

# Rhoneblut

Kundenzeitschrift der Albert Mathier & Söhne AG Ausgabe 7/09

Editorial

Liebe Weinliebhaberinnen, liebe Weinliebhaber

Es war – verzeihen Sie den Ausdruck – eine Schufferei, was zu Zeiten unseres Grossvaters geleistet wurde. Die Bewirtschaftung der steilen Lagen erforderte Handarbeit und viel Schweiß. Mit terrassenförmigen Rebbergen, mühsam in die Hänge gebaut, hat sich der Mensch die Bedingungen der Natur zu eigen gemacht.

Wann sind Sie das letzte Mal durchs Rhonetal gefahren? Haben Sie diese Terrassen, die unsere Landschaft seit jeher prägen, bewusst wahrgenommen? Viele dieser historischen Rebberge sind vom Verschwinden bedroht, da sie für die Winzer wirtschaftlich keinen Sinn ergeben. Ein internationales Projekt der Uni Freiburg i. Br. beschäftigt sich mit dem Erhalt solcher Steillagen – vor allem in diversen deutschen Regionen. Mit unserer Domaine de Ravoire leisten wir als einziges Schweizer Beispiel gerne unseren Beitrag zur Untersuchung. Schliesslich haben diese Weinberge einen grossen kulturellen, ökologischen, geschichtlichen und nicht zuletzt touristischen Wert – für die Landschaft und die Menschen.

Diese Ausgabe Rhoneblut widmen wir jenen Zeitzeugen. Die auf Weinmarketing spezialisierte Expertin, Prof. Ruth Fleuchaus, hat uns im Wallis besucht und unseren historischen Rebberg in Leytron besichtigt. Sie ist voll des Lobes für die Idee, diesen Weinberg mit Hilfe einer Kunden-AG zu erhalten und spricht im Interview darüber, wie Weine aus solchen speziellen Lagen auch wirtschaftlich überleben können.

Denn qualitativ überzeugen die Steillagen-Weine allemal. Mit zwei deutschen Partnern aus dem Projekt haben wir ein Degustationspaket zusammengestellt, das keine Zweifel offen lässt: Die sechs Weine, unter anderem aus Südbaden und dem Enzthal, werden traditionell in historischen Rebbergen angebaut und belohnen die Mühe mit 100-prozentigem Geschmack. Wir wünschen viel Spass und Prost!



*Amédée Mathier*

Ihr Amédée Mathier

Historische Weinberge	2
Schützenswerte Tropfen	4
Auf die nächsten 80 Jahre!	6
Pures Vergnügen	7
Menü und Wettbewerb	8



ALBERT MATHIER ET FILS SA  
Walliser Weine  
SALGESCH VALAIS SUISSE



# Domaine de Ravoire

## Historische Weinberge erhalten

*Sie sind untrennbar mit unserer Landschaft verbunden, fast könnte man sie als selbstverständlich betrachten. Dabei ist der Erhalt der Terrassenrebbberge alles andere als eine Selbstverständlichkeit, sondern fordert viel Engagement. Ein internationales Projekt aus Deutschland untersucht, wie diese historischen Weinberge in unterschiedlichen Regionen erhalten werden können. Ein bereits realisiertes Beispiel ist unsere Kunden-AG «Domaine de Ravoire».*



**Frau Prof. Fleuchaus** ist gelernte Winzerin und hat zunächst Weinbau und Kellerwirtschaft an der Fachhochschule Wiesbaden studiert. Nach dem Studium der Oenologie promovierte Frau Dr. Fleuchaus an der Justus-Liebig-Universität in Giessen. Seit 2004 ist sie Professorin im Studiengang Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn.

Das **Projekt Historische Weinberge** der Landespflege Freiburg untersucht ausgewählte Steillagengebiete in Deutschland, die immer öfter vom Zerfall bedroht sind. Eine der zentralen Fragen widmet sich den Möglichkeiten, diese Terrassenrebbberge in Zusammenarbeit von Winzern, Naturschutz und Denkmalpflege zu erhalten. Ins Projekt involviert sind verschiedene deutsche Ämter der Denkmalpflege, Naturschutz und Landschaftspflege sowie Winzerbetriebe. Finanziell getragen wird es von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) in Osnabrück und der Bristol-Stiftung in Zürich.

Näheres dazu unter  
[www.landesspflege-freiburg.de](http://www.landesspflege-freiburg.de)

Das Projekt «Historische Weinberge» befasst sich mit dem Potential, das in Steillagenweinbergen liegt und wie man es im Sinne einer nachhaltigen Wertschöpfung nutzen kann. Unser Weinberg in Leytron, die «Domaine de Ravoire», zeigt als erstes bereits realisiertes Beispiel innerhalb der Studie, wie sich ökonomische, ökologische und kulturhistorische Interessen sinnvoll treffen. Nach heutigen Massstäben bewirtschaftet, könnte der terrassierte Rebbberg wirtschaftlich nicht mithalten. Die Idee, diesen Rebbberg in Form einer AG gemeinsam mit unseren Kunden zu teilen, erhält ihn dennoch langfristig. Regionale Fauna und Flora behalten ihren natürlichen Lebensraum, die Landschaft ihre Schönheit und das Wallis ein Stück seiner Identität.

### Emotionale Werte

Aber es ist mehr als das. Wenn wir uns mit den Aktionären zum gemeinsamen Degustieren oder Rebbarbeiten treffen, sind es auch persönliche Werte, die wir dazugewinnen. Freundschaften werden vertieft, das Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen Natur und Wein geschärft. Genau dieses Erleben der Landschaft sei wichtig, damit Konsumenten am Ende bereit sind, den Erhalt mit einem Beitrag zu unterstützen. Das sagt Frau Prof. Ruth Fleuchaus, Professorin für Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn. Sie hat uns Anfang März besucht und über Schwierigkeiten und Chancen der Terrassenweinberge gesprochen.

*Frau Prof. Fleuchaus, was sind Ihre Eindrücke des Rhonetals?*  
Seit vielen Jahren fahre ich ins Wallis, um mit meinen Kindern Ski zu fahren. Jedes Mal bin ich fasziniert von diesem Tal und seinen mit Reben bestockten Hängen. In jedem Jahr frage ich mich, wie es möglich ist, diese Kulturlandschaft in einer solchen Flächendeckung zu erhalten. Weit und breit sind auf den ersten Blick keine Brachen zu erkennen, wie wir in Deutschland dies in schwierigen Regionen kennen. Dank Amédée Mathier habe ich bei meinem diesjährigen Besuch einen umfangreichen Einblick in die Region und ihre Weinwirtschaft erhalten können. Ich bin sehr begeistert und der Überzeugung, dass hier riesiges Potential vorhanden ist, das mit entsprechenden Vermarktungskonzepten die Zukunft in einer globalisierten Welt gut meistern kann.

*Sie waren auch in Leytron und haben gemeinsam mit Amédée unseren Rebbberg besichtigt...*

Der Besuch der Domaine de Ravoire war für mich mehr als beeindruckend. Ich komme selbst aus einer Steillagenregion in Deutschland, deshalb hat mich die Leiden-

schaft, die in der Aufrechterhaltung und Bearbeitung einer solch schwierigen Parzelle liegt, richtig gefesselt. Hier könnte ich mir vorstellen, Weinbau zu betreiben – und der Welt mitteilen, wie sehr sich der Erhalt solcher regionalen Höhepunkte lohnt. Natürlich immer mit der Unterstützung der Konsumenten, die letztendlich in den Genuss der dort angebauten Weine kommen und die den Wert der Produkte erkennen und die mühselige Handarbeit honorieren.

*Was macht diese Region, als einziger Schweizer Projektpartner, im Vergleich zu Deutschland speziell?*  
Auch in Deutschland gibt es sehr viele Steillagenregionen im Weinbau. Vielfach liegen schwierig zu bearbeitende Parzellen brach, da die Wirtschaftlichkeit nicht gewährleistet ist. Wertvolle kulturlandschaftliche Regionen fallen in ihrem Gesamtbild auseinander und verlieren ihren Wert. Es gibt zahlreiche Projekte, die die Erhaltung dieser Landschaften aus öffentlicher Hand bezuschussen; EU-, Bund- und Länderfinanzierungen.



Leider reichen diese Zuschüsse oft nicht aus, um wirtschaftlich nachhaltig Weinbau zu betreiben. Deshalb ist es notwendig, privatwirtschaftliches Engagement aufzubauen, in die Erhaltung, aber auch in professionelles Marketing. Konzepte wie in Leytron zeigen aber eindeutig, dass es mit Cleverness und konsumentenorientierten Konzepten möglich ist. Das macht mir Mut!

*Ist es denn eher die Ausnahme, dass Winzer von sich aus die Initiative ergreifen?*

Über die internationalen Regionen im Steillagenweinbau gesehen ist dies sicherlich ein mehr als erwähnenswerter Ausnahmefall. Solche Beispiele müssen international kommuniziert werden mit Einblick in die marketingtechnische Umsetzung, um auch anderen Mut zu machen, sich in vergleichbaren Projekten zu engagieren. Erst die Erkenntnis, dass es sich betriebswirtschaftlich lohnt, solche Flächen zu bewirtschaften, wird zu einer nachhaltigen Aufrechterhaltung des Terrassen- oder Steillagenweinbaus führen.

*Haben die Winzer denn das entsprechende Bewusstsein für kulturhistorische Belange?*

Der Terrassenweinbau kann nur dann überleben, wenn er nachhaltig wirtschaftlich ist. Warum sollten die Weinbaubetriebe dafür da sein, eine Landschaft zu erhalten, an der sich andere erfreuen, sie selbst aber langfristig daran zu Grunde gehen? Das ist betriebswirtschaftlicher Unsinn. Es bedarf vielmehr einem gesteigerten Bewusstsein, die kulturhistorischen Belange vermarktungstechnisch stärker in den Fokus zu rücken. Domaine de Ravoire ist hierfür ein gutes Beispiel.

*Wie sieht es mit der Wahrnehmung in der Bevölkerung aus? Ist der Konsument auch bereit, einen Aufpreis für den Wein zu bezahlen?*

Aus internationaler Betrachtung heraus werden solche kulturhistorischen Landschaften in der Bevölkerung als hoch attraktiv wahrgenommen und die Bereitschaft, sich als Konsument an der Erhaltung mit einem Beitrag zu engagieren, ist da. Allerdings muss dieses ebenso nachhaltig mit einem Mehrwert belegbar sein. Das heißt: bessere Produkte, erlebbare Landschaften. Ansätze wie «Aus Steillagen – deshalb so gut» funktionieren nicht, wenn sie nicht erlebbar sind. Hier gibt es noch viel zu tun. Meiner Ansicht nach auch im Wallis. Ich frage mich, weshalb ich Jahre durch das Wallis gefahren bin, ohne jemals Berührung mit den Produkten haben zu können, bevor ich Amédée Mathier kennen lernen durfte. Hier scheint sich mir ein noch großes nicht erschlossenes Potential aufzutun.

*Mal ganz direkt gefragt: Was verliert die Gesellschaft beim Verschwinden der Terrassenrebberge?*

Mal direkt geantwortet: Wer braucht angesichts von 40 Mio. hl Weinüberschuss in der Welt Weine aus Terrassenrebbbergen, im Wallis oder sonst wo? Rational betrachtet verliert die Menschheit, wenn es rein um das Produkt Wein geht nicht viel. Allerdings verliert die Welt einen Teil einer Region, die kulturhistorisch gesehen einmalig ist, wie die Wachau, das Wallis, Cinque Terre, die Mosel etc. All diese Regionen wären, würden sie verbuschen, von niedrigerer Attraktivität für die Menschen, die dort leben oder diese Gebiete bereisen und erleben wollen. Das Erleben von Landschaften hat in unserer kulturell angehauchten und es sich leisten könnenden Gesellschaft einen hohen Stellenwert. Deshalb müssen wir alles daran setzen, damit solche Landschaften auch in Zukunft zum Wohle der Menschheit gedeihen können.

*Frau Prof. Fleuchaus, wir danken Ihnen herzlich für Ihre Ausführungen. 🍇*



Bei strahlend schönem Walliser Wetter wurde in Saillon die Generalversammlung der Domaine de Ravoire AG abgehalten. Nach dem obligatorischen Teil besuchten die Aktionäre die Aussenstation der Schweizerischen Forschungsanstalt Changins/Wädenswil in Leytron. Eine Degustation neuer Rebsorten war einer der Höhepunkte dieser Generalversammlung.





# Steiles Angebot «Schützenswerte Tropfen»

**Weine aus historischen Steillagen sind auf den ersten Blick wirtschaftlich uninteressant, da der Aufwand für Rebpflge und Ernte enorm sind. Geschmacklich hingegen haben diese raren Tropfen bestechende Argumente. Entdecken Sie selber, welche – mit unserem partnerschaftlichen Degustationsangebot «Schützenswerte Tropfen».**

Wir kämpfen mit den gleichen Problemen und bringen viel Initiative auf, um unsere kulturell vererbten historischen Weinberge zu erhalten. Da schauen wir auch mal über den Zaun unseres Betriebes und überwinden Landesgrenzen. Schliesslich geht es um Kulturgüter, die uns am Herzen liegen. Gemeinsam mit der Genossenschaftskellerei Rosswag und dem Weingut Steinle bieten wir Ihnen sechs Weine an, die nicht nur in Handarbeit in steilen Lagen angebaut werden, sondern auch steile Geschmackserlebnisse bieten. 🍷



## Unser Angebot

Degustieren Sie die vorgestellten Weine zum einmaligen Vorzugspreis:  
1 Flasche Rosswager Halde Lemberger trocken 2007, 1 Flasche Dottinger Castellberg 2007, sowie je 2 Flaschen Domaine de Ravoire blanc und rouge (alle je 75 cl) inklusive Versand **zum Preis von CHF 208.00 statt CHF 222.00!**

Angebot gültig bis 15. Juni 2009.

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



## Genossenschaftskellerei Rosswag

Der Slogan der Genossenschaftskellerei «Rosswager Wein – so einzig wie die Landschaft, in der er wächst» – kommt nicht von ungefähr. Das Enztal – auch als nördliches Tor zum Schwarzwald bezeichnet – ist eines der ganz wenigen Weinbaugebiete Württembergs mit reinen Muschelkalkböden. Rund 400 Weingärtner bewirtschaften hier eine Gesamtrebfläche von 140 Hektar, darunter knapp ein Drittel terrassierte Steillagen. Im historischen Rebberg «Halde» sind ganze 27 Kilometer denkmalgeschützte Trockenmauern erhalten.

Klassischen schwäbische Rotgewächse wie etwa ein Lemberger oder Trollinger machen einen Grossteil des Sortiments aus, die Genossenschaftskellerei baut aber auch traditionelle Weissweinsorten, z.B. Riesling oder Traminer an. Durch ein selbst auferlegtes Qualitätsmanagement – umweltschonende Bewirtschaftung, Handlese und drastische Mengenreduzierung – werden Weinqualitäten erzielt, die immer wieder bei nationalen Weinprämierungen ausgezeichnet werden.

So wie der maischevergorene Halde Lemberger trocken, ein kräftiger Rotwein mit fruchtigen Aromen, Charme und Wärme. Gemäss Bertram Haak von der Genossenschaftskellerei passt er exzellent zu Zwiebelrostbraten, Blauschimmelkäse... oder einfach pur!

## Rosswager Halde Lemberger trocken 2007

**Lage:** Steillage am historischen Rebberg «Halde»

**Boden:** reiner Muschelkalk

**Rebsorte:** Lemberger

**Besonderheiten:** Aromen von Kirschen, Beeren und Pflaumen, viel Extrakt und Tannin

**Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.



## Weingut H. Steinle in Ballrechten-Dottingen

Der Respekt vor der Natur ist auch für das Weingut H. Steinle im malerischen Markgräflerland (Baden-Württemberg) die Grundlage, um guten Wein herzustellen. Deshalb gehören ein schonender Weinanbau und eine lange Reifezeit auf der Feinhefe zur Philosophie der Betriebsleiterin Annette Seywald. Mit diesem Hintergrund produziert das familiär geführte Weingut durchgegorene frische und lebhaft Weine. «Wein ist Leben und Erleben» – so lautet hier das Credo.

Wahrzeichen des Dorfes ist der 440 m hohe Castellberg, der unter Naturschutz steht. Seine über 200 Jahre alten historischen Trockenmauern und Steintreppen bilden ein wertvolles Biotop für seltene Tier- und Pflanzenarten. Er ist damit Kulturzeuge des traditionellen Weinbaus und Teil des Projekts «Historische Weinberge». Mit grossem Engagement der Winzer und des Landeskreises, aber auch mit Spendengeldern und der Übernahme von Patenschaften werden die teilweise einsturzgefährdeten Trockenmauern derzeit saniert und für die Zukunft erhalten.

Genau hier gedeiht auch der Dottinger Castellberg, ein tiefgründiger Spätburgunder, der vom Weingut H. Steinle in traditioneller Maischegärung hergestellt wird. Ein idealer Begleiter zu geschmortem Rinderbraten, Wildgerichten oder zu kräftigem Bergkäse.

### Dottinger Castellberg 2007 Spätburgunder Rotwein, Spätlese

**Lage:** Steillage am historischen Castellberg  
**Boden:** Kalkstein mit Lösslehmauflage, skelettreich  
**Rebsorte:** Spätburgunder (Pinot noir)  
**Besonderheiten:** traditionelle Maischegärung, Duft von Dörrzwetschge und reife Brombeere, tiefgründig, feine Gerbstoffaromen  
**Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.



## Unsere Domaine de Ravoire in Leytron

Der Rebberg auf Ravoire besteht seit 1874. Drei Hauptterrassen, ein kleines Rebhäuschen und viele Natursteinmauern, während des Zweiten Weltkrieges renoviert, gehören zur Domaine, die ein wichtiges Kulturerbe des Walliser Rebbaus ist. Als wir 1995 die steilen Terrassenrebberge zwischen Leytron und Ovronnaz erwarben, war uns noch nicht ganz klar, was wir uns da ins Portefeuille gelegt hatten. Immerhin galt dies als eine der ältesten Reblagen des Wallis: hervorragende Exposition, wunderbarer Boden, optimales Mikroklima, eine einmalige Traubenqualität. Eigentlich schade, diese Trauben in anderen Weinen anonym verschwinden zu lassen, dachten wir uns.

Das war der Anfang unserer Idee der Kunden-AG. Die Begeisterung und Freude der Aktionäre, die wir zum gemeinsamen Bepflanzen oder Degustieren treffen, geben uns recht und verfolgen letztendlich das gemeinsame Ziel, das wir mit anderen Winzern teilen: den Erhalt von Kulturgütern, die unsere Regionen einmalig machen. Und erst noch guten Wein hervorbringen, wie die Domaine de Ravoire rouge et blanc.

### Domaine de Ravoire blanc 2006

**Lage:** Terrassenrebberg Domaine de Ravoire  
**Boden:** Kalk  
**Rebsorten:** Petite Arvine, Pinot blanc, Ermitage  
**Besonderes:** Fruchtige Nase – Aprikosen und anderes gelbes Steinobst – mit buttrigen Akzenten, Blütennoten und diskreten Röstaromen, im Geschmack voluminös mit guter Struktur, gleichzeitig nervig und saftig  
**Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.  
**Einzelpreis:** CHF 42.00/75 cl

### Domaine de Ravoire rouge 2006

**Lage:** Terrassenrebberg Domaine de Ravoire  
**Boden:** Kalk  
**Rebsorten:** Syrah, Cabernet franc, Merlot, Pinot noir  
**Besonderes:** Kraftvolle Frucht mit viel Tiefe, pfeffrig und würzig, mit guter Holzeinbindung. Vollmundig im Geschmack, viel versprechendes Reifepotenzial.  
**Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.  
**Einzelpreis:** CHF 42.00/75 cl

Auf die nächsten

# 80 Jahre!

*2008 war ein besonderes Jahr für uns: der 80. Geburtstag gab Anlass, rückwärts zu blicken und Mut für die nächsten Jahre zu sammeln. Bei den vielen Gratulanten und treuen Kunden möchten wir uns an dieser Stelle nochmals herzlich bedanken!*

80 Jahre sind keine Selbstverständlichkeit, das haben wir im letzten Jahr gemerkt. Mit der Jubiläumsausgabe Rhoneblut hatte auch unsere Weinfamilie Gelegenheit, in den Bildern der Vergangenheit zu stöbern und war manchem Anflug von Nostalgie ausgesetzt. Wir ziehen aus diesem runden Geburtstag vor allem ein Resumée: Mit Fleiss, richtigem Gespür und Herzblut haben wir es bisher geschafft, also auf in die nächsten 80 Jahre!

## Kniffliges Jubiläumsrätsel

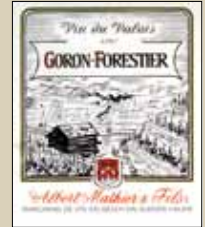
Viele Reaktionen hat auch der Jubiläumswettbewerb ausgelöst. Wir geben zu, er war etwas knifflig. Die richtige Lösung erforderte auch ein wenig Glück. Doch für den tollen Preis, ein Wochenende in der Trendstadt Berlin, wollten wir es ja auch nicht ganz einfach machen. Am Schluss steht aber doch ein Gewinner fest, der sich gleich doppelt freuen darf: Auf das Berliner Weekend und auf die Ehre, als einer von wenigen die richtige Lösung herausgefunden zu haben! Chapeau! 🍀

# Auflösung Jubiläumswettbewerb

**Aus welcher Zeit stammen folgende Etiketten?**

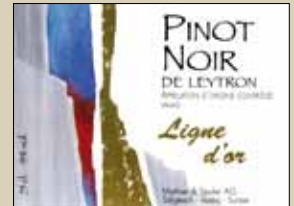
**Frage 1:**

Die richtige Antwort ist B:  
Anfang Sechziger Jahre.



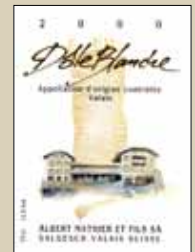
**Frage 2:**

Dieses Exemplar stammt aus  
der Mitte der Achtziger,  
also Antwort A.



**Frage 3:**

Diese Etikette wurde ab 1995  
eingesetzt, richtig ist Antwort B.



**René Suter aus Zollbrück** hat als einer von ganz wenigen unser Etikettenrätsel richtig gelöst. Wir gratulieren herzlich und wünschen einen tollen Aufenthalt in der deutschen Hauptstadt!





# Unser Angebot

# Pures Vergnügen

Was bedeutet «pur» für Sie? Ist es die unverfälschte Reinheit der Natur? Die strenge Selektion edelster Traubenqualität? Oder ist es ein Feuerwerk an purem Geschmack? Jeder der folgenden Weine ist auf seine eigene Art «pur». Entdecken Sie ihre Eigenarten zum einmaligen Degustationspreis.



## Reiner Wein 2006

Der reine Wein ist ein Gemeinschaftsprojekt dreier jungen Walliser Oenologen, die auf der Suche nach Wein in seiner Urform waren. Gefunden haben sie einen Wein, der nach uralter Tradition vinifiziert wird und ideale Bedingungen zur Reife erhält. Wein pur.

**Anbau:** Salgesch, Rebberg «Esoggier», 40 Jahre alte Rebstöcke

**Rebsorte:** Pinot noir

**Vinifikation:** ohne Filtration und ganz natürlich, im Barrique 18 Monate gelagert

**Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.

**Einzelpreis:** CHF 48.00



## PURE 2007

Zum 20. Jubiläum des Label Grand Cru präsentiert das Weindorf Salgesch ihr neuestes Kind: den PURE. Es handelt sich um einen Grand Cru Supérieur, eine Cuvée aus den besten Salgescher Grand Crus des Jahrgangs. Für die in einem mehrstufigen Verfahren zusammengestellte Assemblage wurde Pinot noir verschiedener Winzer ausgewählt, die in der obligaten Vordegustation mindestens 18 von 20 Punkten erreichten.

**Anbau:** Salgesch

**Rebsorte:** Pinot noir

**Vinifikation:** Stahltank

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Einzelpreis:** CHF 48.50, nummerierte Winzer-Ausgabe



## Bacchus 2007

Pures Geschmackserleben eröffnet Ihnen der Pinot noir Bacchus. Die feinen, unaufdringlichen Vanillearomen, die er im Barrique-Fass während elf bis zwölf Monaten aufnimmt, vermählen sich geradezu himmlisch mit seinem fruchtigen Körper. Was blieb uns anderes übrig, als diesen edlen Tropfen nach dem römischen Gott des Weines zu taufen?

**Anbau:** Gemeinde Salgesch, Rebberg «Hölle»

**Rebsorte:** Pinot noir

**Vinifikation:** Maischegärung direkt im Barrique ausgebaut

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Einzelpreis:** CHF 28.40

## Weinagenda

Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne lädt Sie herzlich zu folgenden Veranstaltungen ein:

### 29.08.09

Degustationstag der Domaine de Ravoire AG  
[www.domainederavoire.ch](http://www.domainederavoire.ch)

### 12.09.09

Rebsortenwanderung Salgesch-Sierre  
[www.rebsortenwanderung.ch](http://www.rebsortenwanderung.ch)

### 16. – 25. 10. 09

Comptoir Delémontain  
[www.foire-jura.ch](http://www.foire-jura.ch)

### 24.10. – 01.11.09

Basler Weinmesse  
[www.basler-weinmesse.ch](http://www.basler-weinmesse.ch)

### 25.–29.11.09

Huttwiler Weihnachtsmärkt  
[www.regio-huttwil.ch](http://www.regio-huttwil.ch)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Unser Angebot

Degustieren Sie die vorgestellten Weine zum einmaligen Vorzugspreis:  
2 x Reiner Wein, 2 x Salgescher Grand Cru PURE, 2 x Bacchus Pinot noir  
(alle je 75 cl) inklusive Versand zum Preis von CHF 240.00 statt CHF 260.00!

Angebot gültig bis 15. Juni 2009.

Bestellungen mit beiliegender Antwortkarte oder an:  
[weine@mathier.ch](mailto:weine@mathier.ch)/Tel. 027455 14 19

# Natürlich! Wandern und Schlemmen in Leukerbad

Die Walliser Bergnatur auf eigene Faust erkunden, auf ausgiebigen Wanderungen Sonne und Energie tanken und am Abend ein feines Essen mit Produkten aus der nahen Umgebung. Herzlich willkommen in Leukerbad!

Gerne entführen wir Sie wieder einmal in unser schönes Wallis und haben zwei ganz spezielle Tipps für Natur- und Erholungssuchende. Das Wanderhotel Walliserhof in Leukerbad und die Gaststube Godswärgjistubu in Albinen setzen auf authentischen Walliser Charme. Ein heimeliger Aufenthalt und ein natürlicher Gourmet-Genuss sind vorprogrammiert!

## Wanderhotel Walliserhof

Bekannt ist Leukerbad vor allem wegen seiner Therme. Direkt beim Thermalbadezentrum liegt das Wanderhotel Walliserhof, das für familiäre Gastlichkeit und gemütliche Atmosphäre steht. Wie es der Name verspricht, verspricht das Haus Wallis pur: Im Chaletstil gehalten, bietet das ruhig gelegene Hotel Ausblicke auf die Walliser Bergwelt. Das Beste: Ein Wanderbus-Shuttle fährt die Gäste zu verschiedenen Ausgangspunkten der Wandertouren, zur Weinkeller-Degustation nach Salgesch oder ins nahe Albinen in die Godswärgjistubu.

## Wirtshaus Godswärgjistubu

«Godswärgjini» (Walliserdeutsch für Zwerge) finden Sie in Albinen vielleicht nicht, aber ganz sicher ein authentisches Mahl. Im urchigen Kern des 300-Seelen-Dorfes ist es Hannelore und Sasha-Tsering Tsokhim-Bumann gelungen, ein baufälliges Wohnhaus aus dem Jahr 1636 in das heimelige Wirtshaus «Godswärgjistubu» zu verwandeln. Als Pionier der rauchfreien Esskultur und mit dem Anbau eigener Gemüse und Salate erleben Sie hier nicht nur ungetrübten Genuss, sondern auch Natur auf dem Teller. Gegen 90 Prozent des Bedarfes wird in den Gärten unterhalb des Dörfchens selber angebaut! Als Vorgeschmack haben die Gastgeber speziell für Sie einen Menüvorschlag vorbereitet. Das Rezept zum Nachkochen finden Sie wie immer auf [www.mathier.ch](http://www.mathier.ch)

Hagebuttensuppe mit gerösteten Mandelsplittern



Salat mit Waldmeisteressig Vinaigrette



Rindshohrücken mit Schlehen-Relish

Kartoffel-Pastinaken-Puree und bunte Rüebl-Würfel



Heidelbeermousse

HOTEL  
WALLISERHOF  
LEUKERBAD



### Wanderhotel Walliserhof

Fam. Dominik Loretan  
Rathausstrasse 38  
3954 Leukerbad  
Tel. 027 472 79 60  
[www.walliserhof.ch](http://www.walliserhof.ch)

godswärgjistubu  
ALBINEN



### Wirtshaus Godswärgjistubu

Sasha-Tsering und  
Hannelore Tsokhim-Bumann  
3955 Albinen  
Tel. 027 473 21 66  
[www.godswaergjistubu.ch](http://www.godswaergjistubu.ch)



Wettbewerb



Mit ein wenig Glück sind Sie dabei! Dieses Mal laden wir Sie in unserem Wettbewerb ein nach Leukerbad:

1. Preis: 1 Übernachtung im Wanderhotel Walliserhof in Leukerbad und 1 Abendessen im Restaurant Godswärgjistubu in Albinen für zwei Personen
2. Preis: 1 Übernachtung im Wanderhotel Walliserhof in Leukerbad für zwei Personen
3. Preis: 1 Abendessen im Restaurant Godswärgjistubu in Albinen für zwei Personen

1. Mit was beschäftigt sich das Projekt der Uni Freiburg i. Br., an dem auch wir beteiligt sind?

- A) Mit der Pflege trockener Mauerblümchen
- B) Mit dem Schutz historischer Weinberge
- C) Mit der Erhaltung seltener Terrassengeländer

2. Wie hoch ist der Castellberg, Wahrzeichen der deutschen Gemeinde Ballrechten-Dottingen?

- A) 440 m
- B) 580 m
- C) 610 m

3. Wie heisst der neue Grand Cru Supérieur der Gemeinde Salgesch?

- A) Pure
- B) Sure
- C) Glamour

Kreuzen Sie die richtigen Lösungen auf beiliegender Antwortkarte an und senden sie bis zum 15. Juni 2009 an uns zurück. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**Viel Glück!**

Impressum



ALBERT MATHIER ET FILS SA  
Walliser Weine  
SALGESCH VALAIS SUISSE

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

Herausgeber:

Albert Mathier & Söhne AG  
Bahnhofstr. 3, Postfach 16, 3970 Salgesch  
Telefon: 027 455 14 19, Fax: 027 456 36 07  
[www.mathier.ch](http://www.mathier.ch), [albert@mathier.ch](mailto:albert@mathier.ch)

Konzept, Inhalt und Gestaltung:  
[www.dreipunkt.ch](http://www.dreipunkt.ch)

Druck:  
Imprimerie Sierroise, Sierre