

**SALGESCH | Naturwein liegt bei Weinliebhabern im Trend. Auch deshalb hat die Salgescher Kellerei Albert Mathier & Söhne ihre Produktionslinie von Amphorenweinen weiter ausgebaut.**

«Zurück zu den Wurzeln der Weintradition» hat sich das Familienunternehmen seit 2008 auf die Fahne geschrieben und experimentiert seither mit dem Ausbau von Weinen in Tonamphoren. So wie das bereits vor 7000 Jahren im Südkaukasus, dem heutigen Georgien, praktiziert wurde. «Die Produktion von Naturwein in Amphoren ist in der Schweiz und Europa pionierarbeit. Unsere Erfahrungen sind inzwischen Gegenstand von Anfragen von europäischen Weininstitutionen, welche sich für unsere Arbeit interessieren», sagt Amédée Mathier, Geschäftsführer der Kellerei in der Weinmetropole Salgesch.

**Rückschläge als Preis für die Pionierarbeit**

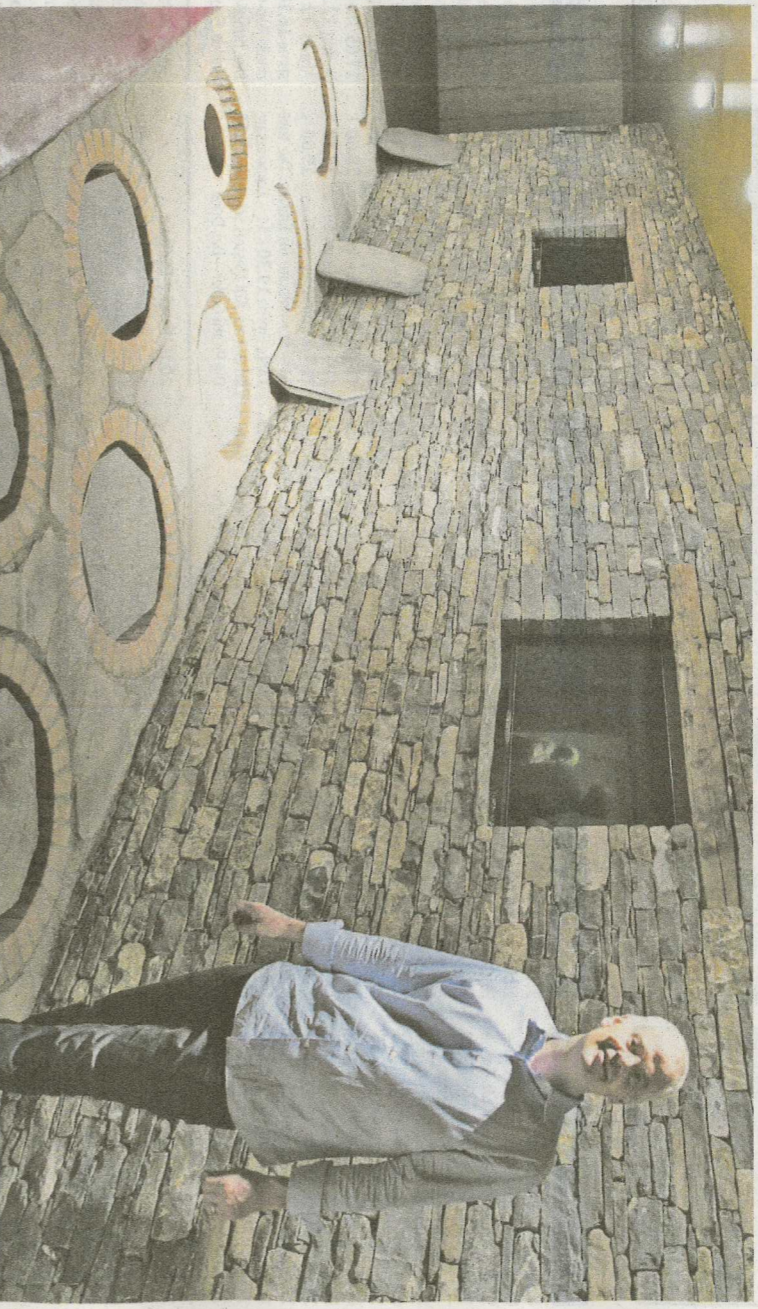
Dass die Herstellung von Naturweinen in tonernen Gefässen mit Unwägbarkeiten und Risiken behaftet ist, zeigte sich am Freitag bei der Öffnung einer der sechs Gärampforen im Freien. «In der Amphore war bei der Öffnung nur mehr der Trester vorhanden. Vermutlich hat die grosse Hitze dem Gefäss derart zugesetzt, dass es in den letzten drei Wochen leck wurde und der Wein ins Erdreich austrat», kommentiert Amédée Mathier den Verlust.

Nach der Ernte werden die weissen und roten Traubensorten samt Häuten in sechs Amphoren, die in die Erde hinter der Kellerei eingelassen sind, ohne Zugabe von Hefe und Schwefel randvoll eingefüllt. «Bis 2014 haben wir die Weine vom Herbst bis zur Öffnung im folgenden Sommer unkontrolliert belassen. Der diesjährige Jahrgang ist erstmals im Monatsrhythmus in Zusammenarbeit mit der Weinfachschule Wädenswil analysiert worden.»

**Ohne Hefe und Schwefel**  
In den Amphoren werden weisse und rote Traubensorten als Assemblagen vinifiziert. «Wie seinerzeit beim bekannten Gletscherwein dienen für den weissen Amphorenwein Resi und Ermitage als Basis. Aus Cabernet franc wird der «ampoire Assemblage noir» gewonnen.» Die Trauben stammen allesamt aus naturnah bewirtschafteten Repparzellen.

**Neuer Amphorenkeller**

Zu diesem Zweck hat die Kellerei just auf diesen Sommer hin einen Amphorenkeller gebaut. «Unser neuer Marani, so nennt sich ein Amphorenkeller in Georgien, umfasst



Einzigartig. Geschäftsführer Amédée Mathier ist stolz auf den eben erst fertiggestellten Amphorenkeller. FOTOS: JARIS.CH



Gaumenschmaus. Die Traubenlieferanten der Kellerei waren am Freitag zur Eröffnung des neuen Amphorenkellers zu Safranrisotto, Amphorenwein und «Tschä Tschä» eingeladen.

verschieden grosse Amphoren, die ebenfalls in die Erde eingelassen sind. Dort werden sie weitere sechs bis 24 Monate reifen, ehe sie auf die Flasche gezogen werden.»

Damit kann die Kellerei erstmals den kompletten Ausbau der Weine in den tonernen Gefässen bewerkstelligen. Die

Mathiers beziehen diese direkt aus Georgien. Freude herrscht am Freitag bei brütender Hitze im Salgesch nicht nur bei den Kellereibesitzern über die Inbetriebnahme des neuen Amphorenkellers. Auch die Traubenlieferanten des Weinhauses Albert Mathier & Söhne, das in

konventionellem Weinausbau mit modernster Kellertechnik jährlich an die 500 000 Liter Wein produziert, waren zur Eröffnung eingeladen. An die 80 Rebbauern nahmen die Gelegenheit wahr und liessen es sich bei Safranrisotto, Amphorenwein und «Tschä Tschä» gut gehen.

**Dorthin, wo wir allein sind**

WORT UND ANTWORT

Tag für Tag das immer Gleiche tun zu Hause, auf dem Arbeitsplatz, in der Fabrik, wo dies oder das hergestellt oder zusammengesetzt wird, an einem Verkaufstand, in einem Dienstleistungsunternehmen alle mit allem bedienen. Alles vom Computer gesteuert, vom Internet erfragt, gewusst und umgesetzt. Das alles ist ja Beruf, ist Brotverdiener, keine Abwechslung zu haben. Das kann nerven mit den Jahren. Wohl deshalb sind die Sommerferien für nicht wenige wie der Ausbruch aus einem Gefängnis. Ein paar Wochen lang weg, an



Eduard Imhof

Vielleicht hat das alles zusammengerchnet auch sein Gutes. Vielleicht hat die Jesus-Einladung im Markus-Evangelium wieder eine Chance. Markus lässt Jesus sagen: «Kommt mit an einen einsamen Ort, wo wir allein sind und wo wir uns ausruhen können, denn sie hatten nicht einmal mehr Zeit zum Essen, so gross war der Andrang von Leuten, die zu Jesus wollten.» Wieder den einsamen Ort anspielen statt von

**Bildung | Rechtliche Aspekte der IT Angebot erweitert**

**BRIG/ZÜRICH |** Die Fernfachhochschule Schweiz (FFHS) erweitert ihr Angebot am Zertifikatslehrgängen: Im Mittelpunkt des neuen «CAS IT & Law» stehen Rechtsfragen, die sich im Geschäftsalltag im Zusammenhang mit der Anwendung von Informationstechnologien ergeben. Kaderleute erhalten damit praxisrelevantes Wissen zu rechtlichen Aspekten der IT-wichtige Kenntnisse, um komplexe Rechtsprobleme zukünftig erfolgreich lösen zu können. Während eines Semesters werden anhand dreier aufeinanderfolgender Module die Themenblöcke IT-Recht, Datenschutz und Records Management sowie E-Business und Cyber Crime behandelt. Dieses CAS bietet Absolventen eines nicht-juristischen Hochschulstudiums eine ent-