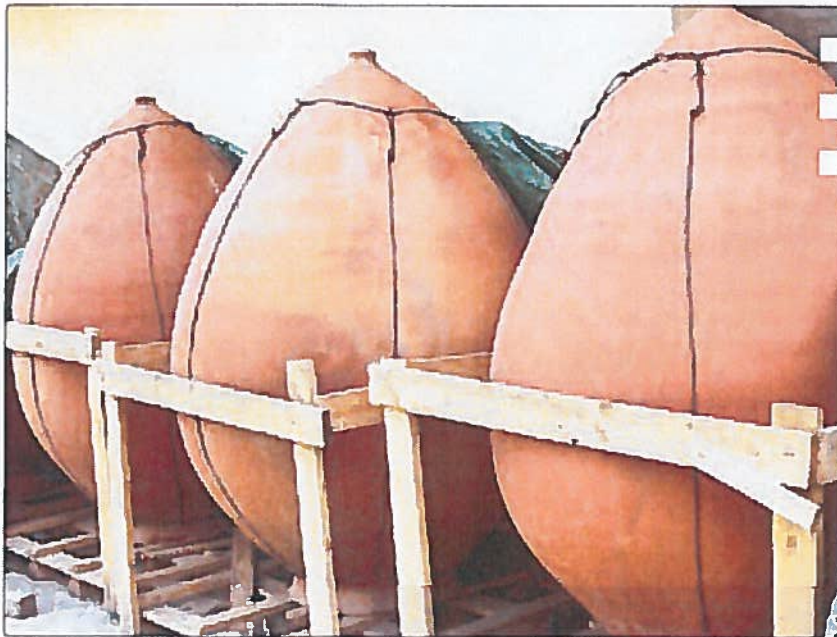


Geheimnisvolle Amphoren am Wegesrand

Von Heidi Diehl



Amphoren, hergestellt in Georgien (© Heidi Diehl)

Es ist an der Zeit, sich dem bernsteinfarbenen Ur-Wein zuzuwenden

An einem wunderschönen Sommertag im Wallis wollte ich den rund sechs Kilometer langen Rebweg von Salgesch nach Sierre unter die Füße nehmen, hier und da ein Schlückchen probieren, und mich am Ende der Tour im Chateau de Villa in Sierre in der Oenothek etwas gründlicher umsehen. Denn dort kann man mehr als 500 Weine aus dem gesamten Walliser Anbaugebiet bekommen, ein Paradies für jeden Weinliebhaber.

Doch ich kam nicht weit, schon wenige Schritte vom Salgescher Bahnhof entfernt stand die Tür des Weingutes „Albert Mathier & Söhne“ weit offen. Bei einem Gläschen „Aphrodine“, einem sehr aromatischen 2012er Petit Arvine sitzend, wan-

derte der Blick durch den Raum und blieb schon bald an einem Flyer hängen: „Amphore – Auf der Suche nach der Seele des Weines“ las ich. Neugierig geworden griff ich zu, wollte gerade darin blättern, als ein Mann mich fragte, ob er mir helfen könne. Er heiße Peter Mathier und sei der Vertriebschef im Familienbetrieb, der von seinem Bruder Amadee geleitet wird. Der Flyer informiere über eine Besonderheit, einen Wein, der in Amphoren entsteht – eine Einmaligkeit in der Schweiz.

Bei einer Reise nach Georgien vor fünf Jahren war Amadee diesen Weinen erstmals begegnet. Dort werden seit Menschengedenken Trauben in Amphoren vergoren. Amadee war begeistert und beschloss, das in seinem Weingut auszuprobieren. Er importierte zwei Amphoren aus Georgien, grub sie gleich hinterm Haus am Rande eines Weinbergs ein, und füllte sie 1999 erstmals: Eine mit den weißen Rebsorten „Reze“ und „Ermitage“, eine mit der Rotweinsorte „Cabernet franc“. „Die Trauben wurden abgebeert und angequetscht, Schalen und Kerne wanderten mit in die Tongefäße“, erzählt Peter.

„Weder Hefe noch Schwefel zugesetzt, dauerte die Spontangärung mehr als ein halbes Jahr. Danach wurde abgepresst und der Wein je zu einem Drittel in Holzfässer à 600 Liter aus Kirsche, Palisander und Eiche weitergelagert. Wieder war ein Jahr gespanntes Warten angesagt. Zuletzt wurden Weiß und Rot separat vermischt und erneut in Fässern gelagert“, so Peter Mathier. Ende 2011 kam der große Moment der ersten Verkostung. Die weiße Cuvée überzeugte, der Rote nicht.

„Wie schmeckte er?“, will ich wissen. „Finden Sie nicht auch, dass Sie das lieber selber herausfinden sollten?“, schlägt Peter Mathier zu meiner großen Freude vor. Er öffnet eine der rund 2000 Flaschen des gerade abgefüllten Jahrgangs 2011. Da der Wein vor dem Genuss mindestens eine halbe Stunde atmen sollte, haben wir nun Zeit für einen Spaziergang zu den im Weinberg vergrabenen Amphoren. Dabei erfahre ich so manches über die Geschichte dieser uralten Methode des Weinbaus.

„Quevri“ heißen die Amphoren, die in Georgien seit Tausenden von Jahren nach der gleichen Methode gefertigt werden. Dabei wird Tag für Tag ein Ring von 15 Zentimeter mit Silber versetztem Ton aufgetragen, muss trocknen, dann kommt die nächste Schicht drauf. Das dauert, bis so ein 1800 Liter fassendes Tongefäß fertig ist. Dann wird es unter freiem Himmel in einer Art riesigem Lagerfeuer gebrannt und von innen mit Bienenwachs ausgestrichen.

Der erste westeuropäische Winzer, der Wein in Amphoren ausbaute, war Josko Gravner aus dem Friaul, der bereits zur Jahrtausendwende damit begann. Auch in Österreich reift inzwischen Ur-Wein heran. Mathier hat inzwischen sechs Amphoren vergraben, vier weitere warten darauf, in die Erde zu kommen. Seine Versuche (und Irrtum) wurden von Beginn an vom Institut für Molekularbiologie des deutschen Fraunhofer-Instituts in Schmallenberg wissenschaftlich begleitet. Dabei ging es darum, herauszufinden, wo die Hefepilze herkommen und was sich unter den Bedingungen einer echten Spontangärung mikrobiologisch abspielt. Denn, wenn man



Der "Amphore" hat 14,5 Vol %
(Foto: Heidi Diehl)

der Vergärung seinen ganz natürlichen Gang lässt, erfolgt sie möglicherweise nicht bis zum Ende, und der Wein bleibt süß. Noch schlimmer kann es kommen, wenn die sogenannten guten Hefen absterben, und die schlechten überleben. Das Ergebnis würde „mäuseln“ und nach Ammoniak riechen. Da bleibt nur noch wegschütten. In dieser Hinsicht hatte Mathier bislang Glück, 17 verschiedene Hefestämme wurden in seinem Most nachgewiesen, drei (gute) überlebten.

Bevor wir uns endlich dem Amphorenwein im Glas zuwenden, führt mich Peter Mathier aber noch in das „Ahnenzimmer“, jenen kleinen privaten Verkostungsraum, in dem man viel über die Geschichte des Weingutes erfahren kann, deren Geschehnisse Amadee und Peter nun in dritter

autochthone Sorten, Familienangehörige 30 weitere Hektar. Zusätzlich kauft Mathier Trauben von anderen Winzern. Rund eine halbe Million Liter Wein entstehen in jedem Jahr daraus.

Jetzt aber wird es Zeit, sich dem Ur-Wein zuzuwenden. Peter Mathier gießt ein, klar, bernsteinfarben funkelt er im Glas, erinnert an einen Sherry. Und im Geschmack? Etwas alkoholisch, kräftig, erdig, Aromen von Trockenfrüchten, Rosinen, Aprikosen, alten reifen Pflaumen, getrockneten Kamillenblüten und sehr trocken. Nicht unbedingt der Wein, den man an einem lauen Sommerabend trinkt. Und garantiert kein Wein für Jedermann. Aber sehr gut zu altem scharfen Käse, Safran- und Trüffelprodukten, Fleischgerichten und kräftigem Roggenbrot.



Der Most besteht aus den Rebsorten Reze und Ermitage (© Heidi Diehl)



Ausbau in Quevri (Foto: Heidi Diehl)

Generation fortführen. 1928 wurde es vom Großvater Albert Mathier gegründet. Die Weltwirtschaft lag am Boden, er versuchte der Rezession zu trotzen, indem er seine Äcker umbrach, Reben pflanzte und eine Weinhandlung gründete. 20.000 Liter Wein stellte er anfangs her. Damit begann nicht nur eine Familientradition, sondern auch die Geschichte des Weindorfes Salgesch.

Seine beiden Söhne übernahmen 1965 das väterliche Erbe und führten es erfolgreich bis 1995 fort. Dann übergaben sie es an ihre Söhne Alwin, Martin, Amadee und Peter, seit 2011 ist Amadee Chef des Familienunternehmens. Er selbst baut auf fünf Hektar Reben an, davon zahlreiche

Zwei Stunden ist es her, seit ich die Probierstube des Weingutes betrat. Jetzt wird es wirklich langsam Zeit, dass ich mich auf den Weg mache. Wer weiß, was mir unterwegs noch so begegnet. So ein Rebweg steckt schließlich voller Überraschungen, wie ich schon erleben durfte. An einer Stelle bin ich mir nicht mehr ganz sicher, ob ich noch richtig laufe und frage einen Mann, der in seinem Weinberg arbeitet, ob ich noch auf dem richtigen Weg sei. „Ja“, antwortet er freundlich, „wo Wein wächst, sind Sie immer auf dem richtigen Weg.“ Wie Recht er doch hat! ■