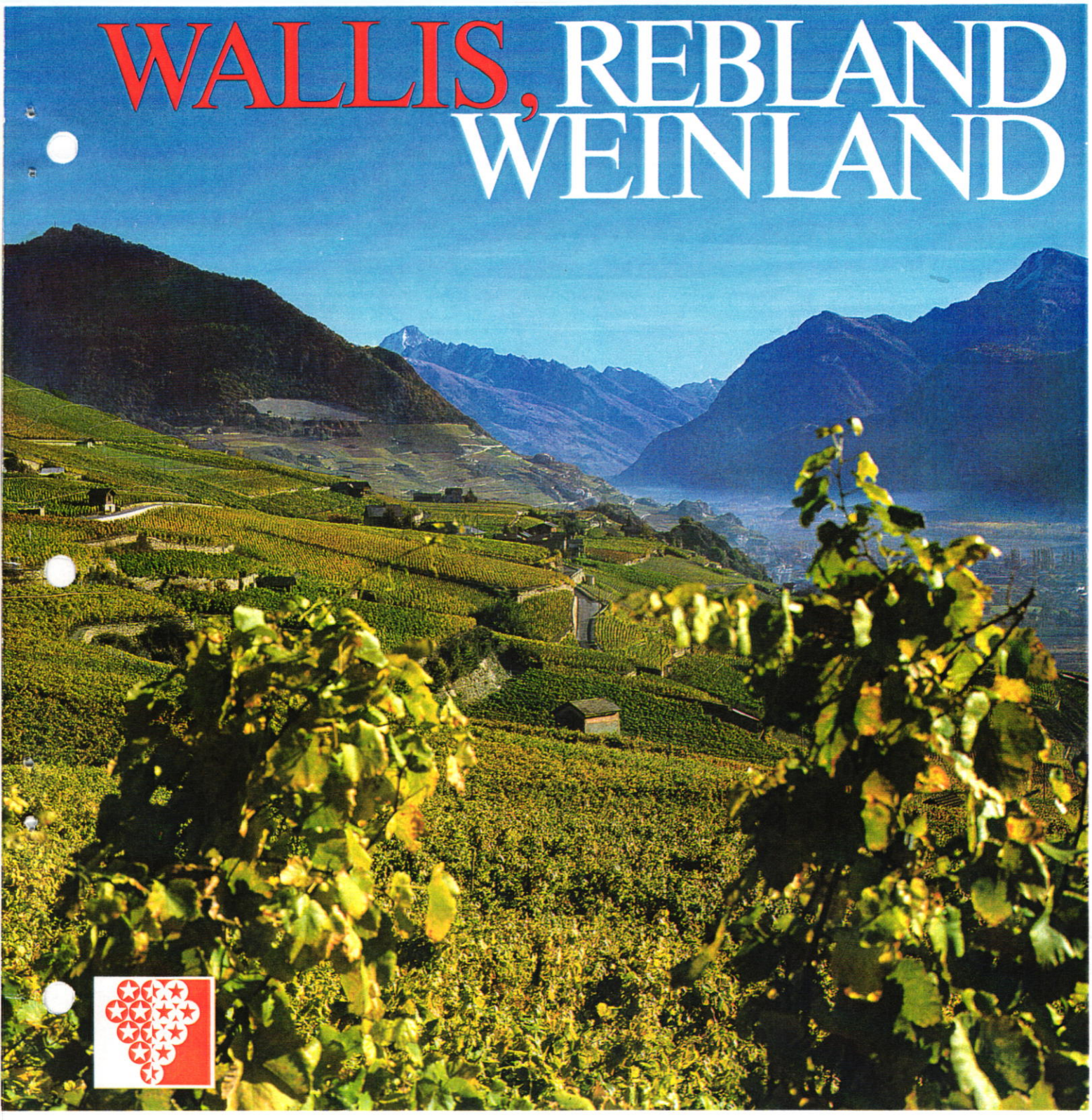
TEILNEHMER

Allenspach Jörg
Amsler Theodor
Bader Oscar
Bernardini Attilio
Bianchet Hanspeter
Binal Othmar
Früh Ernst
Gschwend Fridolin
Harlacher Armin, Leitung
Hasenfratz Martin
Hermann Jörg
Jörg Felix
Kündig Werner
Lüber Otto
Roos Robert
Steiner Theofil
Vollenweider Walter

WALLIS, REBLAND WEINLAND



Weinclub 77 Winterthur

Walliser Reise, Freitag, 28. bis Sonntag, 30. August 1998

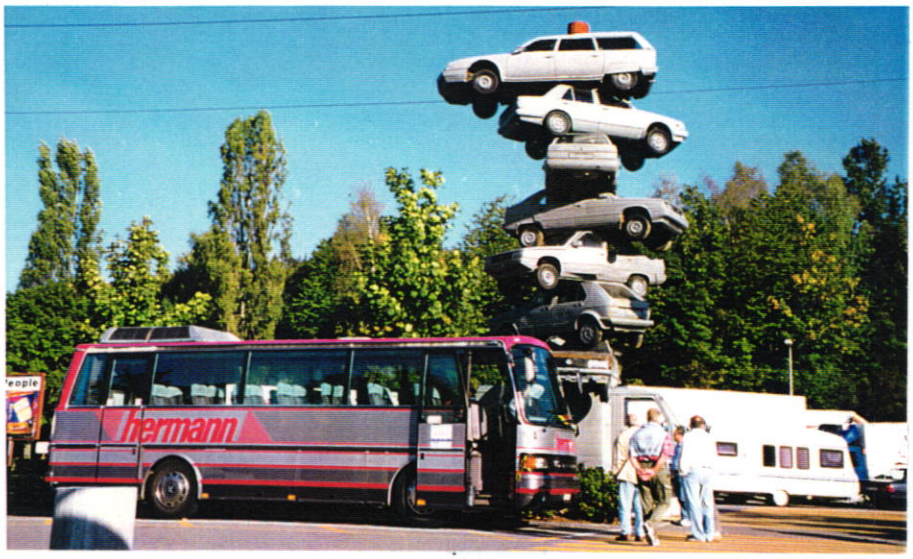
Varen
Bratsch
Hohtenn
Ausserberg
Baltschieder
Eggerberg
Miège
Randogne
Salgesch
Leuk
Gampel
Steg
Raron
Niedergesteln
Visp
Montana
Veyras
Turtmann
Zeneggen
Venthône
Agarn
Ergisch
Chermignon
Sierre
Chippis
Ayent
Lens
Chalais
Grimisuat
Granges
Savièse
St-Léonard
Grône
Conthey
Sion
(Bramois)
Nax
Vétroz
Chamoson
Vex
Vernamiège
Leytron
Ardon
Salins
Nendaz
Riddes
Saillon
Saxon
Fully
Charrat
Rhône
Martigny
Vollèges
Bovernier
Val de Bagnes
Val d'Hérémence
Val d'Hérens
Val d'Anniviers
Mattertal
Stalden

Abfahrt 07.00 ab Lagerhausstrasse (Archplatz)

Freitag

Fahrt via Bern-Vevey nach Martigny. Unterwegs Kaffee- und Zweierlihalt.
Mittagessen: Raclette im Domaine du Montibeux. Am Nachmittag
Besichtigung der Weinkellerei Orsat mit Degustation

Weiterfahrt nach Sion und Hotelbezug.
Unsere Adresse: Hotel Castel ***, 38, rue du Scex, 1950 Sion



DER SCHNITT

Die Amsel übt ihre ersten Triller... im Hain singt verliebt die Nachtigall...

Im Weinberg antwortet ihnen die Rebschere.

Die Jahreszeiten haben ihren normalen Lauf wieder begonnen; vorbei sind Winterstarre und Kälte, der Winzer kehrt in sein Reich, in seinen Rebberg, zurück!

Mitunter findet diese erste Begegnung nach alter Väter Sitte beim Klang der Pfeifer und Trommler statt; heute bildet diese Art von Ansporn- und Begleitmusik leider immer mehr und mehr die Ausnahme.

Wie seit jeher, hingegen, weint die Rebe und zwar ...vor Freude: der Scherenschnitt erinnert sie nämlich daran, dass sie im Schmerz aufwachen soll, am Wegende ihrer aber die Belohnung harrt.

An jedem Stock wiederholt der Winzer seine traditionelle Geste, lässt die für gute Ernte nötigen Schosse stehen und entfernt die übrigen.

Dies ist der erste Entscheid, von dem die ganze Ernte abhängen wird.

DES BODENS AUFLOCKERUNG

Bereits geben sich die Winzer, wie damals auch schon, ihr Zeichen... Die geschnittenen Rebruten (Sarment) wurden auf der Randmauer in Bündeln dargelegt, zu Feuer entfacht. Oh wie das nach Frühling riecht! Alles schreit nach Hoffnung, nach Erwachen, und die Hacke schlägt den Takt zu dieser erneuten Begegnung zwischen Mensch und Natur.

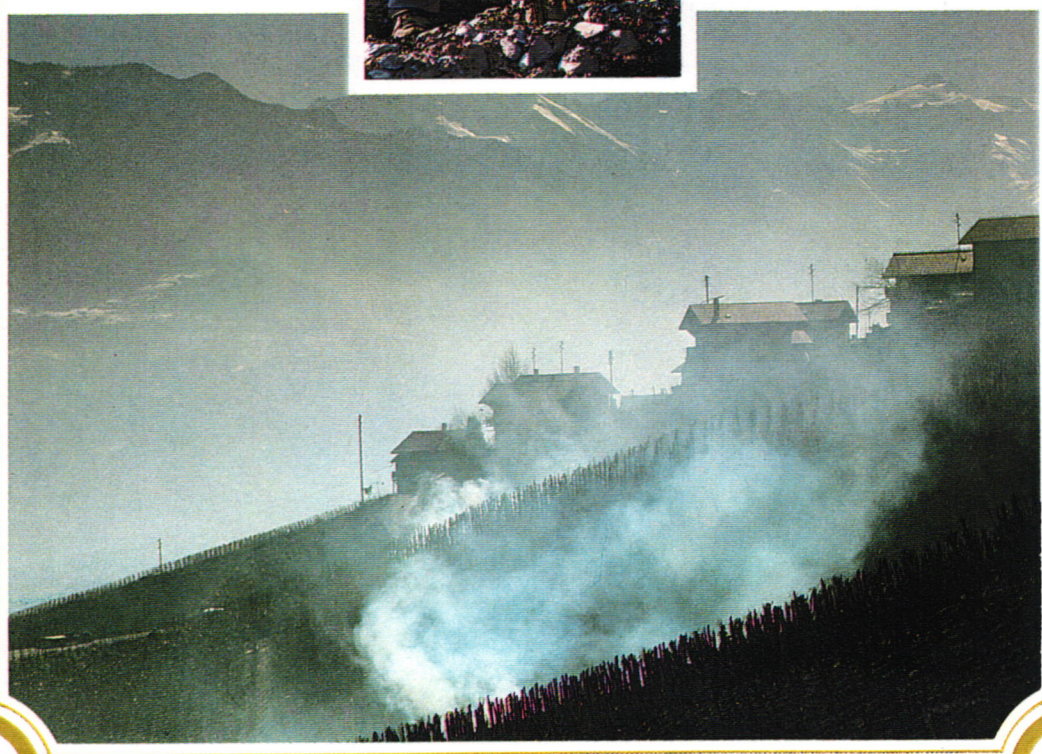
Die Luft muss hineindringen können bis zu den Wurzeln. Der durch die Weinlese arg zerstampfte und durch

den Winterfrost gehärtete Boden muss aufgelockert werden. Sehr häufig ersetzt der Pflug die uralte Hacke, was das Schnurren und Surren im Weinberg nur noch verstärkt.

Die derart gelockerte, mit Sauerstoff angereicherte Erde gibt den Wurzeln keine Ruhe mehr; der Saft muss nach oben in das Geäder des Rebstockes ausgespritzt werden, damit der Kreislauf aufs Neue beginne...

DAS ERLESEN

Das Leben ist schön, die ersten Tränen sind getrocknet... Die Augen (Schosse) schwellen an und verwandeln sich in pralle, spriessende Knospen. Es ist dies der Auftakt zur Bildung der Rebsprosse. Der erste Schnitt hat aber nicht genügt, denn zu gross ist die Fülle des Austriebes noch, darum erneuter Griff zur Schere. Alle überflüssigen Schösslinge schneidet der Winzer, oft schweren Herzens, weg, weil sie zuviel des fruchtbringenden Saftes aufsaugen würden. Hier fällt, abgesehen von den Witterungsverhältnissen, bereits der Entscheid für die Qualität der kommenden Ernte. Es ist dies die eingreifendste Massnahme zur Beschränkung des Ertrages auf die in unserem Klima mögliche Traubenzahl. Man zählt die Rebruten und die daran hängenden Trauben und bereitet so die Weinernte vor. Diesen wichtigen Arbeitsgang nennen wir das Erlesen.



DAS AUFBINDEN

In einigen Tagen hat sich das Bild vollkommen verändert! Der Rebberg ist gewachsen, die Sarmente steigen ungeordnet himmelwärts, ihr Gewicht hindert sie aber am schnurgeraden Emporwachsen... eine wild zerzauste Landschaft bietet sich unserem Anblick.

Erneut eilt der Winzer seinen Reben zu Hilfe. Die stark emporschiessenden Jungtriebe verlangen ein Anheften an den Stickel, um sie vor Windbruch zu schützen; denn gar schwach und zart sind sie noch.

WARTUNG UND PFLEGE

Der Krieg ist erklärt!

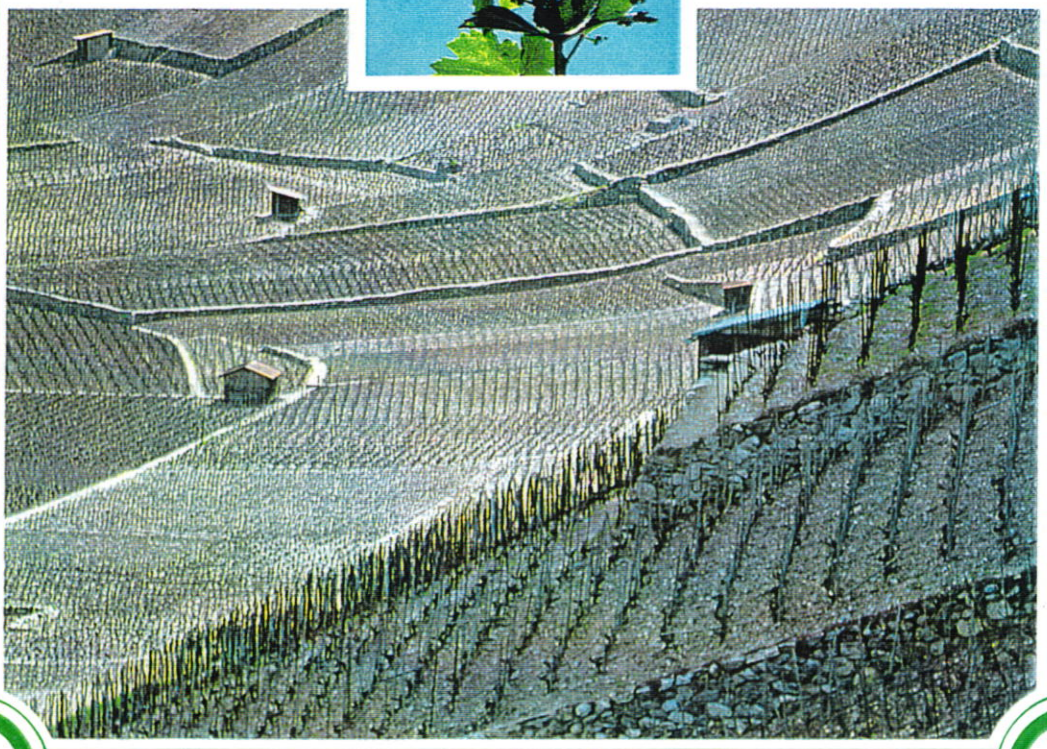
Kaum eine andere Kulturpflanze ist wohl von sovielen Feinden bedroht wie die Rebe: das Unkraut verhindert das Atmen der Erde und Atemnot befällt die Wurzeln.

Es muss sofort und rasch gehandelt werden; beim Ausreissen des Unkrautes werden die Knie geschunden und die Rückenwirbel versteift, sofern nicht die modernen Spritzmethoden angewandt werden.

Das Kampfsignal wird im Rebberg sichtbar: das satte Grün verfärbt sich zu einem abstossenden Blau und meldet den Krankheitserregern das Ende ihrer Herrschaft. Ihr grosser Mitstreiter, der Regen, fällt oft aus, doch die Kehrseite der Medaille: die Schlacht gegen die im Wallis vielfach herrschende Trockenheit beginnt. Bereits unsere Urahnen haben die «Heiligen Wasser» am Fusse der Gletscher gefasst und sie in kilometerlangen Suonen (bisses) der lechzenden Erde zugeführt.

KOEPFEN UND AUSLAUBEN

Mai bis Juni ist die Zeit des stärksten Wachstums der



Pflanzen. Die Schosspitzen überragen den Stickel schon weit. Meist gleichzeitig mit dem zweiten Aufbinden werden die Ruten auf Steckenhöhe abgeschnitten. Bei fortschreitender Traubenreife müssen, um die Entwicklung der Fäulnis zu hemmen und den Früchten vermehrt Luft und Licht zuzuführen, eine Anzahl Blätter und etwaige Geiztriebe in der Traubenzone ausgebrochen werden.

DIE WEINLESEZEIT

Es verrann die Zeit: Stunden, Tage, Wochen, Monate im Rhythmus und Takt der Pendeluhr.

Und plötzlich, auf einen Schlag, ist alles anders geworden: die Traube ist reif; es ist Erntezeit, das Fest kann beginnen!

Im Weinberg wird die Hand ob der Traube klebrig, ein Zeichen für ihre herrliche Reife; die kräftigen Mannesrücken tragen die sorgfältig gefüllten roten und gelben Behälter zur Randmauer des Weinberges, um sie dort aufzustapeln oder auf die bereitstehenden Fahrzeuge zu laden, die sie direkt in die Kellerei bringen werden. Jedermann ist frohgemut beschäftigt bei der Sache, die Stunde der Belohnung hat geschlagen, sogar der Weinbauer vergisst die während des Jahres ausgestandenen Sorgen, Ängste und Mühen und denkt an seinen gerechten, wohlverdienten Zahltag. Allen Mitarbeitern und Helfern bietet er Brot, Käse, Trockenfleisch und Wein beim erfolgten Ablesen einiger Parzellen und erwartet gespannt die Rückkehr des Transporteurs, um die Sondierung seines abgelieferten Erntegutes zu erfahren.

In der Abenddämmerung kehrt männiglich heim, müde von des Tages Arbeit,

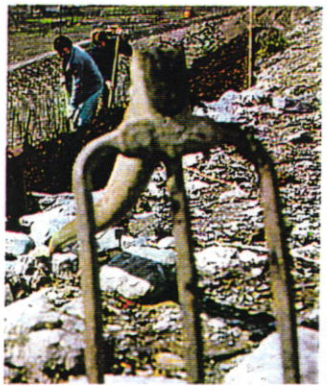
aber glücklich ob der schönen, guten Ernte.

DIE ZEIT NACH DER ERNTE

Das Weinjahr ist mit dem «Wimden» (im Wallis nicht Wimmet genannt wie in der Deutschschweiz, sondern Wimden) nicht zu Ende: Dem Winzer bleibt noch ein voll gerüttelt Mass an Arbeit in Rebberg und Keller auszuführen.

Das Erntegut wurde gekeltert und hat seine grosse Umwandlung begonnen. Man muss den langen Weg Schritt für Schritt verfolgen, Zweifel beheben helfen, zu grossen Eifer bremsen, ab und zu kosten, um den Werdegang des neuen Weines zu kennen...

Die Rebe hat ihre Pflicht getan; es heisst nun, sie dafür zu belohnen und zu stärken. Man zieht die Furchen zwischen den Stöcken, um darin Kuhmist oder / und chemischen Dünger auszubreiten. Nach dem Umbrechen des Bodens werden müde, alte Reben ausgerissen und ersetzt durch junge Pflanzen. Bestimmte Parzellen werden hinsichtlich Sorte einer neuen Bestimmung zugeführt.

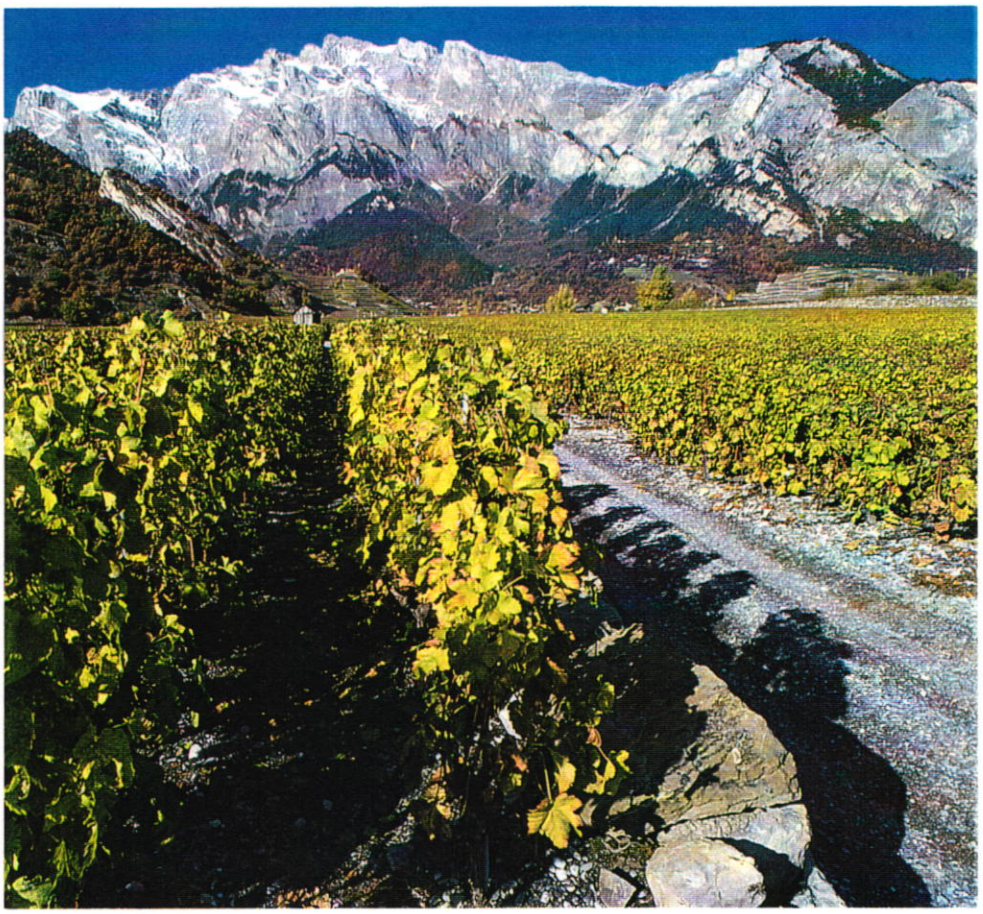


Man bereitet also bereits die nächste Saison vor.

Nun ist es an der Zeit, dem Weinberg seine wohlverdiente Ruhe zu gönnen. Die Herbstwinde wehen schon kälter durchs Land, wenn der Wandkalender das Fest Allerheiligen (1. November) anzeigt; bevor die Blätter fallen, verlieren sie ihr sattes Grün und färben sich vom Goldgelb zum Rostbraun; die nackte Rebrute kann dann nur mehr mit dem kahlen Stickel flirten, bevor Frost und Schnee den glühenden Eifer mässigen und mildern.

Die Rebarbeiten sind endgültig beendet... steigen wir daher mit dem Weinbauer in den tiefen Keller hinab und verkosten einige edlen Tropfen.

DOMAINE DE MONTIBEUX



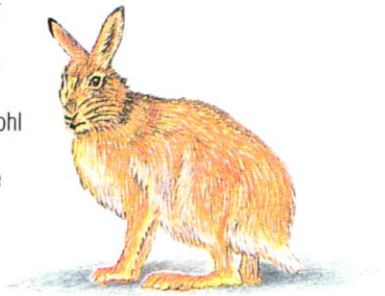
Der Weinberg von Montibeux liegt auf 510-550 m Höhe und gehört eigentlich zur Appellation d'origine von Leytron. Ein prachtvolles Rebgelände von 15 ha, das sich, leicht zur Rhone hin abfallend, entlang dem Flüsschen «La Lozentze» hinzieht.

Der Besitz von Montibeux, der im Jahre 1897 von Alphonse Orsat erworben wurde, ist dank des allmählichen Zukaufs weiterer Parzellen heute einer der grössten Weinberge des Wallis und darf wegen seiner natürlichen Begrenzung die offizielle Bezeichnung «Clos» tragen.

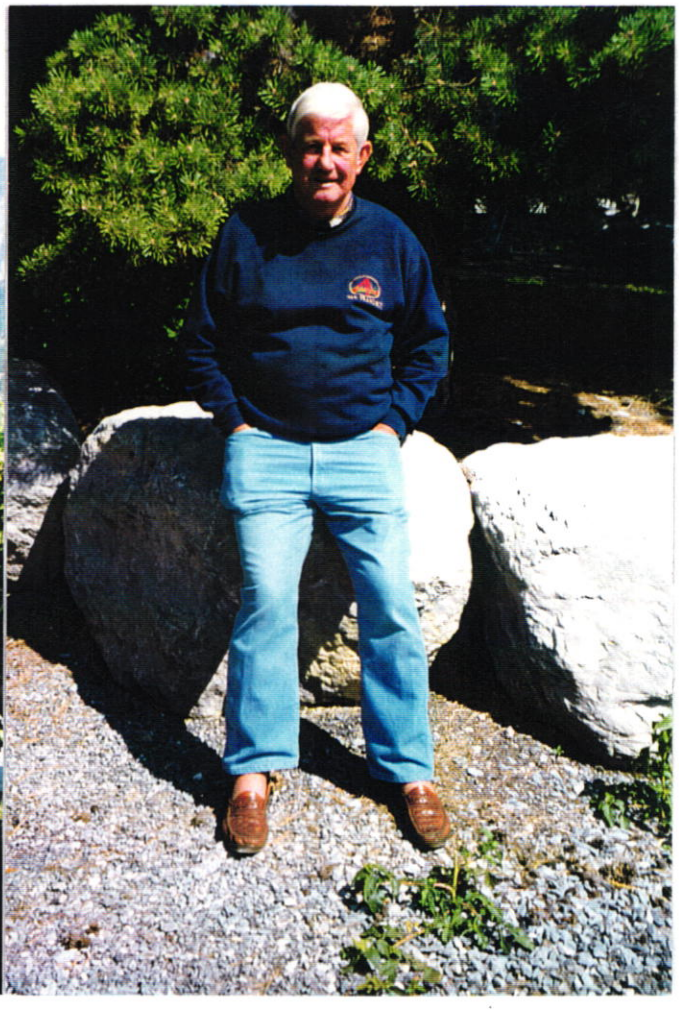
Auf dem Domaine de Montibeux wird hauptsächlich Chasselas angebaut. Dank seiner ausgezeichneten Lage und seines reichen Bodens, welche auch den Anbau von Spezialitäten ermöglichen, finden wir hier auch Sylvaner, Chardonnay und Petite Arvine unter den weissen Sorten, und Gamay, Pinot Noir, Diolinoir, Cabernet (Franc und Sauvignon), Syrah, Cornalin sowie Merlot unter den roten.

Montibeux ist das erste Rebgelände des Wallis, das in den Genuss der neuen integrierten Anbautechniken gelangte. Entsprechend der Philosophie des Hauses Orsat führen Winzer und Önologen sowohl in allen Phasen des Rebbaus als auch der Weinbereitung strengste Kontrollen durch.

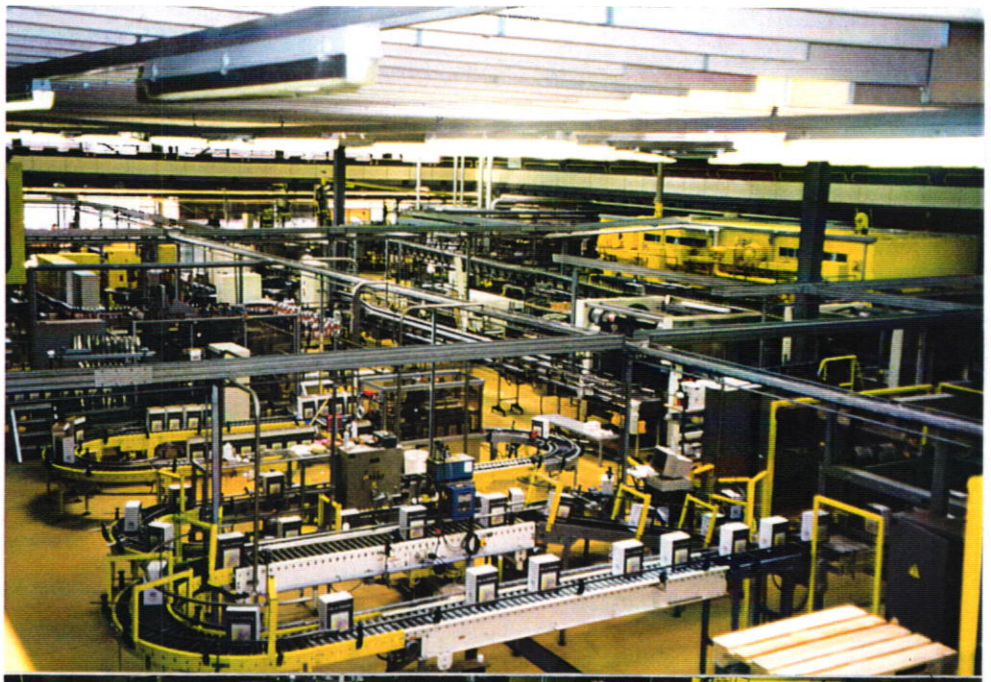
CLOS DE MONTIBEUX	
Herkunft:	Gemeinde Leytron.
Anbaugebiet:	Montibeux.
Fläche:	15 ha.
Höhe:	510 bis 550 m.
Lage:	Südwest.
Geologie:	In neuerer Zeit gebildeter Schuttkegel (Ausläufer desjenigen von Chamoson). Teils aus Tonschiefer, teils aus Kies bestehend.
Boden:	Leichter Boden. Kiesig bis steinig.
Niederschlag:	Jahresdurchschnitt 520 mm.
Besonnung:	Jahresdurchschnitt 2400 Std.
Schnitt:	Gobelet (12 000 Rebstöcke/ha). Cordon Royat (8900 Rebstöcke/ha).
Hauptrebsorte:	Chasselas (11 ha).
Andere Rebsorten:	Weisse: Sylvaner, Chardonnay, Petite Arvine. Rote: Gamay, Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Cornalin, Cabernet (Franc und Sauvignon), Merlot.

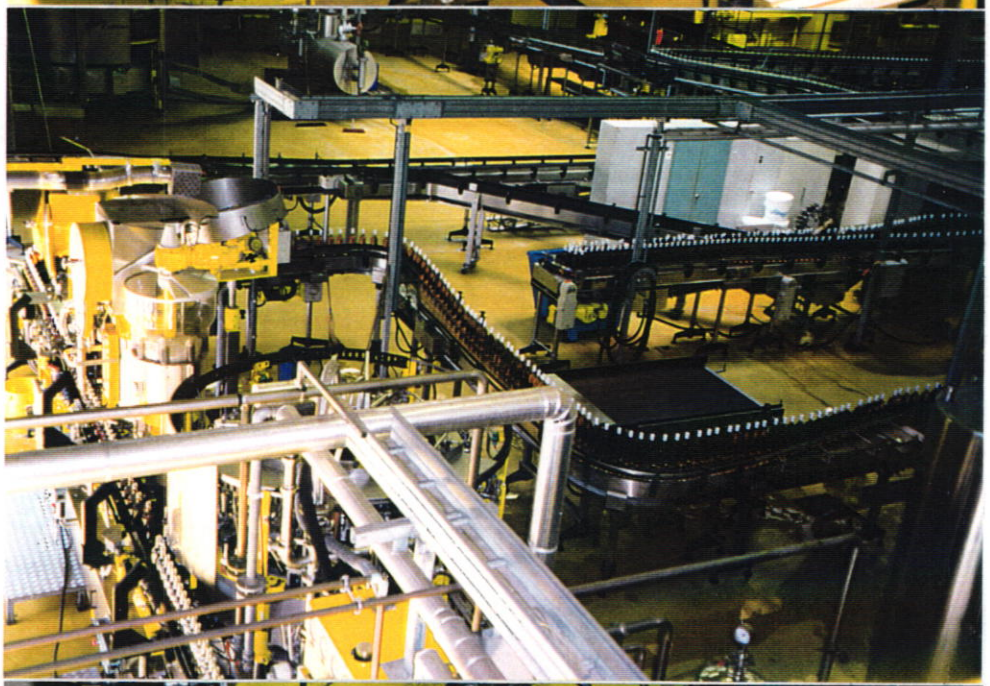


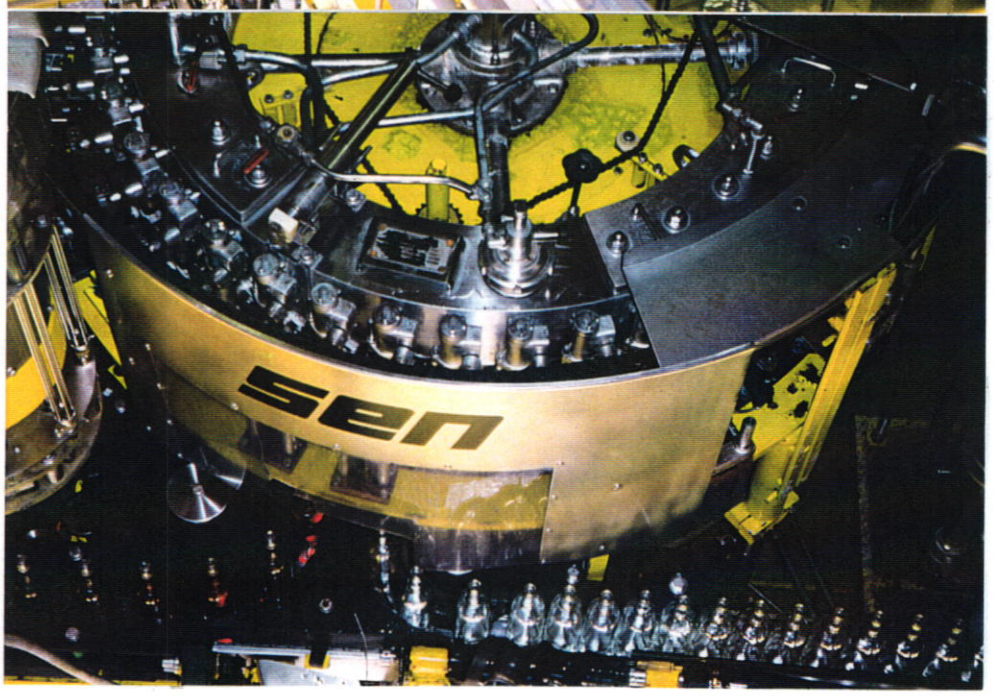
MONTIBEUX



MONTIBEUX
GRAND BAILLIF
PINOT NOIR






sen

Humagne Rouge
DU VALAIS
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
75 d e

HUMAGNE ROUGE

Rebsorte: Humagne rouge.

Degustationskommentar:
Eichenrinde, Moschus, Tier, schwarze Kirsche. Rassig, samtig, geschmeidig. Subtile Gerbstoffe.

Ausschank: 15-16° C.

Petite Arvine
DU VALAIS
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
75 d e

PETITE ARVINE

Rebsorte: Petite Arvine.

Degustationskommentar:
Komplexe Aromenharmonie aus Rhabarber, Passionsfrucht, Glyzinie. Salzigkeit, ausgeprägte Säure. Ein Wein, der sich ausgezeichnet zum Lagern eignet.

Ausschank: 10-12° C.

Samstag

Weinkellerbesichtigung mit Degustation in Sierre
Mittagessen in Sierre, Relais du Château de Villa
Weinkellerbesichtigung mit Degustation in Salgesch

Degustation vom 29. August 1998

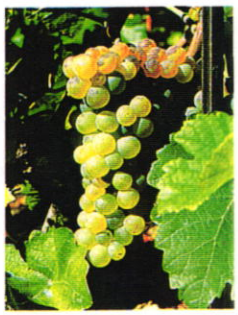
Fendant de Sierre 1997
Sélection de l'OPAV
Johannisberg de Sierre 1997
Ermitage de Sierre 1996

Dôle de Sierre 1997
Pinot Noir de Sierre 1997
Humagne Rouge du Valais 1996
Syrah du Valais aus dem Eichenfass 1996
Goldmedaille in Bordeaux - Frankreich

Malvoisie vendange tardive aus dem Eichenfass 1996
** Spezialität des Hauses **

Caves de Riondaz - Rte du Rawyl 38 - 3960 Sierre

7. Weissweine aus häufig angebauten Rebsorten

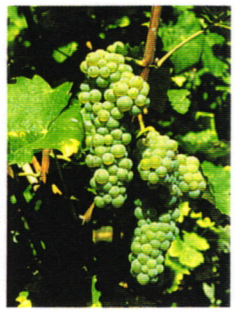


DER FENDANT

Der Chasselas Fendant, der mehr als 30 Prozent des gesamten Rebbestandes ausmacht, wird im Wallis überall angebaut. Während er in den meisten Weinbauländern nur als Tafeltraube Verwendung findet, wird aus ihm in der Westschweiz, wo man ihn wegen seiner Frischfruchtigkeit und Schmackhaftigkeit sehr schätzt, Wein gekeltert. Sein Name ist auf eine Besonderheit der reifen Beere zurückzuführen, deren Haut und Fruchtfleisch unter dem Druck der Finger platzen, ohne dass der Saft ausläuft. Er kommt unter der Appellation Fendant du Valais AOC in den Handel oder unter der Bezeichnung des Rebgebietes einer Gemeinde, des Clos oder der Domäne, aus denen der Wein hervorgeht. Als Paradepferd des Wallis ist der Fendant der Aperitif- und Begrüssungswein schlechthin. Trocken, natürlich, rassig und appetitanregend geniesst man diesen Wein in jedem Alter, bei allen Gesprächsrunden, in allen Gesellschaftsschichten. Er fühlt sich auf allen Tischen wohl.
Die Rebsorte Chasselas ist leicht zu erkennen am kupferfarbenen Austrieb, an den sehr weit entwickelten Ranken und schlafenden Augen, an den runden, weisslichgrünen im Sonnenlicht golden wirkenden Beeren. Die Traube ist gross und oft kompakt. Während langer Zeit hat ihm die Walliser Sonne zugesetzt. Da er bei maximaler Reife gelesen wurde, verlor er an Fruchtigkeit und Süffigkeit. Heute haben sich die Zeiten geändert. Jetzt wird er bei optimaler Reife gelesen und vereint in seinen Geschmacksnoten Finesse, Frische und Eleganz. Der Fendant spricht sehr auf das Terroir an und widerspiegelt dieses mit subtilen Nuancen. In Ardon oder Vétroz schmückt er sich mit mineralischen Noten, in Sion und Saint-Léonard gefällt er sich mit Fülle und Üppigkeit, in Sierre präsentiert er sich mit einer feinen, stärkenden und wohltuenden Bitterkeit. Während der ersten zwei bis drei Jahre trägt der Fendant seinen jugendlichen Charakter zur Schau mit einem frischen, prickelnden Ansatz und Aromen, in denen oft Früchte und Blumen ineinander spielen, geschmeidigen und runden Geschmacksnoten, einem lebhaften, heiteren Charakter. Mit dem Alter offenbart er eine ungeahnte Komplexität. In den grossen Jahrgängen weist er nach fünf oder zehn Jahren Lagerung Aromen von Honig, Nüssen und eine geschmeidige Textur auf, die ihm eine aussergewöhnliche Persönlichkeit verleihen. Diese Entdeckung ist allerdings nur für Weinfreunde bestimmt, denn der Konsument bevorzugt meistens den jungen und lebhaften Fendant. Der an nationalen und internationalen Wettbewerben regelmässig ausgezeichnete Fendant findet sich alljährlich unter den ersten Rängen des Schweizer Chasselas-Cups.

DER JOHANNISBERG

Der Johannisberg (Sylvaner oder Gros Rhin), die zweitwichtigste im Wallis eingeführte weisse Rebsorte, stammt ursprünglich aus dem Rheintal, in Deutschland. Er hat sich im Wallis in den leichten, schiefer- und kieshaltigen Böden ausgebreitet, die ihm eine muskulöse Fruchtigkeit mit einem Hauch von Mandeln verleihen. Diese Anbaugebiete sind durch kantonale Gesetzgebungen genau definiert. Die Spätlesen verleihen dem Johannisberg einen tiefen Süsskomplex, ohne der gewissen Strenge Abbruch zu tun. So zählt er

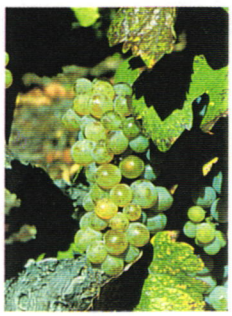


DIE PETITE ARVINE

Die im Wallis heimische Petite Arvine ist eine rare und kostbare Perle. Sie verlangt nach den allerbesten Parzellen, die aber doch nicht allzu trocken sein dürfen. Ihr feines, schmelzendes und delikates Beerenfleisch verleiht dem Wein eine unnachahmliche Typizität von höchster Vornehmheit. Rassig und männlich, versetzt sie mit ihren Aromen von Blumen und Früchten in Feststimmung. Kräftig im Gaumen, ist sie doch sehr delikat und komplex und hinterlässt im Abgang einen leicht salzigen, für diese Rebsorte sehr typischen Geschmack. Überreif gelesen, ergibt sie einen konzentrierten, aromareichen Wein, ohne die Finesse und die unvergleichliche Harmonie preiszugeben. Dieser Wein kann schon in seiner Jugend getrunken werden, besitzt aber auch ein gutes Alterungspotential.

DIE AMIGNE

Die zu den authentischen Rebsorten des Wallis gehörende Amigne findet ihr bevorzugtes Terroir in den Rebbergen von Vétroz. Ihr beeindruckend kräftiges Bukett verströmt eine herrliche Palette von Aromen mit Noten von Honig und frischen Nüssen. Im Mund sind dieselben Geschmacksnoten spürbar, unterstützt von einer grosszügigen Saftigkeit und weinigen Rundheit. Die edelsüsse Amigne (flétrie) schmückt sich mit einer engelhaften Zartheit, welche die präsente Säure – dank der sie lange gelagert werden kann – schön umspielt. Ein Lagerwein, der zehn oder zwanzig Jahre altern kann.



DER PAÏEN

Die im Wallis unter den Namen Païen oder Heida bekannte Rebsorte wird im französischen Jura Savagnin oder im Elsass und in der Pfalz Traminer genannt. Die früher fast ausschliesslich in den Rebbergen des Oberwallis (Visperterminen) angepflanzte Rebsorte ist heute auch im französisch sprechenden Wallis zu finden, wo ihre Qualitäten und Urtümlichkeit vollumfänglich anerkannt werden. Der Païen besitzt ein delikates Bukett mit Aromen von Nüssen und Haselnüssen; im Mund präsentiert er sich frisch und körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langen Abgang. Er sollte nach zwei, drei Jahren getrunken werden.

DIE HUMAGNE BLANCHE

Der Wein dieser durch und durch autochthonen Rebsorte wurde dank seiner stärkenden Eigenschaften, die den Wöchnerinnen wieder Kraft verleihen, zu einer Legende. Die sehr rar gewordene Humagne Blanche beglückt durch ihren weinigen Charakter, ihre feine Säure, ihren Geschmack von einer delikaten Fruchtigkeit. Dieser Wein sollte drei bis vier Jahre gelagert werden, damit er die Subtilität seiner an Nadelbäume erinnernden Aromen voll zur Geltung bringen kann.

Das Erbe der alten Rebsorten

Die überlieferten Rebsorten besitzen im Wallis eine grosse Tradition und werden von den Kennern, die diese raren und kostbaren Weine entdecken konnten, sehr geschätzt. Die weissen Weine Arvine, Amigne, Païen und Humagne Blanche bilden ein unvergleichliches Quartett. Bei den roten stehen der Cornalin und die Humagne Rouge an erster Stelle.

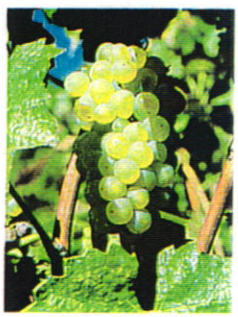
zu den Weinen von grosser Klasse. Es empfiehlt sich, den trockenen Johannisberg innert zwei, drei Jahren zu trinken, während der edelsüsse Johannisberg über mehrere Jahre, sogar zwei, drei Jahrzehnte gelagert werden kann. Um seine Qualitäten voll zur Geltung zu bringen, wird er im Wallis an Spitzenlagen an mittlerer Hanglage angebaut, wo er seine ganze feine, gehaltvolle Persönlichkeit mit kräftigen Aromen entfalten kann, denn er erträgt weder Kompromiss noch Nachlässigkeit. Später reifend als der Chasselas, unterscheidet sich der Sylvaner durch seinen gelblich-grünen Austrieb und seine runden Blätter. Die mittelgrosse Traube ist kompakt und besitzt runde grüne, braungesprenkelte Beeren.

DIE MALVOISIE

Der Pinot Gris, im Wallis Malvoisie genannt, ist sehr wärmebedürftig. Steinige Hänge und sonnenverbrannte Terrassen erfüllen die Träume dieser Sorte, indem sie ihren Beeren eine leicht rosa, manchmal ins Violette spielende Farbe verleihen. Voller Leidenschaft und Üppigkeit schmückt sich die Malvoisie mit einem kräftigen Goldton, und ihre delikaten Aromen von frischem Moos oder Kamille verleihen ihrem weichen und verträumten Körper ein unvergleichliches Parfum. Als edelsüsser Wein vinifiziert, wird sie von samtenen Rundungen bereichert. Dieser Wein ist lange haltbar (fünf bis zehn Jahre).

DER MUSCAT

Dieser kleinbeerige Muscat, auch «du Pays» genannt, kommt ebenfalls im Süden Frankreichs und im Piemont vor. Er ergibt einen Wein mit kräftigen Aromen und dem typischen Muskat-Bukett. Mit seiner Frische, seiner Reintönigkeit, seiner Lebhaftigkeit und derselben Aromatik im Munde sollte er innerhalb von zwei Jahren getrunken werden.



DER CHARDONNAY

Die auf der ganzen Welt in Mode gekommene Rebsorte hat auch im Wallis Einzug gehalten, wo sie sich sehr wirkungsvoll mit Aromen, in denen sich Blumen und Früchte vereinen, zu präsentieren weiss. Der Chardonnay zeigt sich hier mit einem dichten und kräftigen Körper und einer schönen Vornehmheit. Gewisse Produzenten bauen ihn in Eichenbarriques aus, während andere ihn auch als Schaumwein vinifizieren. Je nach Ausbau trinkt man den Chardonnay eher in seiner Jugend oder aber nach einigen Jahren Lagerung.

DIE ERMITAGE

Die Marsanne Blanche stammt ursprünglich aus den Côtes du Rhône und wurde im 19. Jahrhundert im Wallis eingeführt, wo sie unter dem Namen Ermitage bekannt ist. Sie wächst nur an Spitzenlagen und ergibt einen grossartigen Wein mit einem prächtigen Körper, der durch seine intensiven Aromen, die an Beeren erinnern, seine Fülle und seinen Schmelz bezaubert. Wenn sie auch immer häufiger trocken vinifiziert wird (manchmal unter dem Namen Marsanne Blanche), so ergibt die Ermitage auch eine Spätlese von einer fülligen, tiefen und samtenen Ausgewogenheit. Nach einigen Jahren Lagerung entfaltet die Ermitage Aromen von Honig und Wachs von einer seltenen Intensität.

9. Rotweine aus häufig angebauten Rebsorten

DER PINOT NOIR

Der Pinot Noir, die im Wallis am häufigsten angepflanzte Rebsorte, breitet sich auf Abhängen aus, deren verschiedenartige Böden und unterschiedlichen klimatischen Bedingungen ihm eine Vielfalt an geschmacklichen Charakteristiken verleihen. Der frühreife Pinot Noir bevorzugt kalkhaltige, kiesige Böden und einen nicht zu heissen Standort. Bei keiner anderen Art der Vinifera spielt die genetische Zusammensetzung eine so grosse Rolle. Die Selektion des Klons ist deshalb sehr wichtig. Denn ein zu hoher Ertrag wirkt sich besonders nachteilig auf die Qualität des Pinot Noir aus. So hat man im Wallis den Anbau von Mariafeld verboten, dem man eine zu grosse Fruchtbarkeit vorwirft. Der Walliser Pinot Noir ergibt einen besonders grossen Wein, wenn sich zu seiner Konzentration noch eine delikate und subtile Fruchtigkeit sowie eine aromatische Frische und Eleganz gesellen. Um dies zu erreichen muss er gelesen werden, wenn alle Komponenten ein vollkommen harmonisches Ganzes bilden. Die klugen Winzer haben dies begriffen und präsentieren heute prachtvolle Cuvées, die mitunter in Barriques ausgebaut werden. Assembliert mit anderen Rebsorten, aber anteilmässig immer überwiegend, gibt der Pinot Noir dem Dôle Struktur und Rückgrat, indem er es glänzend versteht, die Vorzüge des Gamay, der Humagne Rouge oder der Syrah in seinen Körper und seinen Aromen einzubinden.

DER GAMAY

Der für seine überwältigenden Aromen und die Heiterkeit seiner Fruchtigkeit berühmte Gamay verliebte sich Hals über Kopf in die granithaltigen Böden des Wallis, die eine Ähnlichkeit mit jenen des Beaujolais-Villages aufweisen. Rund, verführerisch und bezaubernd weist der Gamay hier eine erstaunlich intensive Aromatik auf. Er verleiht dem Dôle seinen gefälligen, erfrischenden und süffigen Charakter.

DIE HUMAGNE ROUGE

Die vom Ursprung und vom Wesen her authentische walliserische Humagne Rouge bezaubert durch ihre dynamische Art, ihre wilden Geschmacksnoten, in die sich der Wohlgeruch der Heide und wilder Beeren mischt. Sie ist gut proportioniert und besitzt eine kräftige, patinierte Struktur. Der Ansatz ist rein und vif, und im Gaumen spürt man die Frucht, die eine überwältigende Vitalität hinterlässt.

DIE SYRAH

Welches Feuer und welche Glut steckt in der Vermählung der Syrah mit dem Wallis! Die Syrah hat sich ihr Renommee in den Weinbergen von Ermitage in den nördlichen Côtes du Rhône geschafft und wird mit Erfolg in den heissen, weitentfernten Gegenden von Australien oder Kalifornien angepflanzt. Im Jahr 1926 im Wallis eingeführt, erlebt sie seitdem einen stetig wachsenden Aufschwung, einhergehend mit ihren stolzen Erfolgen. Sie gedeiht auf den Abhängen der Hügel, wo sie von der Sonne, die sich günstig auf ihre späte Reife auswirkt, verwöhnt wird und gibt das Beste ihrer konzentrierten, kräftigen Frucht, indem sie ausladende Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen verströmt und im Gaumen einen kräftigen und schmackhaften Eindruck sowie sinnliche, lakritzegeprägte Tannine hinterlässt. Welche Struktur, welche Kraft, welche Länge kann sie dann zur Schau stellen! Trümpfe, die der Zeit trotzen.

DER CORNALIN

Der Cornalin, ein echter Schatz des ampelographischen Erbes des Wallis, kann sich rühmen, eine der ältesten in diesem Kanton angepflanzten Rebsorten zu sein. Sie kennt keine nahe oder entfernte Verwandtschaft mit anderen Sorten und stammt demnach hunderprozentig aus dem Wallis. Sie vermag die Kenner zu begeistern, bleibt aber dennoch verkannt, weil sie sehr rar ist. Der Cornalin, der mit seiner Frucht geizt und sehr spät reift, weshalb er an besten, gutbesonnten Lagen angepflanzt werden muss, hat Generationen von Winzern entmutigt. Er verdankt die Wiederkehr ins Rampenlicht seinem aristokratischen Wesen. Von dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen präsentiert er ein delikat-komplexes Bouquet und einen perfekten Körper, der zwar in seiner Jugend etwas ungestüm ist, mit dem Alter jedoch eine unglaubliche Finesse entwickelt.

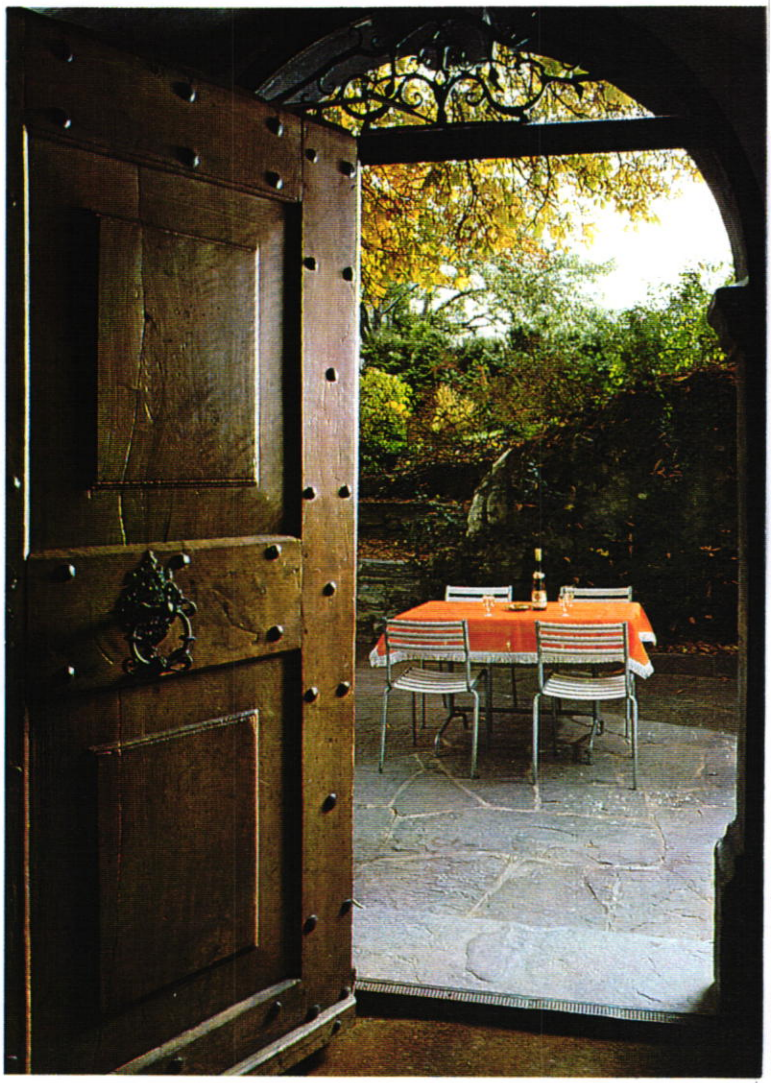
Der Dôle und die Assemblage-Weine

Der Dôle, eine rituelle Assemblage von Pinot Noir (Hauptanteil) und Gamay, hat in den letzten Jahren eine grosse Wandlung durchgemacht. Die Assemblage muss aus mindestens 85 Prozent Pinot Noir und Gamay bestehen, wobei der Pinot Noir überwiegt. Er kann aber auch noch andere rote Sorten (Syrah, Humagne Rouge, Cornalin oder andere) enthalten, die seine Komplexität bereichern und ihm je nach Terroir und Produzent sehr persönliche Akzente verleihen. Um den Degustatoren Vergnügen zu bereiten, werden im Wallis seit kurzem weitere rote und weisse Assemblage-Weine entwickelt. Ein weites Versuchsgebiet, wobei die Ergebnisse bestätigen, dass diese Weine den Bedürfnissen der Konsumenten, die nach einer neuen Art von Weinen suchen, entsprechen.

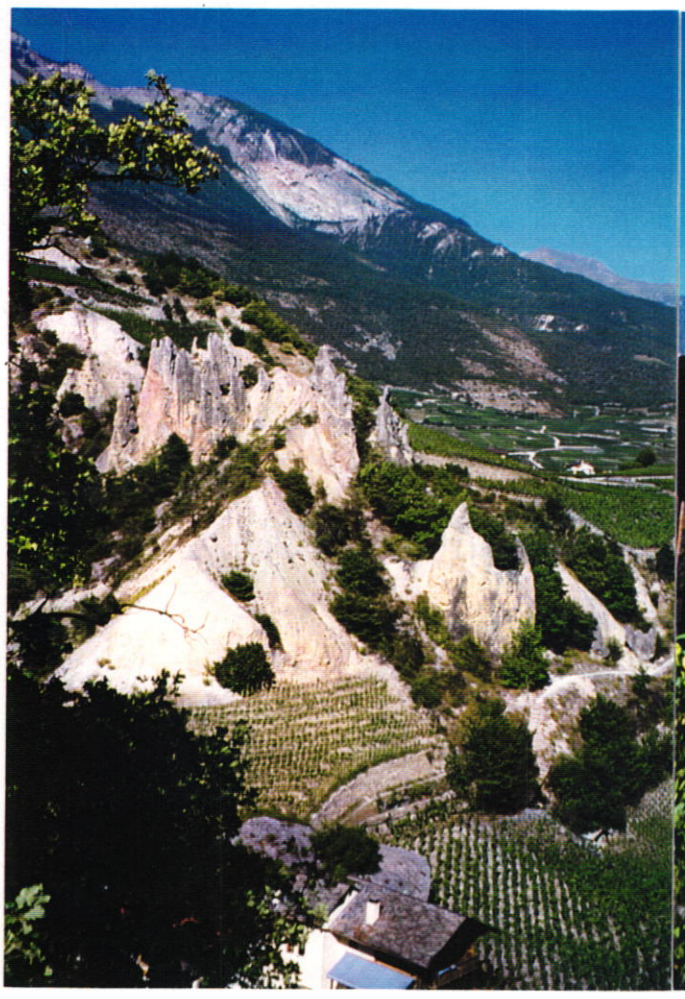
Le Château de Villa dient heute sowohl als gepflegte Gaststätte wie auch als Museum des alten Wallis. Die Gaststätte bietet Ihnen die besten kulinarischen Walliser Spezialitäten an: Raclette und Fondue aus herrlich mundendem Walliserkäse, Walliserspeck und Trockenfleisch. Zu diesen Herrlichkeiten serviert man Ihnen nicht nur das ausgezeichnete Walliserbrot, sondern auch die erlesensten Walliserweine wie es Johannisberg, Arvine, Amigne, Ermitage, Pinot, Malvoisie und Fendant sind.
Nach genossenem Mahl können Sie folgende, den musealen Charakter des Schlosses

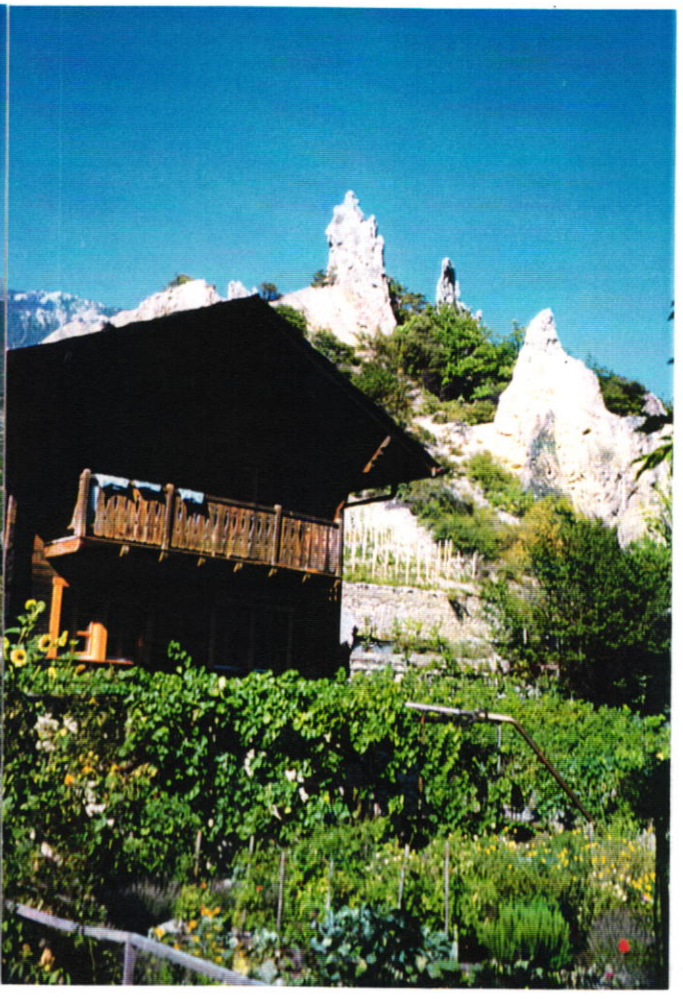
▽ *Coup d'œil sur la cour d'entrée*

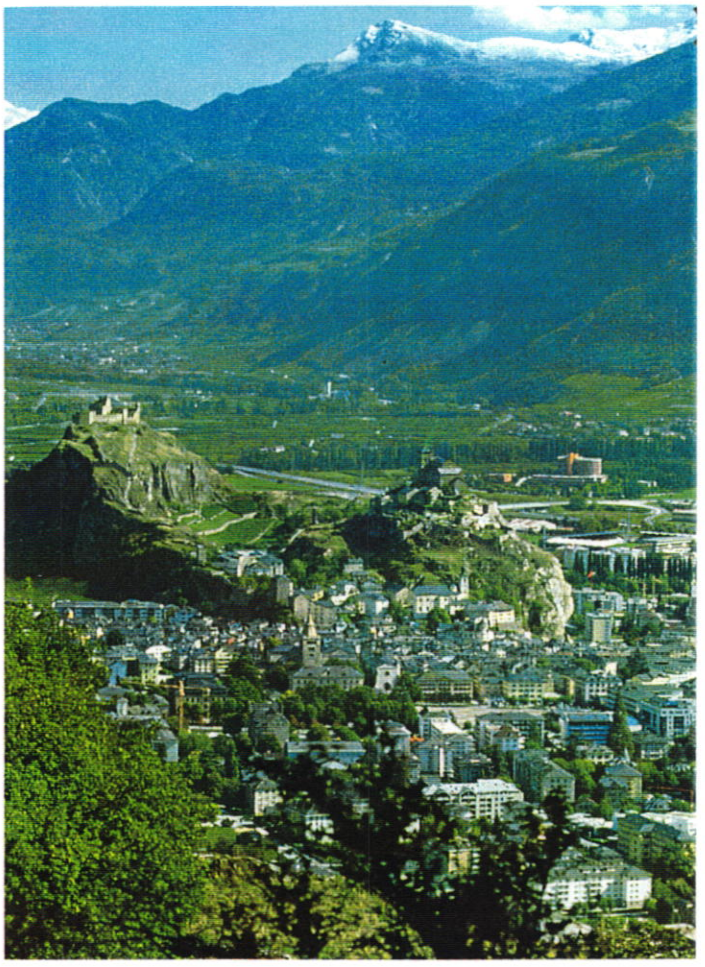
La salle à manger ▷
Corridor du premier étage ▽▽



ROUTE
DU VIGNOBLE





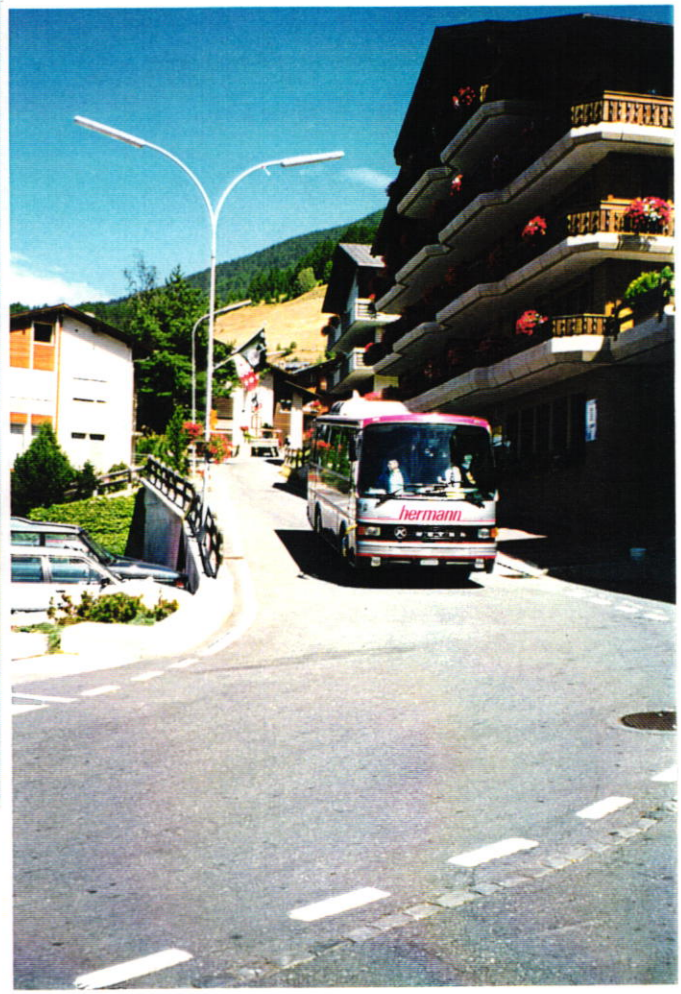


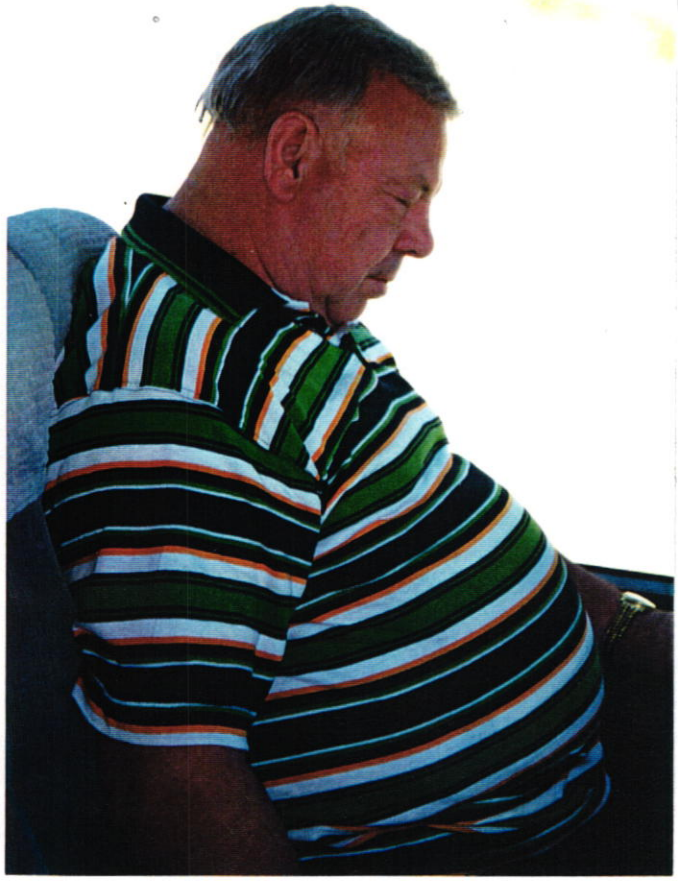
URANT
hermann

Sonntag

Die Heimfahrt führt durchs Oberwallis und den Grimselpass. Ein Zwischenhalt ist beim unterirdischen See bei St. Léonhard vorgesehen. Das Mittagessen ist in Visperterminen geplant. Ankunft in Winterthur ca. 20.00.

hermann


hermann



Der edle Mensch
ist nie ein Weinverächter

Rabelais

CAVES DE RIONDAZ SA