



Gourmet15box 5-Sterne-Genuss zu Hause

Zugegeben, nicht jeder von uns ist ein Meisterkoch. Und die Zeit zum Experimentieren ist meist knapp ... Da bleibt nur der Gang ins Restaurant – oder?

Leuten mit wenig Zeit, aber hohen kulinarischen Ansprüchen empfehlen wir das innovative Gastrokonzept von Gourmet15box: Frische raffinierte Feinschmecker-Menüs werden direkt zu Ihnen nach Hause geliefert. In maximal 15 Minuten kochen Sie es ganz einfach fertig und geniessen ein feines Gourmet-Menü. Hinter der Idee stecken die beiden Berner ETH-Lebensmittelingenieurinnen Susanne und Martin Schanz. Alle zwei Wochen entwickelt Susanne ein neues 5-Gang-Festessen, das täglich mit frischen Zutaten zubereitet wird. Selbstverständlich bestellen Sie bei Gourmet15box die passenden Weine gleich mit – die Weinkarte glänzt mit Trouvaillen aus dem Wallis, darunter auch ausgewählte Tropfen von Albert Mathier & Söhne. Neugierig? Probieren Sie es doch einfach mit dem exquisiten Menüvorschlag, den Susanne für uns ausgesucht hat:

Besoffene Kurkuma-Crevetten auf feurigem Peperoni-Relish



Marroni-Schokoladensüppchen mit Pancetta



*Schweinsfilet im Kartoffelmantel
an Sherry-Senfsauce dazu Wurzelgemüse*



Käsespezialität



Apfelschaum-Ballottine mit Zimtrahm

Das ausführliche Rezept zum Nachkochen finden Sie auf unserer Internet-Seite www.mathier.ch. Und falls es nicht auf Anhieb gelingen will, Sie wissen ja, ein Anruf bei Gourmet15box genügt – und dem 5-Gänger in den eigenen vier Wänden steht nichts mehr im Wege. 🌸



Wettbewerb



Gewinnen Sie dreimal die exklusive Gourmet-Geschenkbbox im Wert von CHF 175.00. Dazu müssen Sie nur die folgenden drei Fragen richtig beantworten:

- In welcher Gemeinde liegt der Rebberg unserer Kunden-AG Domaine de Ravoire?
A) Sierre
B) Varen
C) Leytron
- Wie viele Jahre war Alwin Kellermeister der Weinfamilie?
A) 31 Jahre
B) 34 Jahre
C) 29 Jahre
- Wie heisst der prickelnde Schaumwein aus dem Hause Mathier?
A) mathierMillenium
B) grandMillenium
C) milleniuMathier

Kreuzen Sie einfach die drei richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden sie bis zum 15. Dezember 2006 an uns zurück. Wir wünschen Ihnen viel Glück!

Die Gewinner der letzten Ausgabe:

- Preis: Samuel Däppen, Gysenstein
 - Preis: Paul Saugy-Ansermoz, Les Diablerets
 - Preis: Lilian Schelbert, Muotathal
 - Preis: Hans Utiger, Langnau i.E.
 - Preis: A. & R. Studer, Muttentz
- Wir gratulieren herzlich!



Rhoneblut ist die Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG, Salgesch.

Herausgeber:
Albert Mathier und Söhne AG
Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch
Telefon: 027 455 14 19, Fax: 027 456 36 07
www.mathier.ch, albert@mathier.ch

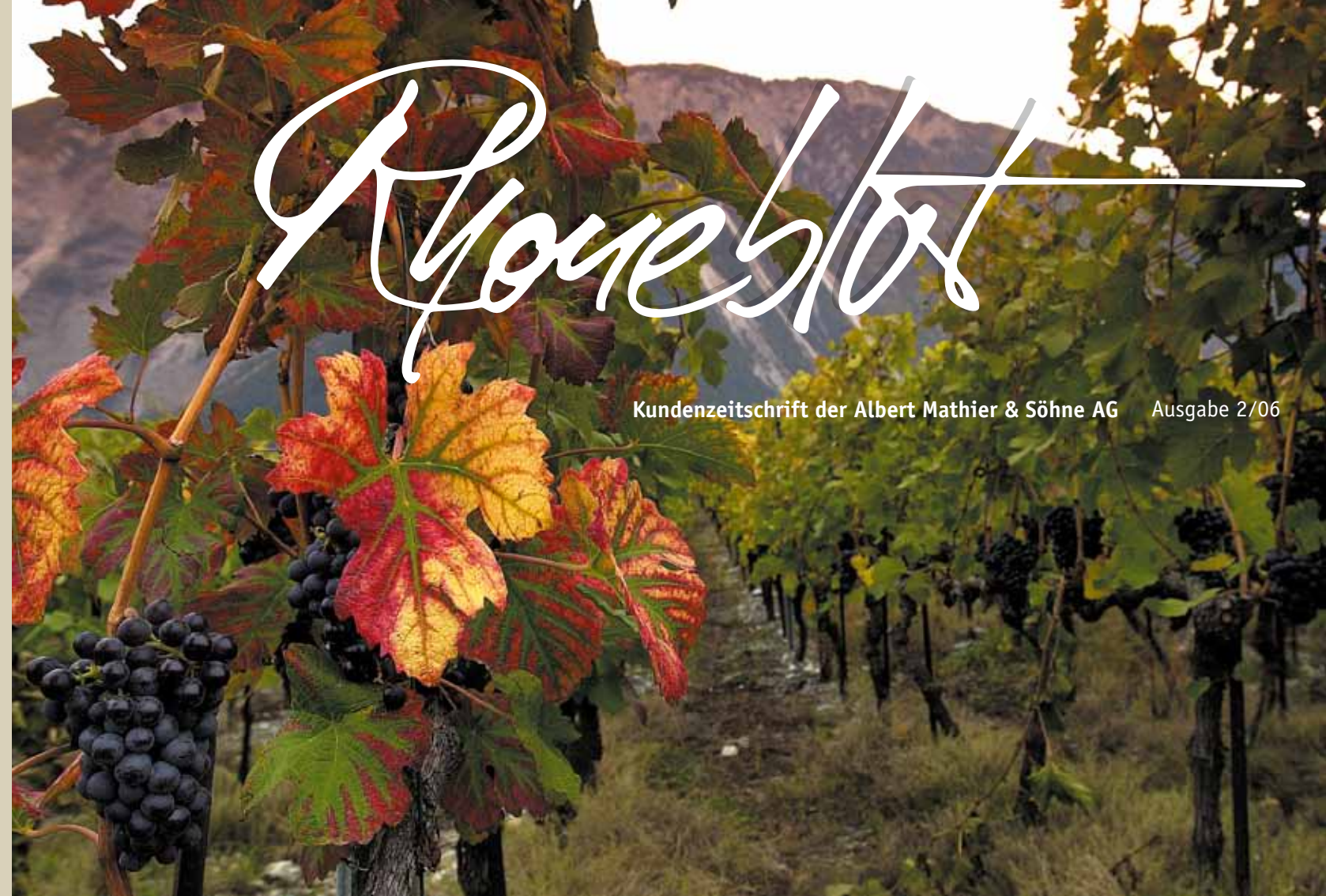
Konzeption und Realisierung:
[dreipunkt] ag, Brig

Druck:
Imprimerie Sierroise, Sierre

Impressum

Rhoneblut

Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG Ausgabe 2/06



Editorial

Liebe Weinliebhaberinnen, liebe Weinliebhaber

Mit grosser Freude hat die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne das Echo auf unsere Kundenzeitschrift aufgenommen. Danke, geschätzte Leserinnen und Leser, für Ihre durchwegs positiven Reaktionen! Mit umso mehr Elan sind wir darum die zweite Ausgabe angegangen und präsentieren Ihnen nun den herbstlichen Rhoneblut®:

Die Natur hat ihr Kleid gewechselt und auch in unserer Kellerei stehen Veränderungen an: Nach 31 Jahren wendet sich unser geschätzter Kellermeister Alwin Mathier neuen Aufgaben zu. Im Interview haben wir mit ihm über seinen Beruf, Qualitätsvorstellungen und Fortschritte der Weintechnologie gesprochen. Ein Besuch bei uns in Salgesch lohnt sich immer. Wer neben unseren Weinen auch ein Stück Geschichte «degustieren» will, dem sei das Reb- und Weinmuseum in Salgesch ans Herz gelegt: Hier erfahren Sie alles über den Rebbau und warum der Wein Teil der Walliser und unserer Identität ist. Wenn Sie aber einen

noch intensiveren Blick in unsere Branche werfen wollen, dann haben wir etwas ganz Besonderes für Sie: Die Domaine de Ravoire, ein wunderbarer alter Rebberg in Leytron im Unterwallis, wollen wir unseren Kunden verkaufen. Sie haben die exklusive Möglichkeit, Aktionär dieses Unternehmens zu werden und an einer Reihe von spannenden Events zu den Themen Weinbau und -marketing teilzunehmen. Lesen Sie auf Seite 6, wie Sie Mitinhaber der Domaine de Ravoire AG werden.

Die Weinlese ist vorbei, die Festtage nicht mehr weit: Entdecken Sie unsere Weinauswahl für Ihre feierlichen Momente.

Selbstverständlich haben wir auch dieses Mal ein Gourmet-Highlight für Sie: Susanne Schanz von Gourmet15box – ein ebenso feines wie innovatives Gastro-Konzept – hat ein kreatives Feinschmecker-Menü zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Lektüre!

Amédée Mathier

Ihr Amédée Mathier

Danke Alwin Mathier	2
Das Reb- und Weinmuseum Salgesch	3
Festtagsweine	4
Domaine de Ravoire AG	6
Verschiedenes	7
Menü und Wettbewerb	8



ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

So funktioniert's:

Sie bestellen Ihre Gourmet15box für die gewünschte Anzahl Personen einfach per Internet oder Telefon mindestens einen Tag im Voraus. Das Menü wird in der Gourmetküche frisch für Sie zubereitet, schön verpackt und gekühlt ausgeliefert. In der Box hat es eine ganz einfache Menüanleitung, mit der Sie Ihr persönliches Festessen problemlos fertig kochen können. Das Liefergebiet umfasst den Grossraum Bern, Thun sowie Zürich. Profitieren Sie von CHF 10.00 Rabatt bei Ihrer Erstbestellung (bitte bei der Bestellung angeben)!
www.gourmet15box.ch, Tel. 031 318 15 15, info@gourmet15box.ch

Schenken Sie Genuss für zwei in einer edel verpackten Geschenkbox: Darin enthalten sind ein Gutschein für ein Gourmet-Menü für zwei Personen sowie die passenden Begleiter der Weinfamilie Mathier: ein Chardonnay sowie ein Bacchus Pinot Noir (je 75 cl).

Drei dieser Geschenkboxen verlosen wir in unserem Wettbewerb.

Gourmet-Geschenkbox, CHF 175.00

Danke Alwin Mathier!

31 Jahre lang setzte er als Kellermeister den Massstab für unseren Wein. Mit seiner Zuverlässigkeit und Hingabe half Alwin Mathier, unsere Qualität für Ihren Genuss zu garantieren. Umso mehr bedauern wir, dass er sich nun aus dem Familienbetrieb zurückzieht. Lesen Sie im Interview, wie Alwin die Zeit als Kellermeister erlebt hat und gewinnen Sie einen Einblick in die Seele unserer Kellerei, die Vinifikation.

Nach 31 Jahren als Kellermeister verlassen Sie den Familienbetrieb. Darf man sagen, Sie gehen mit einem lachenden und einem weinenden Auge?

Die abwechslungsreiche Arbeit wird mir sicher fehlen. Aber in den letzten Jahren wurde mir die Doppelbelastung – die Weinpflege und der Rebbau – einfach zu gross. So entschied ich, mich mehr meinen privaten Rebbergen zu widmen. Auf die Vielfalt der Natur und die Arbeit im Freien freue ich mich ganz besonders.

Wenn man in der Weinfamilie Mathier aufwächst, ist die Berufswahl wohl vorbestimmt? Oder was wollten Sie als Kind einmal werden?

Bei mir war die Berufswahl allerdings schon früh vorbestimmt. Die schulfreien Nachmittage am Mittwoch und Samstag waren meistens mit Rebarbeiten wie Aufbinden und Spitzen ausgefüllt. Meistens waren die Geschwister und die Mutter dabei. Anfangs gefiel mir das gar nicht, doch mit der Zeit bekam ich Spass und Freude daran. Nach der Sekundarschule fing ich mit viel Enthusiasmus in Wädenswil eine Winzerlehre an. Daraufhin folgte die Weinküferlehre und Jahre später schlussendlich die Ausbildung zum dipl. Weintechnologen.

Können Sie uns erklären, was genau zu den Aufgaben eines Kellermeisters gehört?

Wahrscheinlich bräuchten wir mehrere Seiten, um diese Frage genau zu beantworten. Darum will ich nur kurz die wichtigsten Bereiche aufzählen: Traubenannahme und Qualitätskontrolle derselben, Gärführung, Hefeabstich, biologischer Säureabbau, Filtration, Jungweinlagerung, Abfüllung und Flaschenlagerung. Während und zwischen den einzelnen Arbeitsschritten gibt es immer wieder Qualitätskontrollen. Schliesslich war ich verantwortlich dafür, dass die Verordnungen und Gesetze eingehalten wurden.

In der Weintechnologie gibt es ja immer raffiniertere Methoden. Wie sehen Sie diese Entwicklung? Was hat sich seit 1975, als Sie als Kellermeister angefangen haben, verändert?

Auch bei der Weinbereitung, wie in anderen Branchen, macht der technische Fortschritt nicht Halt. Hier ist es die Aufgabe des Weintechnologen, die Vorzüge und Nachteile zu erkennen und für die Qualitätsverbesserung optimal anzuwenden. Durch die Mechanisierung sind viele Arbeitsabläufe genauer und schneller zu bewältigen. Trotz aller Technik darf man aber nicht vergessen, dass die Qualität eines Weines sehr von der Lage, Rebsortenwahl und Pflege im schönen Walliser Rebberg abhängig ist.

Und wie definieren Sie persönlich die Qualität der Albert Mathier-Weine?

Unsere Weine werden aus Rebbergen, welche die Anforderungen der integrierten Produktion erfüllen, produziert. So erfüllt schon die Traube die verschiedenen ökologischen Anforderungen, d.h. Auflagen an Boden, Düngung, Stockpflege, Pflanzenschutz usw. Unser Bestreben besteht seit jeher darin, eine möglichst hohe Weinqualität zu erreichen und zu halten. Dieses Bestreben wird dann auch durch die vielen nationalen und internationalen Medaillen und Diplome bestätigt.



Die Kellerei Albert Mathier & Söhne ist noch heute, nach 78 Jahren, eine reine Familien-AG. Was merkt der Kunde davon?

Für den Weinliebhaber ist das Degustieren der verschiedenen Weine und auch der Einkauf bei einer Weinfamilie sicher erlebnisreicher als in einem anonymen Weinabteil in einem Einkaufszentrum. In einem Familienbetrieb ist man vielleicht auch bereit, mehr als 100% zu geben. Sei es bei der Arbeit oder auch in der Freizeit, während der man auch manchmal lieb gewonnene Kunden besucht.

Zum Schluss noch die Frage, die natürlich alle interessiert: Wie wird der neue Jahrgang 2006?

Das klimatische Rebjahr war bis auf die paar nassen Augusttage doch recht gut. Besonders der schöne und warme September war für die Reife der Trauben sehr wichtig. Der Traubenbehang war auch eher bescheiden. Beides wirkt sich sehr positiv auf die Weinqualität aus. Alles in allem sehr gute Voraussetzungen für einen vortrefflichen Jahrgang 2006, der das Herz des Weinkenners höher schlagen lässt. 🌿



Der Wein auf der Suche seiner Vergangenheit Das Reb- und Weinmuseum in Salgesch

Der Wein ist ein Teil unserer Identität. Das gilt nicht nur für die Weinfamilie Mathier, sondern für den ganzen Kanton Wallis. Seit Jahrhunderten gehört der Rebbau zur unserer Tradition. Im Walliser Reb- und Weinmuseum Salgesch entdecken Sie die Geschichte der Walliser Weinkultur: Ein Grund mehr für einen Besuch in unserem schönen Weindorf!

Mitten im alten Dorfkern, unweit von unserer Kellerei, liegt das Zumofenhaus aus dem 16. Jahrhundert, welches sorgfältig renoviert und als Museum eingerichtet wurde. Der Schwerpunkt der Ausstellung liegt im Rebbau: Präsentiert werden die Arbeiten im Rebberg, der Beruf des Weinbauern, die Bodenbeschaffenheit und Rebbearbeitung, die Integrierte Produktion – kurzum: die Welt des Weinbaus, die unser Dorf zu dem gemacht hat, was es heute ist. Von Salgesch aus führt ein 6 km langer Rebweg nach Siders, wo sich der zweite Standort des Walliser Reb- und Weinmuseums befindet. Ein Entdeckungs-Parcours durch unsere prächtigen Weinberge und ein lohnender Ausflug in die Natur. 🌿



Tipp

Humagne Rouge: Die Ampelografen (Wein- und Rebforscher) sind sich nicht einig, ob nur der Name oder auch die Rebsorte von den Römern ins Wallis gebracht worden ist. Heute gilt der Humagne Rouge als autochtone Sorte (= Rebsorte, die ausschliesslich im Wallis vorkommt). Die kräftige Beerennote und ein leichter Pfefferton machen diesen Wein zu einer Entdeckung für Geniesser.

Humagne Rouge AOC
75 cl
CHF 19.90



Öffnungszeiten Museum:

Dienstag bis Sonntag, 14.00 – 17.00 Uhr (April bis November)
geführter Rundgang auf Anfrage. Tel. 027 456 45 25
www.walliserweinemuseum.ch

Steckbrief



Alwin Mathier, diplomierte Weintechnologe, wurde am 27. November 1954 geboren. Er ist verheiratet mit Marylene und Vater dreier Töchter. Seit 1975 amtierte er als Kellermeister. Neu wird Fadri Kuonen, erfahrener Weinfachmann aus Siders, diese Aufgabe übernehmen.

Elegant und sinnlich

Unsere Weine für Ihre Festlichkeiten

Der Winter steht vor der Tür und mit ihm die besinnlichen Abende im Kreise Ihrer Liebsten. Lassen Sie sich durch unsere Auswahl zu aussergewöhnlichen Genussmomenten inspirieren. Wir wünschen Ihnen harmonische Weinbegegnungen mit der Weinfamilie Mathier!

Übrigens: Alle unsere Weine können Sie online «audio-visuell» degustieren: Auf www.mathier.ch in der Rubrik «unsere Weine» können Sie die Degustationsbemerkungen – im Walliser-Dialekt gesprochen von Amédée Mathier – abhören.



Ermitage AOC

Ein Wein zum Entdecken: Farblich erinnert er an den noblen Teint aristokratischer Damen. Poetisch geht es auch im Gaumen weiter: Der Ermitage überrascht durch seine Zartheit, ohne an Volumen einzubüssen. Erleben Sie die Nuancen dieses Weissweins mit leichten Tönen der Butterbirne und einem Hauch von Pfirsicharomen. Wir empfehlen unseren Ermitage, der aus der gleichnamigen Rebsorte gekeltert wird, mit einem Hauptgang oder zur Käseauswahl. Der trockene 2005er (14.5% Alkoholgehalt) erhielt an der Zürcher Expovina'06 das Silberdiplom. Entdecken Sie dieses Doppelspiel von Muskeln und aristokratischer Finesse.

Anbaugebiet: Rebberg Funtani in der Gemeinde Leuk, kalkhaltiger Boden, teils Tonerde

Trinktemperatur: 14–16 °C

Lagerung: 3–6 Jahre

Einzelpreis: CHF 16.00/Flasche

Karton à 6 Flaschen 75 cl



Strohwein Pinot Noir AOC

Der Name kommt nicht von ungefähr: Wir trocknen die Pinot Noir-Trauben für drei Monate auf einem Teppich aus Stroh, was den natürlichen Zucker und die Aromen speziell hervorhebt. Das Ergebnis ist ein sehr natürlicher Wein, der an frisch gemähtes Heu erinnert. Ein Pinot Noir einmal anders – aber unverkennbar ein Mathier. Für Geniesser, die einen roten Süsswein bevorzugen. Dieser Wein begleitet hervorragend Fruchtekuchen zum Z'vieri oder zum Dessert.

Anbaugebiet: Rebberg Schanderang in Salgesch, südwestliche Lage, magerer Kalkboden

Trinktemperatur: 14–16 °C

Lagerung: 6–8 Jahre

Einzelpreis: CHF 24.80/Flasche

Karton à 6 Flaschen 50 cl



Salconio AOC

Der Salconio® ist in den besten Rebhängen des Salgescher Amphitheaters gross geworden. Ein «Weinkind» unserer Familie, das von drei Rebsorten nur das Beste mitnimmt: vom Syrah die Struktur, vom Pinot Noir die Finesse und vom Diolinoir die Vollendung. Getauft haben wir diesen leicht wilden, aber charakterfesten Rotwein nach unserem Zuhause: Salconio ist der lateinische Name, den Salgesch noch im 11. Jahrhundert trug. Mit der Auszeichnung «Nobilis Label d'Or» gehört der 2005er zu den auserlesensten Walliser Rotwein-Assemblagen.

Anbaugebiet: Rebberg Schanderang in Salgesch, südwestliche Lage, magerer Kalkboden

Trinktemperatur: 14–16 °C

Lagerung: 6–8 Jahre

Einzelpreis: CHF 19.90/Flasche

Karton à 6 Flaschen 75 cl



Rhoneblut® Eichenfass Pinot Noir AOC

Wenn ein Wein unsere Familie repräsentiert, dann der Rhoneblut®... Im alten Eichenfass angebaut, wird er zum Star bei Ihrem eleganten Festtagsdiner: Nach der alkoholischen Gärung bauen wir diesen Pinot Noir für 10 bis 14 Monate in einem alten Walliser Eichenfass aus. Durch seine längere Lagerung wirkt unser Rhoneblut® abgerundeter und entblüsst seine Finesse: Ein elitärer Rotwein mit Wucht und Feuer für Ihre ganz besonderen Momente. Der Rhoneblut® Eichenfass 2005 wurde an der Expovina'06 mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Anbaugebiet: Rebberge in Salgesch

Trinktemperatur: 16 °C bis

Zimmertemperatur

Lagerung: 5–8 Jahre

Einzelpreis: CHF 17.70/Flasche

Karton à 6 Flaschen 75 cl



Salgesch Grand Cru der Gemeinde Salgesch

Ein weiterer grosser Rotwein der Weinfamilie Mathier: Als erste Schweizer Gemeinde überhaupt hat Salgesch ein anerkanntes Grand Cru-Reglement erlassen. Unser Pinot Noir Salgesch wird von einer nationalen Kommission degustiert und verdient seinen Titel «Grand Cru» erst, wenn er mindestens 18 von 20 Punkten erhält. Kein Wunder, können Sie sich über Rasse und Klasse eines Weines in Reinkultur freuen. Für den 2004er durften wir an der Basler und Luzerner Weinmesse die Goldmedaille entgegennehmen.

Anbaugebiet: Ausschliesslich Rebberge auf dem Gemeindegebiet von Salgesch, südliche Lage, Kalk- und Kiesboden

Trinktemperatur: 16 °C bis

Zimmertemperatur

Lagerung: 5–8 Jahre

Speziell: kein Barrique

Einzelpreis: CHF 23.50/Flasche

Karton à 6 Flaschen 75 cl



milleniuMathier Schaumwein AOC

Gelegenheit, mal wieder richtig die Korke knallen zu lassen! Unser milleniuMathier ist ein prickelnder Schaumwein aus Pinot Noir-Trauben, der den kommenden Festtagen das Krönchen aufsetzen wird. Wir verwenden nur den ersten, klaren Saft, den wir nach traditioneller Methode in der Flasche champanisieren. Entdecken Sie das jugendliche Temperament unseres festlichen milleniuMathier – die feine Möglichkeit, einen Walliser Schaumwein kennenzulernen.

Anbaugebiet: Rebberg Milljeren, Gemeinde Salgesch

Trinktemperatur: 10–14 °C

Lagerung: bis 3 Jahre

Einzelpreis: CHF 22.00/Flasche

Karton à 6 Flaschen 75 cl



Für Ihre kulinarische Feiertaglichkeit oder als geschmackvolle Geschenkidee: Bestellen Sie rechtzeitig Ihr Festtagsset zum Vorzugspreis nach Hause.

Das Set umfasst:

1 Ermitage (75 cl)

1 Strohwein (50 cl)

1 Salconio® (75 cl)

1 Rhoneblut Eichenfass (75 cl)

1 Salgesch Grand Cru (75 cl)

1 milleniuMathier (75 cl)

zum Preis von

CHF 125.00 statt CHF 133.40

(inkl. Versandkosten CHF 9.50)

Angebot gültig bis 15. Dezember 2006.

Bestellungen mit beiliegender Antwortkarte oder an: weine@mathier.ch, Tel. 027 455 14 19.

Festtagsset «Sélection»

Werden Sie Aktionär!

Sie schneiden und foltern die Rebe, binden sie auf, warten auf den richtigen Zeitpunkt für die Wimden, kontrollieren die alkoholische Gärung... und geniessen schliesslich Ihren eigenen Wein. Die Domaine de Ravoire AG ermöglicht Ihnen einen exklusiven Einblick in die Welt des Weinbaus.



Wie kalkuliert sich eine Flasche Wein, was heisst es, einen Rebberg zu begrünen, wie entsteht eigentlich ein guter Tropfen? Fragen, die uns unsere Kunden immer wieder stellen. Die grosse Neugier wollen wir jetzt auf besondere Art stillen: Wir stellen Ihnen einen Rebberg zur Verfügung und begleiten Sie mit Rat und Tat von der Rebe bis zum abgefüllten Wein. Keine Angst, nicht dass wir jetzt unsere Kunden für uns arbeiten liessen... Vielmehr möchten wir einem interessierten Publikum die Möglichkeit geben, einmal die Seite zu wechseln und einen unverhüllten Blick ins Weinbusiness zu werfen.

Rebberg Domaine de Ravoire AG

Die Domaine de Ravoire ist ein kleines Weingut in der Unterwalliser Gemeinde Leytron und zugleich ein Kulturerbe des Walliser Rebbaus: Zur Domaine gehören drei Hauptterrassen, ein Rebhäuschen sowie viele beschauliche Natursteinmauern, die im Zweiten Weltkrieg renoviert wurden. Hervorragende Exposition, wunderbarer Boden, optimales Mikroklima, eine einmalige Traubenqualität. Diesen Rebberg wollen wir nun Ihnen überlassen, indem wir Sie am Aktienkapital beteiligen.

Ihr Weg zum Weinproduzenten

Und so werden Sie Wein-Insider: Als Aktionär der Domaine de Ravoire AG sind Sie Mitglied einer ausgewählten Schar von 400 Teilhabern und lenken die Geschicke dieser Gesellschaft. Ihr Kapital ist der Weinberg und der daraus resultierende Wein. Wir stellen Ihnen die Infrastruktur und unser Know-how zur Verfügung und gemeinsam werden wir Vinifikation,

Aktienkapital: CHF 400'000 Nominalwert, 800 Aktien à CHF 500.00: 401 Aktien im Besitz der Albert Mathier & Söhne AG, 399 gehen an Sie
Kaufpreis der Aktie: CHF 500.00
Voraussichtliche Dividende: 1 Flasche Wein aus der Domaine de Ravoire im Gegenwert von ca. CHF 30.00
Rebberg: Terrassenrebberg in der Gemeinde Leytron im Ort genannt Ravoire, 30'000 m² bestockt mit Pinot Noir, Gamaret, Pinot Blanc, Heida (autochtone Walliser Rebsorten)
Wein: Domaine de Ravoire blanc, Domaine de Ravoire rouge
Zeitplan:
 Ernte 2006: Vinifikation, Produktgestaltung
 2007: Abfüllung, Flaschenlagerung
 2008: Beginn Verkauf Weine Domaine de Ravoire AG

Die Aktien der Domaine de Ravoire AG werden zuerst den Kunden der Albert Mathier & Söhne AG angeboten. Angesprochen werden in erster Linie Weingeniesser und Gastronomen. Weitere Informationen unter www.domainederavoire.ch oder 027 455 14 19. Sie haben sich bereits entschieden? Bestellen Sie Ihre Aktie(n) mit beiliegender Antwortkarte.



Produktgestaltung und Verkauf der Weine angehen. Eine Cuvée (Assemblage) von weissen Trauben und eine Cuvée aus roten Trauben werden speziell und exklusiv aus dieser Domaine gekeltert.

Events und Schulungen

Die jährliche Generalversammlung wird für Sie zum Ereignis: Wir laden Fachvertreter ein, mit denen wir ein spezielles Thema diskutieren. Dabei erhalten Sie einen exklusiven Einblick in die Weinbranche. Schlussendlich sind Sie es, der über die Geschicke der Domaine entscheidet. Damit Sie sich jederzeit einen Überblick verschaffen können, erhalten Sie einen Online-Zugang zu den Daten. Vor Ort auf dem Rebberg installieren wir eine Internet-Kamera, auf der Sie den Stand der Arbeiten beobachten können. Und falls Sie einmal Lust bekommen, selber im Rebberg Hand anzulegen – es wäre uns eine ganz besondere Freude, Sie persönlich begrüßen zu dürfen!

Vielversprechender Jahrgang 2006

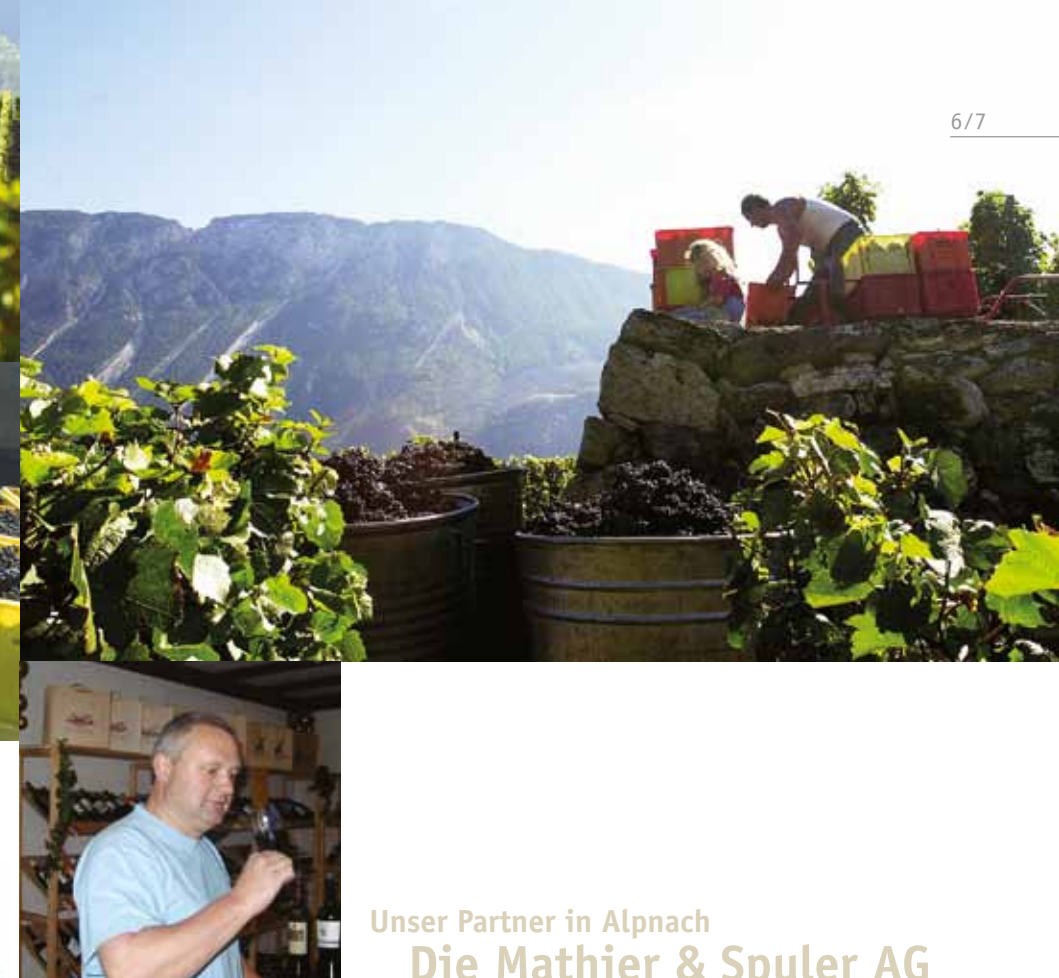
Nebst den vielen emotionalen Vorteilen, selber Reb- und Weinaktionär zu sein, sprechen auch finanzielle Anreize dafür, Aktionär der Domaine de Ravoire AG zu werden. Mit einem Einsatz von CHF 500.00 pro Aktie werden Sie Mit-eigentümer und Mitbestimmer über Ihren eigenen Rebberg und Ihren eigenen Wein. Als Dividende erhalten Sie eine Flasche Wein im Gegenwert von CHF 30.00 pro Aktie. Die Voraussetzungen könnten besser nicht sein: Nach dem warmen und föhningen September durften wir dieses Jahr Trauben von aussergewöhnlicher Qualität ernten. Begleiten Sie diese Trauben bis zum fertigen Wein als Aktionär der Domaine de Ravoire AG – oder überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem aussergewöhnlichen Weihnachtsgeschenk. 🍷

www.mathier.ch

Unser Erfolg an der Zürcher Expovina '06: Gold-diplom für den Rhoneblut Eichenfass 2005 und den Salconio 2005! Dies und noch viel mehr finden Sie auf www.mathier.ch.

Mathier & Spuler
 AU TIRE-BOUCHON AG
 WEINE UND SPIRITUOSEN

Industriestrasse 6, 6055 Alpnach Dorf
 Tel. 041 670 05 10, Fax 041 670 05 13
weine@mathier-spuler.ch



Unser Partner in Alpnach Die Mathier & Spuler AG

Mit einer Vielfalt an Spezialitäten gegen die grosse Masse: So sieht Didier Spuler von der Mathier & Spuler AG die Zukunft für den Walliser Weinbau. Seit 1998 ist er unser Partner in Alpnach und führt neben unserem Sortiment auch um die 800 internationale Tropfen. Zur Bedeutung des Wallis als Weinkanton und seinem persönlichen Verhältnis zur Weinfamilie haben wir mit ihm gesprochen.

Herr Spuler, kann sich der Schweizer Wein gegen die «Ausländer» behaupten?
 Seit etwa zwei Jahren kann man von einem Trend in Richtung Schweizer Produkte sprechen. Neben dem grösseren ökologischen Bewusstsein ist das nicht zuletzt auch dem innovativen Schweizer Weinhandel zu verdanken: Indem man man z.B. alte Rebsorten wie Cornalin oder Humagne Blanche wieder entdeckt und damit schöne Cuvées hervorbringt. Das Wallis hat da ein riesiges Potential: Nirgends auf der Welt wird auf so kleinem Raum eine so grosse Vielfalt an Rebsorten angebaut. Wenn sie weiterhin auf Ertragsbewusstsein und Qualität setzen, können sie sich gegen die «Ausländer» bestens behaupten.

Überzeugen Sie sich davon auch vor Ort?

Wann waren Sie zum letzten Mal bei der Weinfamilie in Salgesch?
 Leider komme ich selten dazu. Letztes Mal war ich aber nicht vor langem da, während der diesjährigen Weinlese. Eigentlich schade, hat sich doch mit den Mathiers eine gute Freundschaft entwickelt, die ich nicht missen möchte.

Sie beraten Ihre Kunden auch in Sachen Tischkultur.

Was gehört für Sie persönlich zu einem gelungenen Abend?
 Das ist eigentlich ganz einfach: ein gutes Essen und der passende Wein. Daraus muss eine Harmonie entstehen, Wein ist schliesslich nicht einfach ein alkoholisches Getränk, sondern ein Getränk der Sinne und des Geistes.

Verraten Sie uns Ihren Favoriten der Albert Mathier & Söhne?

Ich trinke sehr gerne die Süssweine, den Malvoisie oder auch den Muscat. Zudem oute ich mich als grossen Fan des Rhoneblut® im Eichenfass. 🍷

Unsere Partner

Dass Sie für einen guten Tropfen Wein immer nach Salgesch reisen müssen, wäre wohl ein wenig viel verlangt. Deshalb haben wir ein Partnernetz in der ganzen Schweiz. Hier die neuesten Meldungen:

- **Kanton Jura:** Für den Jura wird neu Nicolas Boillat unsere Weine vertreten. Er übernimmt diese Aufgabe von Marinanne Romano. Valmi SA, Rte de Courgenay, 2900 Porrentruy, Tel. 032 466 12 17.
- **Region Thunersee:** Alois Graf führt neu das Depot in Hünibach, das der kürzlich verstorbene Walter Rupp bisher leitete: Alois Graf, Kohlerenweg 3, 3626 Hünibach, Tel. 079 326 51 26.
- **Kanton Uri:** Josef Inderkum, der für uns die Alp- und SAC-Hütten im Furkagebiet betreute, übergibt an Madeleine & Hansruedi Tresch: Hotel Tiefenbach, am Furkapass, 6491 Realp, Tel. 041 887 13 22, www.hotel-tiefenbach.ch.

Das gesamte Partnernetz finden Sie unter der Rubrik «Informativ» – «Unsere Weine in Ihrer Nähe» auf www.mathier.ch.