Amphorenwein aus Salgesch

Den Ton getroffen

Mit Behältnissen aus Ton schreibt Amédée Mathier zurzeit das jüngste Kapitel in der Geschichte des Walliser Weins. Die Unwägbarkeiten des Ausbaus in den fragilen Gefässen vergleicht er mit einem eigenen Kind: «Bis ein Vater sich eingesteht, dass die Erziehung gescheitert ist, braucht es viel.»

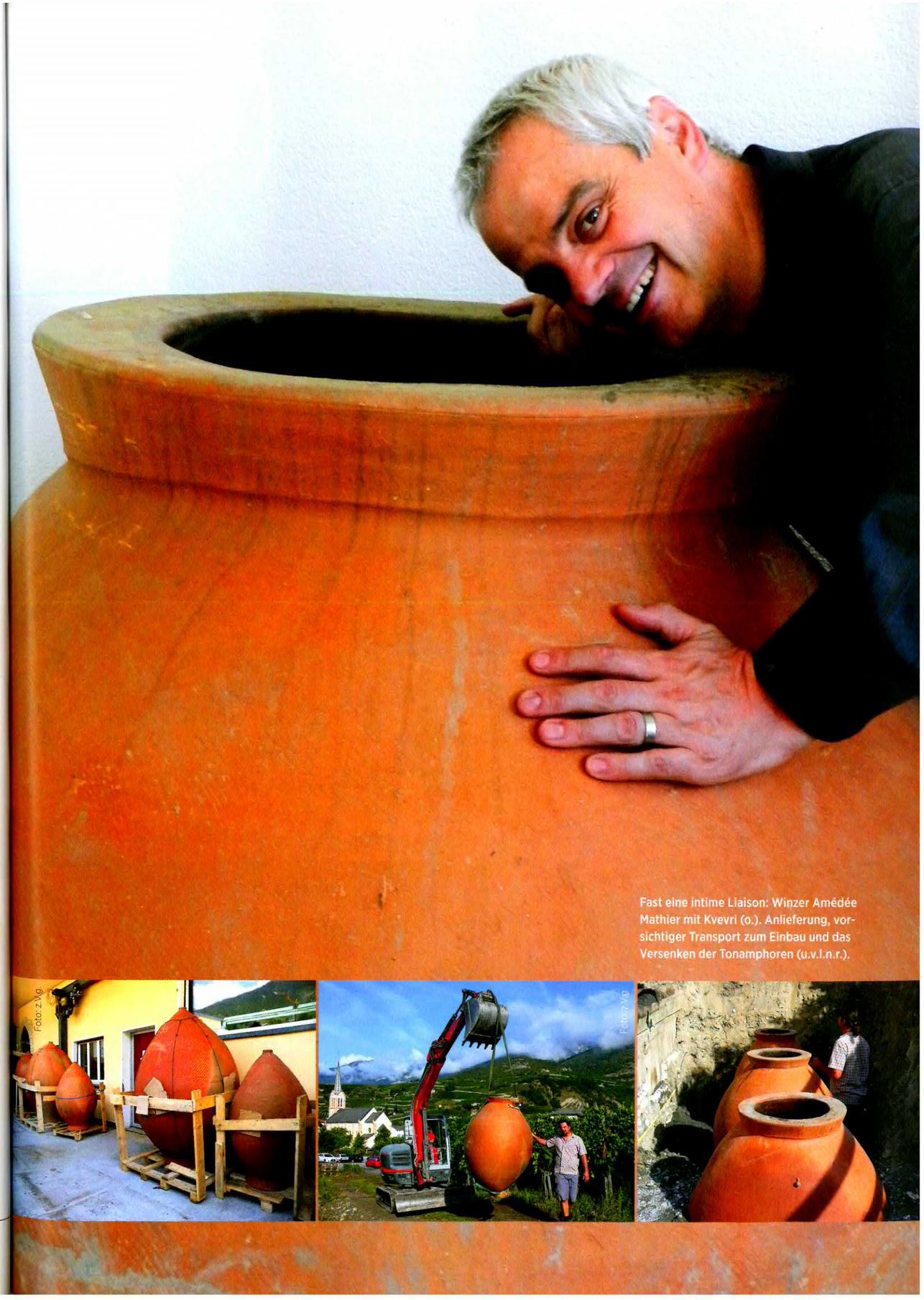
Text und Fotos: Daniel Böniger

Das tut weh: Volle 2000 Liter Cornalin hat der Weinproduzent Amédée Mathier vor gut einem Jahr verloren. Er hatte die autochthone Walliser Rebsorte in Kvevris, sprich georgischen Tonamphoren, ausgebaut, der Versuch misslang - aus dem Wein machte er Essig und Schnaps. «Bis ich akzeptiert hatte, dass wir mit diesem Rotwein gescheitert sind, verging viel Zeit», erinnert sich der gebürtige Salgescher. Erst nachdem gleich mehrere Berufskollegen bei Verkostung der Fassproben angemerkt hatten, dass der Cornalin wohl qualitativ ein Problem habe, brach er das Experiment ab: «Es ist wie bei einem eigenen Kind: Es rebelliert, ist verhaltensauffällig, gerät auf die schiefe Bahn - bis man sich als Vater eingesteht, dass man mit der Erziehung gescheitert ist, braucht es viel.»

Sechs Amphoren hat Amédée Mathier vor gut zwei Jahren zwischen Haus und Reben vergraben. Sie fassen 1500 bis 2000 Liter. «Ich habe diese Form der Weinbereitung während einer Georgien-Reise kennengelernt, und es hat mir regelrecht den Ärmel reingenommen», sagt er. Zwei Hauptgründe sprechen für das sehr ursprüngliche Kelterungsprinzip, auch Kartuli-Methode genannt: Die Aromen des Endprodukts entwickeln eine eigene Stilistk und Prägnanz. Und der Faktor Spontaneität spielt bei der Vergärung auf der Maische mit: «Mir gefällt, dass wir den Wein nicht mehr machen, sondern viel mehr begleiten.» Dass in der Regel auf den Einsatz von Chemie - gemeint sind Schwefel, Zucker, Enzyme, Gärhefe, Weinsäure und Ähnliches - verzichtet wird, passt zur Ursprünglichkeit dieser Weinbereitungsform, die Amédée Mathier als bisher einziger Produzent der Schweiz anwendet.

Nachteile hat die Arbeit mit Kvevris aus naheliegenden Gründen: Welche Hefe sich bei der rund zweiwöchigen Spontanvergärung am Wein zu schaffen macht, kann nicht beeinflusst werden. Manchmal stoppt die Zuckerumwandlung zu früh. Acht Monate bleibt der Wein auf der Maische liegen - bisweilen gehen aus unbekannten Gründen die Frische und die Farbe verloren, wie beim erwähnten Cornalin. Wer wie Mathier in einer Pilotphase ist, muss damit rechnen, dass er Lehrgeld zahlt.

Läuft bei der Vergärung in Tongefässen alles rund, können die Resultate verblüffend sein. Doch wer den Kvevri-Wein streng nach üblichen Kriterien verkostet, dürfte sich an den deutlich zutage tretenden oxidativen Aromen stören. Ein Fehler, denn blickt man darüber hinweg, findet man im Glas ein vielschichtiges Bouquet; ein faszinierendes Spiel vor allem sekundärer und tertiärer Aromen, das nicht nur komplex daherkommt, sondern mit einer ureigenen Frische fasziniert. Das hat schon was für sich. Während des Verkostens lehnt Chef Amédée Mathier verzückt am Weinfass. Auch die Augen seines Kellermeisters Fadri Kuonen funkeln; seine Zuneigung zu diesem Wein ist ihm anzusehen. Im Glas liegt der Grund für diese Verliebtheit der beiden Männer: Zu riechen sind bei der jüngeren Cuvée aus Hermitage (60 Prozent) und Resi (40 Prozent) aus dem Jahrgang 2010 Harz und Waldhonig, reifer und brauner Apfel, aber auch Gewürznelken. Im Mund zeigen sich erneut Apfelaromen, kombiniert mit potenten Gerbstoffen und saftiger Säure - ein lebendiger Wein. Die Cuvée von 2009 (sie besteht aus zwei Dritteln Hermitage und einem Drittel Resi) wirkt etwas verschlossener. Zu riechen sind Gewürze, Honig, balsamische Noten und, sehr deutlich, Lindenblütentee. Säure und Tannin sind besser eingebunden als beim jüngeren Weisswein. Laut Mathier passt dieser Wein hervorragend zu Walliser Hobelkäse. Sehr frisch und dunkelbeerig ist der rote Cabernet Franc 2010, der zurzeit zwar eine ziemlich holzige Nase hat, im Vergleich zu den Weissweinen



Fast eine intime Liaison: Winzer Amédée Mathier mit Kvevri (o.). Anlieferung, vorsichtiger Transport zum Einbau und das Versenken der Tonamphoren (u.v.l.n.r.).