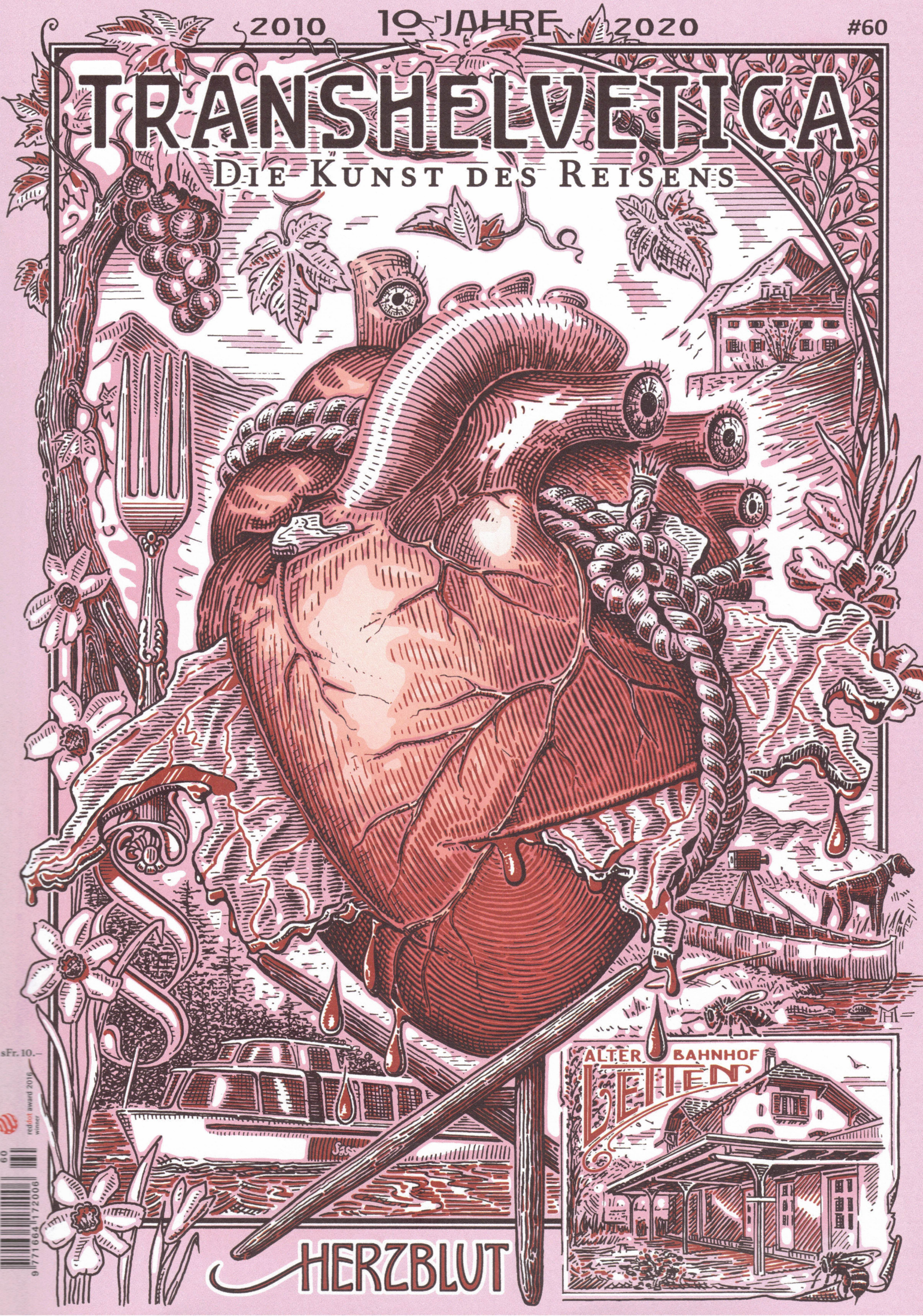


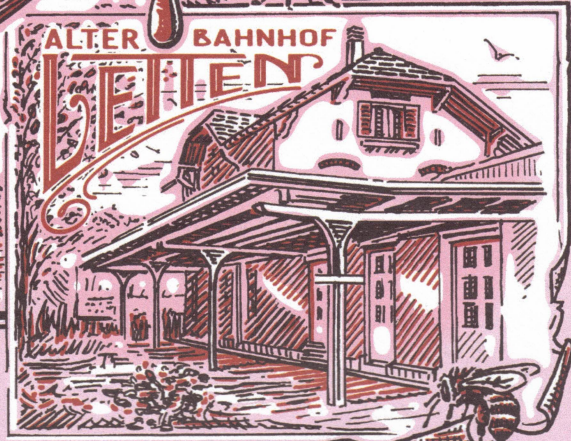
TRANSHELVETICA

DIE KUNST DES REISENS



SFr. 10.-

60
 ed. by Ingrid Isenhardt
 9 771 684 1172006



HERZBLUT



Blutsfreundschaft

Text – DANIEL J. SCHÜZ / Bild – CAROLINE KRAJCIK

Die Walliser Weine gehören zu unseren langjährigen Freunden. Der Winzer Amédée Mathier ist einer, der in den dortigen Reben die Trauben kultiviert. Sein Wein reift nebst in Fässern im Keller auch in Tongefässen in der Erde.

Wo der orange Wein herkommt:
aus der Amphore von Amédée Mathier.



SALGESCH – Der alte Mann mochte gut und gerne hundert Jahre auf dem Buckel haben. Er sprach gebrochen Deutsch. Sein Körper war eingefallen, der Gang unsicher und schleppend, das Lächeln freundlich und geheimnisvoll. «Komm mit», raunte er dem Besucher aus der Schweiz zu – und verschwand in einem der umliegenden Häuser. Amédée Mathier folgte ihm. Der Alte öffnete eine Tür, die in eine kellerartige Kaverne führte – und eine weitere, die den Weg in ein Tunnelgewölbe frei gab. Im flackernden Licht einer Öllampe war auf dem Boden eine kreisrunde Markierung zu erkennen. Hier blieb der georgische Weinbauer stehen und drückte dem Walliser Weinbauern eine Schaufel in die Hand: «Da, nimm!», sagte er. «Du musst graben!»

Dieser Moment würde sein Leben für immer verändern: Amédée Mathier, Geschäftsführer der Traditionsfirma Albert Mathier et Fils, ahnte es mehr, als dass er es wusste. Und er packte die Schaufel.

So geschehen vor zwanzig Jahren in einem kleinen georgischen Dorf jenseits des Kaukasus.

AM ANFANG WAR DAS RHÔNEBLUT

Vor hundert Jahren begann in einem kleinen Dorf jenseits des Lötschbergs die Familientradition der Mathiers: Albert Mathier gründete das Weingut, das seine Enkel Amédée und Thomas heute gemeinsam führen. Es war die Zeit zwischen den Weltkriegen – und ein Ort zwischen zwei Welten, die ein Bergbach voneinander trennt. Zwischen den Häusern von Salgesch strömt die Raspille der Rhône entgegen und teilt nicht nur das Dorf, sie spaltet das ganze Tal und den Kanton – links das deutschsprachige Ober-, rechts das französische Unterwallis. Weiter oben jedoch, dort, wo das Wasser herkommt und die Reben millionenfach die steilen Hänge schmücken, reift das «Rhôneblut» der Mathiers in den Trauben. Und es eint die Gemeinde.

«Der Name», erklärt Amédée, «erinnert an die Aorta unseres Tals, an den Fluss, der als Rotten kommt und als Rhône weiterzieht. Aber auch an das Herzblut, das wir beim Anbau und bei der Pflege dieses Weines investieren.» Der Boden, auf dem ein Wein wachse, fährt er fort, präge seinen Charakter ebenso wie der Mensch, der ihn pflege. So gesehen sei das Rhôneblut ein echter Walliser, «kein ausgesprochen edler Tropfen, aber einer, der das Herz wärmt und Menschen verbindet.»

Mit dem Rhôneblut hatte Patron Albert einen Trend lanciert, der bis heute anhält: Längst hat sich Salgesch schweizweit zur Weinbaugemeinde schlechthin entwickelt. Neun von zehn der 1500 Bewohner sind in vierzig Kellereien und Weinhandlungen beschäftigt, fast alle heissen Mathier und sind über diverse Ecken miteinander verwandt. Das ganze Dorf lebt vom Saft der Traube.

«Albert hatte einen Leitsatz: «Der Handel vergeht, der Boden besteht», zitiert Amédée Mathier seinen Grossvater. Er ist 56 Jahre alt – schlanke Figur, Schalk in den Augen, graues, kurz geschnittenes Haar – und als Mehrheitsaktionär für die Geschäfte des familieneigenen Winzerbetriebs verantwortlich. Als lizenzierter Demeter-Bauer pflegt er eine nachhaltige Landwirtschaft, als Betriebsleiter kümmert er sich ums Marketing, den Vertrieb und den Verkauf; regelmässig pendelt er nach Zürich, um die Kundschaft zu besuchen, während sein Bruder Thomas hoch über dem Tal das Landgut Tschangerang bewohnt und die Rebberge bewirtschaftet.

DIE VIERTE WEIN-KATEGORIE

Inzwischen gedeihen auf insgesamt fünfzig Hektaren die Trauben, deren Saft unten im Dorf in Fässern und Amphoren zu edlem Wein heranreift. Rund 50 000 Flaschen Wein – 40 000 sind mit Rhôneblut, jeweils 5000 mit rotem und orangem Amphorenwein gefüllt – finden Jahr für Jahr ihre Käufer.

Neben dem Rhôneblut prägt der Amphorenwein die Reputation der Mathier-Kellerei: Sein herbes Aroma und die prägnante orange Farbe haben die Fachwelt beeindruckt. Man erwägt die Einführung einer vierten Wein-Kategorie. Nach dem Roten, dem Weissen und dem Rosé soll nun auch der Orange aus der Amphore Anerkennung finden.

Dieser Wein hat in den Annalen des Familienunternehmens ein neues Kapitel eröffnet. Anders als das Rhôneblut, das ein bodenständiger Walliser ist, angenehm und freundlich, beginnt die Freundschaft beim Amphorenwein nicht mit dem ersten Schluck. «Das liegt an seiner Vergangenheit», sagt Amédée. «Das Rhôneblut lebt seit achtzig, die Tradition

der Amphore seit mehr als achttausend Jahren.»

Und sie hat, davon ist Amédée Mathier überzeugt, «Potential für die Zukunft. Ich verbinde sehr persönliche Erinnerungen mit ihm.»

Damals hatte ein guter Freund Amédée überredet, ihn auf eine Reise in die ehemalige Sowjetrepublik Georgien zu begleiten. Er lernte Menschen kennen, hinter deren rauer Schale ein weicher Kern steckt. Er kostete den Wein, den sie anbauen – ein ehrlicher, herzhafter Tropfen mit auffälliger oranger Farbe. Und ihm fiel diese spannende Gemeinsamkeit zwischen zwei Völkern auf: Für den Georgier ist der Besucher aus der Fremde erst einmal so etwas wie der Üsserschiwizer für den Walliser – «es Grüezi.»

«Grüezi» ist alles andere als ein freundlicher Gruss: Als «Grüezini» machen sich die Walliser über die Landsleute im Rest der Schweiz lustig. Wer daraus den Schluss zieht, das Volk hinter den Bergen sei hinterwäldlerisch, stur und fremdenfeindlich, hat allerdings das Wesentliche nicht begriffen.

Das Wesentliche fällt vom Himmel und versickert an sonnigen Hängen in fruchtbarer Erde.

Marco Volken
Bild, Text



11

Julian Schmidli
Text



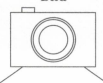
11

Christof Sonderegger
Bild



11

Marvin Zilm
Bild



11

Rolf Sterchi
Bild



11

Beat Schweizer
Bild



11

Carol Forster
Text



11

Catherine Pearson
Bild



11

Christian Schwick
Text, Bild



11

Christoph Floy
Bild



11

Florian Spic
Text, Bild



11

Das Wesentliche fällt vom Himmel und versickert an sonnigen Hängen in fruchtbarer Erde. Es steigt auf in die Rebstöcke und gedeiht in den Trauben; es ruht in kühlen Kellern und gärt in hölzernen Fässern. Oder eben in tönernen Amphoren, die dort eingegraben wurden, wo das Wachstum begonnen hat – tief im Boden. Das Wesentliche ist das Wesen des Weines.

DAS WUNDERMITTEL ERDE

Und die Georgier? «Die machen es genau gleich!», sagt Amédée. «Fremden gegenüber geben sie sich erst bockig, bevor sie auftauen. Aber haben sie erst einmal Vertrauen gefasst, ist Verlass auf sie. Sie lieben und leben ihre Kultur und ihre Traditionen – und sie fordern im Schatten der Kaukasus-Viertausender ihre Eigenständigkeit ein. Vor allem aber verstehen sie es, guten Wein zu produzieren.»

Und dann erzählt er die Geschichte von dem uralten Mann, der ihm im Kellergewölbe eines Hauses in einem kleinen georgischen Dorf eine Schaufel in die Hand gedrückt hatte.

Amédée brauchte nicht lange zu schaufeln, bis im lockeren Untergrund eine wunderschöne uralte Kvevri zum Vorschein kam, ein bauchiges, unten spitz zulaufendes Ton-Gefäss, das nur einem Zweck dient – es muss im Boden vergraben, mit Wein gefüllt und dann ein halbes Jahr lang vergessen werden.

Ein Gefäss mit Henkeln und flachem Boden, liess er sich erklären, würde sofort zerbrechen, wenn man es randvoll mit Rebensaft füllte, umhertrüge oder aufstellte. In der innigen Umarmung durch das Erdreich jedoch können Mikroorganismen durch die dünnen Wände diffundieren, den Gärprozess in Gang setzen und vollenden – ohne Zusatz von Schwefel, der die Mikroben tötet, oder von Hefe, die die Gärung einleitet.

Amédée lächelte den alten Mann dankbar an. «Du hast ein schönes Geheimnis mit mir geteilt: ich danke dir dafür!» Jetzt erst fällt ihm auf, dass der Mann zwei gefüllte Gläser in der Hand hält. Er grinst, sie stossen an – und Amédée weiss, dass er die Winzertradition der Georgier in der Schweiz aufleben lassen wird.

DIE ORANGE FARBE

Es dauerte allerdings zehn weitere Jahre, bis er anlässlich des 85. Jahrestags der Firma mit Vater Erich und Bruder Thomas erneut nach Georgien reiste, um die beiden von der Zukunft des Amphorenweines zu überzeugen. Mit Erfolg: Bis heute haben die Mathiers 38 Amphoren in Georgien produzieren und ins Wallis transportieren lassen; sie fassen zwischen 140 und 3000 Liter Wein; zwanzig Amphoren sind im Boden vergraben, die meisten bereits mit Rebensaft gefüllt. «Nur einmal», erinnert sich Amédée, «haben eingegrabene Kvev-

ris Risse erlitten – wegen der Lebendigkeit des Walliser Bodens! Uns wurde einmal mehr bewusst, dass dieser Boden oft von kleinen Erdstössen durchgerüttelt wird.»

Was aber macht den orangen Wein so besonders? Was ist sein Geheimnis? «In der Kvevri, die wir nicht ganz korrekt, aber leichter verständlich, Amphore nennen, wird – anders als bei herkömmlichen Weinen – die Maische in den Gärprozess einbezogen», erklärt Mathier. «Die Schalen und Kerne der Trauben verleihen dem Amphorenwein seine typisch orange Farbe und das herbe Aroma!»

Im zwölf Grad kühlen Weinkeller sucht Amédée sich eines der vielen Weinfässer aus, zieht den Zapfenstöpsel aus dem Akazienholz, taucht eine grosse Aluminium-Pipette in die Tiefe, träufelt dunkelrotes Rhôneblut in einen Glaskelch und schwenkt ihn bedächtig: «Die entscheidende Gemeinsamkeit zwischen dem Walliser und dem Georgier ist aber das hier!»

«Prost!», sagt er, «kling!», sagt das Glas. Amédée lässt den Wein auf der Zunge zergehen und fährt fort: «Woher auch immer du kommst, wohin auch immer du weiterziehst, sobald du – hier wie dort – das Glas in der Hand hast, dem anderen in die Augen schaut und den ersten Schluck nimmst, bist du aufgenommen und integriert. Und in diesem Moment hast du aufgehört, «es Grüezi» zu sein. Der Fremde hat begonnen ein Freund zu werden.» ●

Durch die innige Umarmung des Erdreichs können Mikroorganismen diffundieren.

DANIEL J. SCHÜZ ist freischaffender Autor aus Zürich und trinkt eigentlich lieber Bier, aber Amédées Gastfreundschaft konnte er kaum widerstehen und dem Rhôneblut erst recht nicht.

CAROLINE KRAJCIR ist Fotografin und war bis Sonnenuntergang auf dem Weinweg unterwegs, um die richtige Stimmung einzufangen, beim Versuch, die Amphore auszuleuchten, ist sie aber kläglich gescheitert. carolinekrajcir.com

Maya Rhyner
Bild

Oli Keinath
Bild

Peter Rieder
Text

Philipp Spale
Text

Richard Butz
Schloss Wartegg

Sibylle Veigl
Text

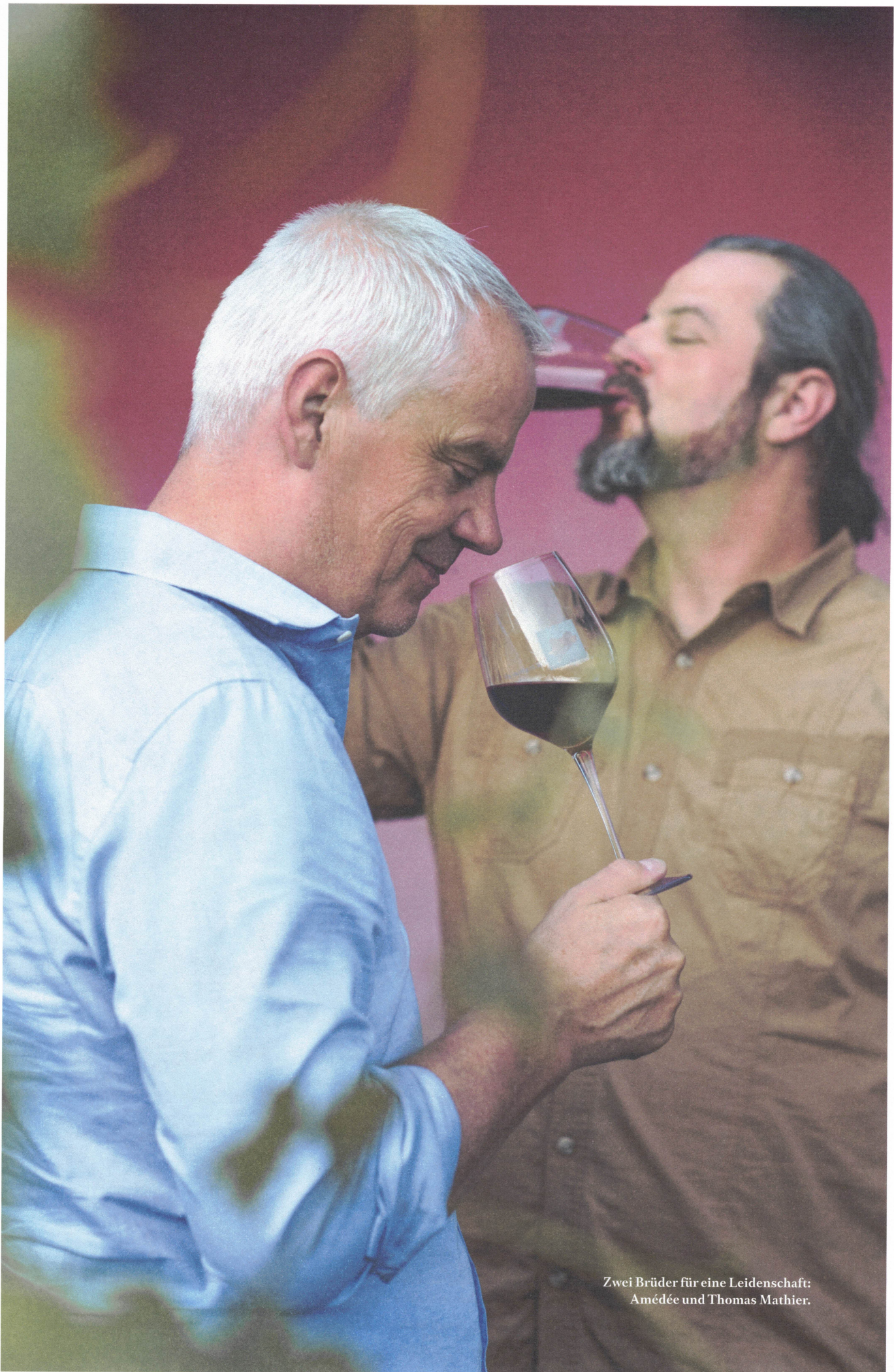
Slewyn Hoffmann
Bild

Teora Haenni
Bild

Thomas Hägler
Text

Claudio Jemp
Text

Elisabeth Real
Bild



Zwei Brüder für eine Leidenschaft:
Amédée und Thomas Mathier.