

Datum: 01.11.2015

active live



active live
9501 Wil SG
071/ 913 47 11
www.active-live.ch

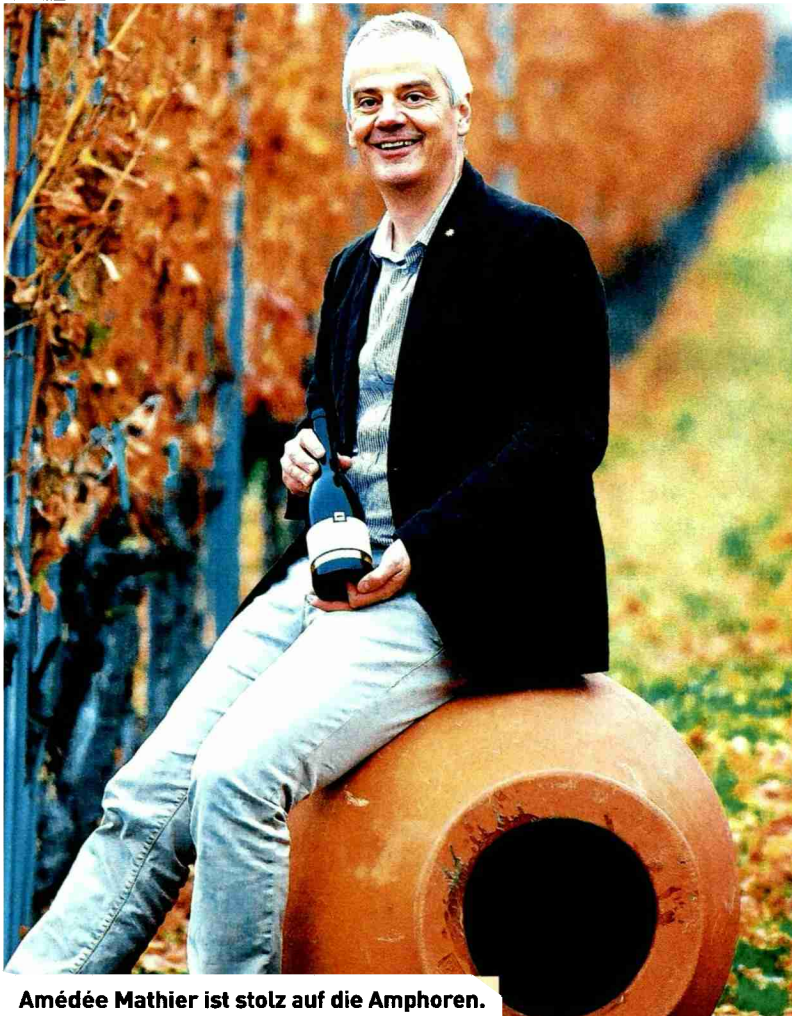
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 26
Fläche: 101'477 mm²

Weine aus gebrannter Erde

Mit Amphoren zurück zur Ursprünglichkeit

Die Zahl der Winzer, die dem Traum folgen, mit einer der ältesten Methoden auf unserer Erde Wein herzustellen, ist in jüngster Vergangenheit gestiegen. Dieses spezielle Verfahren mit den Kvevris – georgisch Amphoren – gehört heute zum geistigen UNESCO-Weltkulturerbe und ist dementsprechend geschützt.



Amédée Mathier ist stolz auf die Amphoren.



active live
9501 Wil SG
071/ 913 47 11
www.active-live.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 26
Fläche: 101'477 mm²

In Amphoren vergorener Naturwein – kein Wein der konventionellen Art – auch Orange Wine, Naked Wine oder RAW Wine genannt, ist wahrlich ins Gespräch gekommen. Die Geschichte der Weinproduktion ist eng mit den Kvevris verbunden. Was aber sind denn Kvevris? Es sind grosse, zitronenförmige Tongefässe mit relativ dünnen Wänden, die in die Erde eingelassen werden zum traditionellen Ausbau für trockene Rot- und Weissweine. Der Traubensaft wird mit der Maische samt den Kernen und Schalen eingefüllt. Monatelang und unter konstanter Temperatur sowie weitgehendem Sauerstoffabschluss geht dann die Vergärung vor sich. Zusätzliche Polyphenole und Tannine werden auf diese Art an den Wein abgegeben. So können die Rebensäfte jahrelang in diesen Gefässen richtig temperiert ruhen.

Als erste Kellerei der Schweiz befasst sich die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne in Salgesch mit dieser alten Weinherstellungsmethode und übernahm damit die eigentliche Pionierrolle der Wiederbelebung der ältesten Weinbereitungsmethode der Welt in unserem Land. Auch in der Region

Winterthur befasst sich ein «Winemaker» mit dieser Methode: Michele Bono, der kreative und innovative Betriebsleiter Rebbau und Trotte vom Strickhof in Wülflingen.

Total dem Wein verschrieben

«Als im Jahre 1928 die Weltwirtschaft mehr oder weniger am Boden lag, versuchte eine Familie der Rezession zu trotzen. Äcker und Wiesen wurden umgebrochen und mit Re-

ben bepflanzt. Albert Mathier setzte mit der Gründung seines eigenen Weinhandels den

Grundstein für die Weingeschichte der Familie Mathier und die der Rotweinmetropole Salgesch. Heute ist die Weinhandlung Albert Mathier & Söhne ein kleiner Familienbetrieb, der sich dem Genuss des Weinliebhabers verpflichtet hat. In all diesen Jahren hat sich Erfahrung angesammelt und Tradition gebildet.

Dem Weingeniesser steht eine komplette Weininfrastruktur zur Verfügung: Martin und Fadri pflegen die Weine, Peter ist im Aussen-

dienst, Marylene kümmert sich zusammen mit Sabrina im Carnotzet um den Verkauf, leitet zudem noch im Büro die Administration, Amédée führt das Geschäft. Fachkundig werden die familieneigenen 30 Hektaren Reben bearbeitet: Die Weinfamilie Albert Mathier & Söhne ist Herrin über 300 000 Rebstöcke. Sie übernimmt die gesamte Verantwortung für den Wein; von der Rebe bis hin zur fertig abgefüllten und ausgelieferten Flasche Wein, so die Familiengeschichte der Salgescher Weinbaufamilie.


 active live
 9501 Wil SG
 071/ 913 47 11
 www.active-live.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 34'000
 Erscheinungsweise: monatlich

 Themen-Nr.: 540.003
 Abo-Nr.: 1088177
 Seite: 26
 Fläche: 101'477 mm²

Amédée Mathier – das Zugpferd

Als eigentlicher Vater der Amphoren-Weinzubereitung in unserem Land gilt Amédée Mathier, der 2008 bei seiner Reise nach Georgien fasziniert war von dieser alten Zubereitungsart. «So etwas Schönes muss man einfach pflegen», strahlte der Geschäftsführer. Kurz entschlossen wurden in Georgien die ersten Amphoren bestellt, die dann im Sommer 2009 auch in Salgesch eintrafen. Die Herstellung der dünnwandigen Gefässe ist sehr aufwändig, erfordert besondere Kenntnisse und der Transport wäre extrem schwierig gewesen.

Die beiden ersten Versuche begannen mit der Ernte des gleichen Jahres. Es waren eine Weisswein-Assemblage Rèze-Marsanne Blanche (Ermitage) und die rote Version mit Cornalin. «Der Versuch mit dem Cornalin ging leider in die Hosen, doch im zweiten Jahr mit dem Syrah klappte es dann sehr gut. Beide Sorten wurden schwefelfrei mit der Maische neun Monate in den Amphoren belassen; zwei bis drei Monate blieben diese offen. Dann wurden die Weine in grosse Holzfässer transferiert, wo sie sich ein weiteres Jahr entwickeln konnten, ehe sie zur Abfüllung gelangten. Es wurde beiden Sorten minim Schwefel beigegeben, um eine Stabilisation der Weine zu erwirken», berichtet Peter Mathier.

Einen «Unfall» hätte es dann mit dem Jahrgang 2014 gegeben. Dazu Peter Mathier: «Am 17. Juli dieses Jahres stellten wir fest, dass der Saft in einer Amphore ausgelaufen war, obwohl es bei einer Kontrolle kurz zuvor so ausgesehen hatte, als käme alles gut heraus. Warum es zu diesem Zwischenfall gekommen ist, wissen wir bis heute nicht. Vielleicht könnte die ausgetrocknete Erde einen Einfluss gehabt haben. Der einzige Trost: Aus dem Treschter können wir wenigstens noch durch unsern

Stör-Brenner Ruedi Stähli einen Schnaps, den ‚Tschtscha‘, herstellen», schmunzelt Peter Mathier und führt weiter aus: «Die Kvevris haben ganz dünne Wände. Mit einer Wanddicke von nur 1,5 Zentimeter können sie nicht freistehend verwendet werden. Sie werden eingegraben, damit die Erde den Kvevri zusammenhält und dem Druck des Weines von innen standhält. Die Erde gehört zur natürlichen Verfestigung des Kvevri und schützt ihn vor dem Zerbrechen.»

Der Fachmann: «Das Hauptmerkmal der Kvevris im Gegensatz zum Holzfass ist der Erhalt und die Entfaltung des sorteneigenen Aromas. Durch die bauchige Form der Kvevris findet eine natürliche Zirkulation statt, so dass keine weiteren Gärzusätze benötigt werden. Es findet lediglich eine Mikrooxidation statt, die aber für die Reifung des Weines positiv ist.»

Die Natur soll arbeiten

«Seit 2009 arbeiten wir mit Kvevris verschiedener Grössen. Der kleinste fasst bei uns 400 Liter und der grösste 2500 Liter. Der Marani – besonderer Platz für die Vergärung, in denen die Kvevris unterschiedlicher Grösse vergraben werden – befindet sich im Freien, die Kvevris sind direkt im Rebberg eingebaut. Seit 2014 verfügen wir über einen zweiten Marani mit 12 Kvevris. Die Weinbereitung in ihnen ist eine Passion besonderer Art. Die Trauben kommen direkt nach der Ernte in die Kvevris und bleiben dort sieben bis neun Monate. Still und leise vergärt der Most mit den Trauben. Die Trübstoffe sinken langsam

ab, bis der Wein im darauf folgenden Sommer geklärt wird. Er wird aus dem Kvevri genommen und in ein anderes Behältnis gelegt und erlangt seine Klarheit ohne Filtration. Nach zusätzlichen zwei Jahren Reifungsprozess kommt der Wein in die Flasche. Wir begleiten diesen Wein auf eine vollkommen natürliche Art, wie es bereits seit 7500 Jahren Tradition ist», so Mathier.



active live
9501 Wil SG
071/ 913 47 11
www.active-live.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 26
Fläche: 101'477 mm²

Der Plan für dieses Jahr sieht eine weisse Assemblage aus Rèze/Marsanne Blanche/Humagne Blanc und rote Assemblage aus Syrah/Cabernet Franc/Merlot vor. «Endgültig entschieden ist das aber noch nicht. Wir warten zuerst die Weinlese ab», kommentiert Peter Mathier. Einen Schnaps aus den Maischen der Amphoren gibt es eh. Fazit der bisherigen Amphoren-Wein-Herstellung: «Sowohl Investition als auch Publizität waren gross, doch rentabel wäre das Geschäft nicht. Es ist eine Art Hobby von Amédée. Andere spielen Golf oder anderes», lacht Peter Mathier. Verständlich, denn die grossen Amphoren haben ihren Preis.



Die Amphoren im Garten draussen

Amphorenweine im Verkostungstest

Jean-François Guyard, Urs Senn und Ralf Oberer haben im letzten Herbst eine Anzahl Amphorenweine verkostet, darunter auch jene vom Weinhaus Mathier. Kommentar zur Assemblage Blanc 2010 (Rèze/Ermitage 14 Prozent Vol Alkohol): «Bernsteinfarbe, zartes Orange. Eigentlich die klassische, tolle Farbe von einem im Kvevri ausgebauten Wein. Intensive Nase, geraspelter Knollensellerie, Honig, Rosmarin, Lavendel, überreife Mirabellen, geschnittene Champignons, Kreide, (Karotten), Sherry, Lorbeer, feuchter Schiefer, nasse, braune Erde, schwarzer und grauer Pfeffer im Hintergrund. Erstaunlich delikates und ausgewogenes Bouquet. Rauch und sal-



Für den Einbau im Keller musste tief gegraben werden

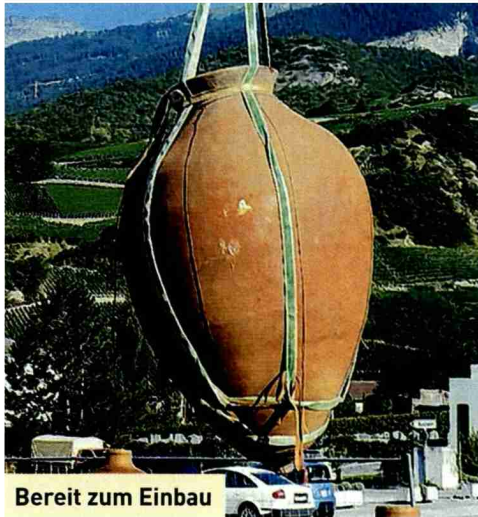
zige Noten im trockenen Gaumen, Kreidenoten im Vordergrund, dann Schiefer. leichte Brandigkeit, etwas Gerbstoffe, könnte etwas mehr Säure vertragen. Die Komplexität ist dafür grösser als in der Nase. Die Kreidenoten gewinnen an Präsenz mit der Zeit. Es wachsen ebenfalls Lorbeernoten und eine subtile Würzigkeit. Ein toller Wein, welcher uns gefallen hat, obwohl es uns bewusst ist, dass er nicht konsensfähig ist. Bis zum grossartigen Widerspruch zwischen dem etwas fehlenden Abgang und dem, was im Gaumen bleibt.» (17/20 Punkte)



active live
9501 Wil SG
071/ 913 47 11
www.active-live.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 34'000
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 26
Fläche: 101'477 mm²



Bereit zum Einbau



Letzter Schliff vor der Benutzung



Die Amphoren im zweiten Marani sind eingebaut.

Assemblage Noir 2011 (vorwiegend Syrah, 13,5% Vol Alkohol): «Dunkelrote Farbe. Umwerfend komplexe Nase, welche im Verlauf des Abends stets an Komplexität und an Aus-

druckskraft zugelegt hat. Wir sind begeistert. Mit diesem Erzeugnis beweist das Haus Albert Mathier, dass ganz grosse Rotweine in Kvevri ausgebaut werden können. Wir sind qualitativ betrachtet sehr weit von den georgischen Produkten, welche wir vor ein paar Jahren bewertet hatten. Man merkt aber auch, dass der Winzer bestimmt viele Fehler in den vorherigen Jahren gemacht hat, damit dieser Jahrgang 2011 so viel Spass bietet. Das Aromaspektrum umfasst rote und schwarze Johannisbeeren, reife Kirschen, florale Noten nach schweren Blumen, Eukalyptus, nicht zuletzt erdige Noten. Der Gaumen

setzt sich in der Kontinuität dieser Nase. Weich, breit, samtig perfekt, reife Gerbstoffe, der absolut schönste Wein der Verkostung.» (18,5/20 Punkte) Preis der beiden Weine: je 64 Franken.

Fazit: Weine, welche in Kvevri ausgebaut werden, lassen nicht gleichgültig. Auch wenn sie nicht immer eine prägnante, erdige Note aufweisen, grenzen sie sich nicht nur vom Mainstream ab, sondern auch von den anspruchsvollsten Erzeugnissen, welche auf dem Markt erhältlich sind. Sie weisen stets Charakter auf, gelegentlich im Übermass. Charakter und Komplexität passen gut zusammen. Die Degustation hat es gezeigt: Kvevri-Weine sind nicht jedermanns Sache. Es braucht eine Auseinandersetzung. Heutzutage sind frischfruchtige «Nasenweine» eher im Trend. Und da setzt der Kvevri-Wein eine wohlthuende Gegennote, es braucht einen zweiten Schluck. Kvevri-Weine sind alles andere als Massenweine.

Hans-Peter Maurer