



«Einer der besten Weine, die ich je getrunken habe»: Der Winzer Amédée Mathier hat die mannshohen Amphoren von Georgien ins Wallis gebracht

nach konventioneller Methode in Stahl tanks produziert werden.

«Ich war geradezu überwältigt», sagt Amédée Mathier, «einer der besten Weine, die ich je getrunken habe.» Der bekannte Walliser Weinproduzent aus Salgesch besuchte Georgien vor acht Jahren zum ersten Mal und wollte eigentlich in dieser alten, neuen Welt ein Weingut kaufen. Doch es kam alles anders. Ein angebotener Rebberg lag mitten im Sumpf, von der Kellerinfrastruktur und Hygiene nicht zu reden, und die Verhandlungen mit den Georgiern waren

schwieriger als gedacht. Da nahm ihn ein alter georgischer Weinbauer mit und zerrte ihn an einen verborgenen Ort. Sie kamen zu einer Amphore, vergraben am Ende einer Höhle, gut versteckt vor dem Zugriff durstiger Georgier. Seit vierzehn Jahren lagere hier der Wein, den er damals zur Geburt seines Sohnes gekeltert und anschliessend vergraben habe. Zusammen gruben sie den Kwewri aus, dessen oberes Ende rund sieben Zentimeter unter der Erdoberfläche lag, hoben den Deckel und schöpften mit den Bechern den

Wein zu Tage. Dieser Wein hat das Leben von Mathier verändert. «Andere haben in meinem Alter einen Maserati oder eine Jacht im Mittelmeer – ich habe meine Amphoren», sagt der 52-jährige Weinbauer lachend und klopft an die nur etwas mehr als einen Zentimeter dicke Wand eines der Tongefässe. Noch im selben Jahr liess er acht davon nach Salgesch überführen, vergrub sie auf seinem Weingut und begann, seinen eigenen Amphorenwein herzustellen.

Einfach war es nicht. Einzelne, doch in spezieller Handarbeit gefertigten und rund zwei Meter hohen Amphoren zerbrachen auf der langen Reise vom Schwarzen Meer ins Wallis, andere bekamen Risse durch Erschütterungen in der Erde, sodass er einmal vor versammelten Honoratioren nur ein leeres Tongefäss präsentieren konnte – über tausend Liter des monatelang gereiften Weins waren in der Erde versickert. Mathier: «Es ist zwar schön, mit den Georgiern zu trinken, aber ihre Geheimnisse veraten sie einem nicht so schnell.» Doch er gab nicht auf. Seine Weine wurden immer besser und bes-

ser. Er experimentierte, mischte neue Traubensorten und bestellte vor zwei Jahren nochmals zwanzig Amphoren, für die er eigens einen Marani auf seinem Weingut bauen liess. Die Fachwelt war verblüfft, entzückt, im Gegensatz zu den Walliser Weinbauern. «So was macht man nicht bei uns», sagten sie ihm. Und verpassten ihm an einer öffentlichen Veranstaltung eine Ohrfeige.

Mathier steht über solchen lokalen Eskapaden. «Eigentlich sind die Walliser und Georgier einander sehr ähnlich», meint er und

kann sich ein Lächeln nicht verkneifen. «Sie schwören auf Tradition, und das ist eigentlich auch gut so.» Allerdings habe ihm sein Vater gesagt, als er von der neuen Weinbaumethode seines Sohnes erfuhr, dass man den Wein im Wallis vor langer, langer Zeit genauso hergestellt habe.

#### Amphorenweine bleiben ein Nischenprodukt

Der Erfolg gibt Mathier recht. Heute produziert er je 2000 Flaschen roten und weissen Cuvée pro Jahr. Und da die Nachfrage immer grösser wird und die letzten Jahrgänge ausnahmslos ausverkauft sind, überlegt er sich, die Produktion auf 10 000 Flaschen zu steigern. Ein Big Business werden die Amphorenweine bei einer Gesamtproduktion von über 200 000 Flaschen pro Jahr allerdings auch für ihn nicht. «Es bleibt eine Leidenschaft, ein Nischenprodukt für Liebhaber», meint er. Und so hat er auch den Preis eher symbolisch auf 64 Franken pro Flasche angesetzt. «Das ist mein Jahrgang! Weintrinker, die diesen natürlichsten aller Weine lieben, würden wahrscheinlich auch 300 Franken bezahlen. Und die anderen werden ihn auch für einen Franken nicht kaufen. Reich werde ich damit nicht.»

Das könnte sich vielleicht bald ändern. Seine Amphorenweine werden inzwischen auch in den angesagten Restaurants in London und New York getrunken. Und Mathier, nicht ohne Selbstironie, meint: «Ich glaube, heute sind unser Amphorenweine gar noch besser als jene in Georgien.»