigestirn aus kulinarischen Gaumenfreuden, den erlesenen Weinen aus unserem Weingut als auch die eigens für diesen Anlass engagierte Walliser Sängerin Sina sorgte für zahlreiche kulinarische, önologische und musikalische Höhepunkte!

# EIN GENIALER WEIN: THELYGENIE VALSAR

Bereits in der letzten Ausgabe von WEINLESEN hatten wir diesen, im wahrsten Sinne des Wortes, genialen Wein angekündigt. Die neueste Kreation schmückt sich mit dem Namen „Thelygenie VALSAR“ – eine edle Assemblage weiss aus den Trauben Amigne, Heida, Pinot blanc, Hermitage und Sylvaner. Thelygenie bezeichnet Erzeuger ausschliesslich weiblicher Nachkommen. Und bekanntlich gibt es im Hause Mathier nur Töchter, und deren gleich fünf.

Weiteres Novum: Waren die Mathier-Weine bei der Namensgebung bislang ausschliesslich Einzelpersonen vorbehalten, so ist diese neue Kreation gleich allen fünf Töchtern gewidmet: VALSAR setzt sich aus den Initialen der Töchter Vanja, Larissa, Sarah, Aнна & Rahel zusammen - und jeder Tochter ist eine der fünf Rebsorten gewidmet. Diego Mathier hat – und kann sich dabei ein Schmunzeln nicht verkneifen – aber auch noch eine andere Erklärung für die Namensgebung: Thelygenie stehe eben auch stellvertretend für „kein Television zu Hause“ und wer als Mann den Grundstein für fünf Töchter legen kann, sei halt einfach ein Genie...

# KÖNIGLICHES IM RESTAURANT BARRIQUE

Bislang war unser Restaurant Barrique für sein erlesenes Raclette- und Weinangebot bekannt und beliebt. Ab sofort verwöhnen wir unsere Gäste auch mit einem exquisiten Winzerfondue Royale - ganz so, wie wir es daheim auch zubereiten und mögen: mit vier Sorten edlem Filetfleisch und besten Zutaten. Um Vorreservation wird gebeten. Und uns bleibt nur noch, Ihnen „en güete“ zu wünschen! [www.restaurantbarrique.ch](http://www.restaurantbarrique.ch)

# GOLDREGEN IM WALLIS



Auch im Jahr 2016 erlebten unsere Weine wieder zahlreiche goldene Momente. Nachdem unsere neue Kreation, der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier weiss, bereits im vergangenen Jahr an den Decanter World Wine Awards den Titel des besten Schweizer Weissweines abräumte, wurde der 2014er Jahrgang in diesem Jahr nicht nur mit dem Platz 1 erneut bestätigt, sondern erzielte gar das beste Ergebnis, welches ein Schweizer Weisswein in der Geschichte der Decanter Awards jemals erreicht hat. Und auch an der Basler Weinmesse konnte er seinen beeindruckenden Vorjahreserfolg wiederholen.

Wer im Wallis den besten Fendant produziert, der darf durchaus auch den Anspruch erheben, dass es sich um den besten Walliser Fendant des gesamten Universums handelt... so geschehen mit unserem Molignon, der am Mondial du Chasselas Platz 5 von 638 eingereichten Weinen erzielte. Zu guter Letzt holten der Heida Les Pyramides 2015, die Cuvée Mme Rosmarie Mathier weiss 2015 und der Ambassadeur des Domaines Diego Mathier rot 2014 an der Expovina jeweils Gold und bescherten uns damit den Wintertitel „Best of Wallis“.

# VON DER NATUR BEGÜNSTIGT

Warum wir Winzer von der Natur begünstigt sind, fragen Sie sich jetzt vielleicht? Nun, es ist mir leider nicht vergönnt, jeden einzelnen von Ihnen auf eine Entdeckungs-Tour durch die Rebberge mitzunehmen; also gönnen Sie sich doch jetzt einfach ein Glas guten Mathier Weines und lesen Sie weiter:

Unser Tal ist ein so genanntes „klares“, weil von Ost nach West offenes Tal mit einzigartigen Süd-(höhen)- und Nordlagen. Der permanent vorherrschende, leichte Föhn streicht über diese Lagen und fördert die Konzentration der Rebsäfte. Unten im Tal fliesst die Rhone, ohne sie wäre unsere Heimat nicht nur eine hilflose Steppenlandschaft – ohne dieses Wasser wäre Rebanbau überhaupt nicht möglich. Gleichzeitig sind wir angesichts von nur 500ml Niederschlag pro m<sup>2</sup> im Jahr mit minimalen Niederschlagsmengen gesegnet. Die erheblichen Temperaturschwankungen mit kühlen Nächten und überdurchschnittlich warmen Tagen sind zudem wahre Turbomotoren für die Aromastruktur unserer Trauben. Und zu guter Letzt leben wir unter den Vorzeichen der globalen Erderwärmung in einem ideal gemässigten Klimagürtel, um erfolgreich hervorragenden Wein an- und auszubauen.

Das gelingt aber nur, sofern wir die Natur gebührend respektieren. So erhalten wir von Vitiswiss (Schweizerischer Verband für eine nachhaltige Entwicklung im Weinbau), der sich unter anderem die Produktion von gesundem Traubengut, die Bewahrung der Landschaften und der Biodiversität sowie die Erhaltung und Förderung der natürlichen Ressourcen und Energie zum Ziel gesetzt hat, seit Jahren kontinuierlich die höchste Auszeichnung für unsere Tätigkeit. In diesem Sinne: „Gsundheit“!

# WEIN-WANDER-GENUSS-ABHOLTAG

„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah“ sagte eins sinnig gemäss Johann Wolfgang von Goethe. Er hätte an unserem perfekten Wein-Wander-Genuss-Abholtag ganz bestimmt seine wahre Freude gehabt...

Degustieren Sie nach Ihrer Ankunft in unserem Weinkeller in aller Ruhe und ganz genussvoll das Sortiment unserer Spitzentropfen, bevor Sie sich für Ihre Lieblinge entscheiden, welche Sie mit nach Hause nehmen wollen. Im Anschluss können Sie sich im Restaurant Barrique „Wein & Raclette“ von unserem Team mit kulinarischen Spezialitäten aus der nahen Umgebung verwöhnen lassen.

Gut gestärkt haben Sie danach die Möglichkeit, Wanderungen durch die wunderschöne Reblandschaft rund um Salgesch zu unternehmen. Hier stehen Ihnen auf Anfrage auch gerne unsere Wanderleiter als kompetente Führer zur Verfügung.

# MESSEN 2017

April/Mai	
29.03.-02.04.	AMA, Aarau
30.03.-06.04.	Primavera, Zürich
05.04.-10.04.	Divinum, Morges
18.04.-23.04.	OFFA, St. Gallen
26.04.-01.05.	Arvinis, Montreux
28.04.-07.05.	LUGA, Luzern
28.04.-07.05.	BEA, Bern
12.05.-21.05.	MUBA Basel
20.05.-27.05.	HIGA, Chur
August/September	
30.08.-03.09.	ZOM, Zürich Wetzikon
01.09.-02.09.	Vinea, Sierre
01.09.-10.09.	OHA, Thun
15.09.-24.09.	Comptoir, Lausanne
28.09.-01.10.	MAG, Aarau
29.09.-08.10.	Züspa, Zürich
Oktober/November	
12.10.-22.10.	OLMA, St. Gallen
13.10.-22.10.	Berner Weinmesse
18.10.-22.10.	IGA, Interlaken
21.10.-29.10.	Zuger Messe
25.10.-29.10.	SHM, Schaffhausen
28.10.-05.11.	Basler Weinmesse
02.11.-16.11.	Expovina, Zürich
18.11.-22.11.	IGEHO, Basel
29.11.-03.12.	Goûts & Terroirs, Bulle