

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Oktober 2010

Wallis: Viel mehr als nur Fendant und Dôle

Hobbywinzer-Ausflug zur VINEA in Sierre und zur Diroso-Kellerei in Turtmann



Strahlendes Wetter, ein interessantes Programm, ausgezeichnete Weine, gutes Essen und eine fröhliche Stimmung – das waren die Highlights des Ausflugs ins Wallis, zu dem sich am ersten Septemberwochenende rund zwei Dutzend Hobbywinzerinnen und -winzer einfanden.

Knapp die Hälfte der Teilnehmer hatte sich schon am Freitagabend nach Visp begeben, um im Kreis Gleichgesinnter ein feines Nachtessen in einem typischen Walliser Restaurant zu geniessen und in einer ersten Verkostung einiger Walliser Weine einen ersten Eindruck von der Produktion eines der wichtigsten Weinbaukantone der Schweiz zu gewinnen, der in seinen Rebbergen immerhin stolze 40 Prozent der Schweizer Weinproduktion erzeugt.

Die Wanderung von Salgesch nach Sierre führte durch prächtige Rebanlagen und vorbei an den Pyramiden von Raspille.



Das Weinmuseum in Salgesch ist in einem Haus untergebracht, das ins 16. Jahrhundert zurückgeht. Zu seinen Attraktionen zählt eine Holztrotte mit Zentralschraube aus dem Jahr 1814

Am Samstagmorgen begrüßte Präsident Martin Frei die restlichen Teilnehmer vor dem Bahnhof in Visp. Nach einer kurzen Bahnfahrt nach Sierre bestiegen wir einen Bus, der uns ins Weindorf Salgesch brachte, wo sich vor dem Weimuseum zunächst Karl Montani – ebenfalls Freizeit-Winzer – vorstellte, der als freiwilliger Helfer bei der VINEA für die nächsten Stunden unser sachkundiger Führer war.

Besuch im Reb- und Weinmuseum

Der Kanton Wallis besitzt ein kantonales Reb- und Weinmuseum, das sich auf zwei Standorte verteilt. Während man im Château de Ville in Sierre alles über den Wein erfährt, zeigt das Museum in Salgesch die Geschichte und die Entwicklung des Rebbaus. Terroir, Rebsorten und Anbaumethoden werden vorgestellt, ebenso die Anstrengungen für die Bewässerung sowie die vielen Tätigkeiten, Handgriffe und Werkzeuge, die den Winzer während des Jahres begleiten. Schliesslich gibt das Museum auch einen Einblick in die Weinbereitung und die Kelterung.

Dem leider nur kurzen Besuch der Ausstellung folgte eine zweieinhalbstündige Wande-

Start zur Wanderung durch die Rebberge am Dorfausgang von Salgesch.



rung, die uns durch Weinberge, Hecken und Wäldchen nach Sierre zurückführte. Von unserem Führer erfuhren dabei viel über die frühere Lebensweise der Bauern und den Weinbau, beispielsweise, dass es in den Walliser Rebbergen 3000 Kilometer Trockenmauern gibt, dass das mediterrane Klima mit 2100 Sonnenstunden ideale Bedingungen für die rund 20 weissen und roten Traubensorten bietet (siehe Kasten Seite 3) oder dass in den 69 Weinbaugemeinden des Kantons über eine Million Hektoliter Wein erzeugt werden. Auf grosses Interesse stiess auch eine Erziehungsmethode mit einer V-förmigen Doppel-Laubwand (Foto oben).

Degustieren nach Herzenslust

Nach knapp zwei Stunden überraschte uns Karl Montani auf einem Rastplatz mit einer Mini-Degustation, die uns einen Vorgeschmack auf das gab, was uns in den Strassen von Sierre schon bald erwarten sollte: Die VINEA, die dieses Jahr eine Rekordteilnehmerzahl verzeichnete und bei der es über 2700 Weine zu degustieren gab: Neben Fendant und Dôle natürlich das gesamte Spektrum der Walliser Rebsorten. Zudem waren als Gäste die Region Châreauneuf du Pape und Ticinowine, die Promotionsstelle für Tessiner Qualitätsweine, vertreten.

Während rund zwei Stunden schwärmten die Hobbywinzer aus – individuell oder in kleinen Gruppen – und machten sich auf eine Wein-Entdeckungsreise. Als man sich beim Bahnhof Sierre zur Rückfahrt nach Visp wieder traf, wurde eifrig über Entdeckungen bei verschiedenen Produzenten berichtet.

Der interessante Tag wurde mit einem ausgezeichneten Nachtessen im Gourmetrestaurant Lauber in St. German beschlossen – eine Adresse, die man sich merken muss!

Naturnaher Rebbau mit PIWI-Sorten

Am Sonntag besuchten wir die Diroso-Kellerei in Turtmann (Vispental). Sie wurde 1998 von Hans-Peter und Irene Baumann gegründet und zählt zu den Pionierbetrieben der integrierten Produktion (IP) und des naturnahen Rebbaus mit pilzwiderstandsfähigen Sorten,



die Baumann teilweise selbst gezüchtet hat. Begrüsst und mit einem Gläschen Heida willkommen geheissen wurden wir vom Inhaber-Ehepaar persönlich. Neben den Baumanns arbeitet der Sohn Diego im Rebbau und im Keller, Sohn Roman ist für das Marketing verantwortlich und Tochter Sonja, die als Oenologin im Kanton Fribourg tätig ist, wird fallweise zur Beratung beigezogen.

Beim Gang durch einige Parzellen des Rebbergs gewinnen wir einen Eindruck von der mühsamen Arbeit im teilweise recht steilen Gelände. Die Diroso-Kellerei bewirtschaftet total 6 Hektaren, aufgeteilt in viele, zum Teil kleine Parzellen, deren Einzugsgebiet bis Siders hinunter reicht.

An den Ständen der VINEA konnte man nach Herzenslust degustieren.

Walliser Weinsorten im Überblick

Chasselas (Fendant)	1050 ha
Sylvaner (Johannisberg)	235 ha
Arvine (Petite Arvine)	153 ha
Savagnin blanc (Heida-Päien)	80 ha
Pinot gris (Malvoisie)	74 ha
Chardonnay	70 ha
Marsanne (Ermitage)	47 ha
Amigne	43 ha
Muscat	39 ha
Humagne	30 ha
Pinot blanc	25 ha
Pinot noir	1694 ha
Gamay	705 ha
Syrah	158 ha
Humagne rouge	128 ha
Cornalin	116 ha
Diolinoir	88 ha
Merlot	87 ha
Gamaret	87 ha
Cabernet Sauvignon	23 ha

Quelle: Weinbauamt des Kantons Wallis, Stand Februar 2010

Umfangreiches Sortiment

Das Sortiment der Kellerei umfasst 25 Weine, wovon 8 aus pilzwiderstandsfähigen, ungespritzten Sorten stammen. Die an den Rundgang anschliessende Degustation – begleitet

Hans-Peter Baumann führt uns durch seine Rebberge.





*Hans-Peter Baumann
verwöhnt uns bei der
Degustation.*

von opulenten Fleisch- und Käseplatten – gab einen Einblick in die Vielfalt des Sortiments und in die originellen Kreationen von Hans-Peter Baumann.

Die Degustation begann mit einem leichten und fruchtigen Weisswein aus der PIWI-Sorte Goldwin. Weil er kühl verarbeitet und kalt vergoren wurde, hat er sein Fruchtaroma besonders gut erhalten. Im Vergleich dazu gab's einen Bianca, ebenfalls eine PIWI-Sorte, die dank Barrique-Ausbau mehr Volumen, aber auch etwas Tannin hatte und im Fruchtaroma leicht exotisch anmutete.

Das zweite Paar bildeten ein Mennas, den Hans-Peter Baumann aus den Sorten Gewürztraminer und Gwäss gekreuzt hat und im Geschmack an Litschi erinnert. Im Vergleich dazu tranken wir einen Muscat bleu aus der PIWI-Produktion, der als Rosé gekeltert wurde und eine elegante Struktur mit Mango- und Orangennoten aufwies.

Der Rosé bildeten den Übergang zu den Rotweinen, von denen der erste mit dem Namen «Tambourenblut» aus fünf verschiedenen PIWI-Neuzüchtungen aus der Schweiz gekeltert und im Barrique ausgebaut wurde. Er präsentierte sich als tiefroter Cuvé mit Waldbeeren- und Kirschenaroma. Dazu gab's einen «Pinot Josefine» von 27-jährigen Reben, der dank kräftigem Reduktionsschnitt eine feine Fruchtnote und einen weichen und langen Abgang erhielt.

Das letzte Paar war ein Humagne rouge, eine autochtone Walliser Rebsorte, die einen vollmundigen und harmonischen Wein ergibt. Er wurde begleitet von einem «Ensemble Noir», der aus 2/3 Zweigelt und 1/3 Pinot Noir gekeltert wurde – ein tiefroter Wein mit weichem Auftakt, den für den Barrique-Ausbau

Stichwort PIWI-Sorten

PIWI-Weine werden aus Trauben von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten gekeltert. Sie entstanden durch Kreuzung von europäischen Edelsorten mit amerikanischen Urreben, die eine natürliche Resistenz gegen Pilzkrankheiten aufweisen.

Seit mehreren Jahrzehnten werden PIWI-Sorten an verschiedenen Weinbauinstituten in Europa gezüchtet, selektioniert und bei guter Eignung nach langjährigen Versuchen zum Anbau freigegeben.

Weitere PIWI-Informationen findet man auf der Website der Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzresistenter Rebsorten (www.piwi-international.org).

typischen Aromen von Kirschen, Dörrfrüchten und Kirschen und einem harmonischen und langen Abgang.

Das Finale bildete ein Süsswein gleichen Namens. Er wird aus Chasselas-Trauben hergestellt, die erst im Oktober trocken geerntet und dann vor der Kelterung auf -20° abgekühlt werden. So ergibt sich ein goldgelber, fruchtiger und voluminöser Dessertwein. Wahrlich ein tolles Finale unserer Exkursion ins Wallis!

Ein herzliches Dankeschön all unseren Walliser Gastgebern und an unseren Präsidenten Martin Frei für die umsichtige und perfekte Organisation!

Nachrichten

Unsere nächsten Termine

HWCS-Degustation

Am Samstag, 6. November 2010, findet im Ritterhauskeller in Uerikon die traditionelle Degustation der Weine unserer Mitglieder statt. Wie schon in früheren Jahren konnten wir unser Ehrenmitglied Georg Hess gewinnen, der die Weine mit uns degustieren und fachmännisch kommentieren wird. Die Degustation beginnt um 14.45 Uhr.

HWCS-Generalversammlung

Am Samstag, 22. Januar 2011, treffen wir uns in Zürich Altstetten zur ordentlichen Generalversammlung. Einladung, Traktandenliste und Abstimmungsunterlagen werden den Mitgliedern rechtzeitig zugesandt.

IMPRESSUM

Herausgeber:

Hobbywinzerclub Schweiz
Präsident: Martin Frei
Ruchweid, 8913 Ottenbach
president@hobbywinzer.ch

Redaktion:

Norbert Jansen, Aktuar
In der Fina 26, 9494 Schaan
norbert.jansen@powersurf.li