

Zeitschrift: Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
Herausgeber: Organización de los Suizos en el extranjero
Band: 35 (2008)
Heft: 1

Artikel: Viticultor del año 2007 : "Este Pinot Noir es un dandy"
Autor: Wey, Alain
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-908813>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

«Este Pinot Noir es un dandy»

En el Grand Prix du Vin Suisse de Berna, el valaisiano Diego Mathier fue galardonado con el premio al «Viticultor del año 2007». Producido en Salquenen, su Pinot Noir ha ganado el primer premio en su categoría, y su Dôle Blanche ocupa el segundo puesto entre los vinos rosados. Retrato de Alain Wey

«No se trata de una obra con un solo protagonista, sino de la recompensa para todo el equipo por el trabajo tan intenso efectuado en los últimos años, declara Diego Mathier, «Viticultor del año 2007». También es una recompensa para las generaciones anteriores que compraron los viñedos en los lugares más propicios, porque el terreno es muy importante.» Este título corona un «año loco» para las bodegas Adrian Mathier de Salquenen (cantón del Valais), que ganaron más de 50 medallas de oro en 2007, en concursos nacionales e internacionales.

«En primavera, después de las degustaciones y el embotellado, pensamos que cada uno de nuestros vinos podía ganar una medalla de oro, y por eso inscribimos muchos en los concursos.» En el Grand Prix du Vin Suisse, seis vinos de las bodegas Adrian Mathier llegaron a la final. El Pinot Noir «Les Pyramides 2005» obtuvo la medalla de oro, y el Dôle Blanche «Frauenfreude 2006» una medalla de plata. Por su parte, el premio al Viticultor del año es una recompensa al viticultor con las mejores calificaciones del total de los vinos con los que concursa. Calidad, pericia, pasión, placer e innovación, estas son sin lugar a dudas las palabras clave para definir los vinos de las bodegas Adrian Mathier.

Un viticultor licenciado

«Por la mañana, durante todo el día y por la tarde, hasta que me acuesto, pienso en el vino. ¡Creo que hasta sueño con vinos!», dice Diego Mathier. Nacido el 8 de septiembre de 1970 en Salquenen, es licenciado en economía por la Universidad de San Gall. Después de traba-

jar en un banco durante dos años, se hizo cargo de las cuatro filiales familiares de distribución en la Suiza alemana, y posteriormente de las bodegas de Salquenen en 2002. Las bodegas familiares datan de los tiempos de la crisis económica de los años 20 del siglo pasado, y fueron fundadas por el bisabuelo de Diego. «De niño, siempre trabajaba en las viñas. Aprendí el oficio poco a poco. Siempre digo que para producir un vino, primero hay que elaborarlo en la cabaña; una vez listo el proyecto del vino ideal,

se pone en práctica. ¡Esta es nuestra filosofía!»

Casado con Nadia y padre de cinco hijas, Diego tiene dos pasiones en la vida: el vino y la familia. «Mis padres están jubilados pero nos ayudan si se lo pedimos. Mi mujer se ocupa de la recepción de los clientes que vienen a Salquenen, y yo de la gestión comercial, la mezcla y el acabado de los vinos. En las degustaciones siempre estamos el enólogo, mi mujer y yo.» Sibarita, hedonista y perfeccionista, Diego reconoce que estas características le llevan a elaborar vinos de calidad que aportan la máxima satisfacción. «Cuando hago algo, me concentro exclusivamente en ello. Soy casi un extremista, o eso es lo que dice mi mujer.»

Vino del glaciar y degustación

Las bodegas Adrian Mathier elaboran además un vino en la cueva del glaciar del Ródano, a unos 2030 metros de altitud, que consta en el libro Guinness de los Récords como el almacén de vinos más elevado y extraordinario del mundo. «Para producir un vino suave, hay que detener la primera fermentación con frío. Así, los toneles son depositados en la cueva en el centro del glaciar durante el invierno y la primavera.» El embotellado se realiza a finales del mes de junio, también en la cueva.

Cuando se trata de degustar, Diego Mathier «lee» literalmente el vino. «Al olfato debe tener unas características bien definidas, según el tipo de vino, la región y el año. En el paladar debe tener volumen y armonía. Yo me siento un poco como un cocinero que busca el equilibrio entre la acidez, la suavidad y el aroma. Nuestra meta en la degustación, la mezcla y la vinificación es encontrar una armonía, un equilibrio entre la fruta, los taninos, el alcohol y la acidez.» Y al describir su Pinot Noir ganador de la medalla de oro, se vuelve poeta. «Tiene una finura y unas características muy especiales, con un extraordinario equilibrio. ¡El vino es como un ser humano, y este Pinot Noir es un dandy!»

LAS BODEGAS ADRIAN MATHIER EN CIFRAS



Nadia y Diego Mathier

- Superficie: 25 hectáreas de terreno propio entre Chamoson y Tourtemagne, a las cuales hay que añadir 75 hectáreas pertenecientes a los viticultores con los que trabaja la familia desde hace varias generaciones.
- Cantidad de vino: de 750 000 a 800 000 litros anuales.
- Desnivel de los viñedos: entre 500 y 750 m de altitud.
- Vinos: las bodegas Adrian Mathier producen 40 vinos diferentes (Chasselas, Johannisberg, Muscat, Malvoisie, Ermitage, Gamay, Pinot Noir, Chardonnay, Amigne, Petite Arvine, Heida, Humagne blanco y tinto, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cornalin, Merlot, Riesling, etc.).
- Empleados en la explotación vitícola: 25 personas en las bodegas, 5 empleados fijos en las viñas y hasta trece, incluyendo a los temporeros.
- Medallas en 2007: Medalla de oro al Syrah «Diego Mathier 2006» en Francia. En la Expovina de Zúrich: 14 medallas de oro al mejor vino blanco (La Petite Arvine), el mejor Merlot y el mejor rosado de Suiza. En las selecciones de vinos del Valais: 12 medallas de oro. «Fue un año loco. En 2006 habíamos obtenido 15 medallas de oro (50 en 2007) pero habíamos concursado con menos vinos. En total, hemos ganado casi 250 medallas de oro.» www.mathier.com www.grandprixduvinsuisse.ch