

Der drei-tägige **Hobbywinzerausflug vom 21.-23. April 2023** führt uns mit dem Car ins Wallis nach Salgesch.

Nachdem alle zugestiegen sind, werden wir vom Präsidenten Othmar begrüsst und über den heutigen Tag informiert. Cornelia hat für alle einen «Bordservice» vorbereitet.



Brötli, Schoggistängeli und Mineral

Herzlichen Dank Cornelia.

Um 12:30 Uhr erreichen wir Susten, wo wir schon mit dem Mittagessen erwartet werden. Anschliessend fahren wir ins Val d'anniviers nach Grimenz. Es ist eine spezielle Fahrt, den Berg hoch



Beim Bürgerhaus Bourgeoisie aus den Jahren um 1550

werden wir für eine Führung empfangen. Grimentz hat viel Geschichte. Daher werden Plätze wie der Pfarrplatz, der Dorfbackofen oder auch die Mühle und noch mehr, gepflegt und erhalten.



Im Bürgerhaus findet man sich zusammen, für anstehende Wahlen und Abstimmungen in der Gemeinde.



Der Saal kann heute auch für private Anlässe gemietet werden.

Auch wurde der Wein der Bürger, gepflegt und vinifiziert in Sierre, nach Grimentz gebracht und eben in diesem Bürgerhaus im Keller in Holzfässern eingelagert. Auf 1570 m ü. M wird er heute als 'Gletscherwein' bezeichnet. Das erste Fass (900 l) wurde 1865 gefertigt und 1888 zum ersten Mal gefüllt. Die Besonderheit dazu ist, seit damals werden die Fässer nur nachgefüllt. Der Kellermeister führt uns durch das Gebäude mit vielen Erläuterungen.

Im Keller dürfen wir dann den Gletscherwein aus dem Fass 1969 und 1888 degustieren. Dieser Wein ist Geschichte und zum Geniessen speziell.



Zurück in Susten, beziehen wir unsere Zimmer und haben noch ein wenig freie Zeit. Für das Abendessen treffen wir uns im Saal, wo wir für eine kleine Weinverkostung der Weinkellerei Hans Bayard empfangen werden.



Das Essen wird dann mit den dazu passenden Weinen begleitet.

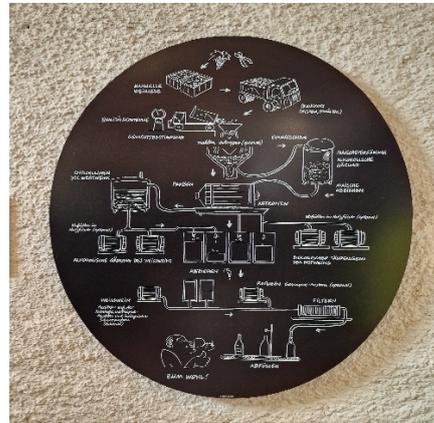
Am Samstag beginnt der Tag früh, so dass wir rechtzeitig zum 'Fassrennen' in Salgesch sind. Alle Teilnehmer sind mit viel Eifer dabei. Es ist ein lustiger Anlass an dem alle viel Spass haben und die einzelnen Gruppen werden laut angefeuert.



Der Tag steht zur freien Verfügung, die Weinkeller sind offen. Es gibt viel zu erkunden und zu verkosten.

Um 16:00 Uhr treffen wir uns dann vor dem Weinmuseum, wo wir von Christian Schmid erwartet werden.

Während der Führung durch das Museum erhalten wir Einblick über die Region und sämtliche Facetten eines ausserordentlichen Weinbauerbes: die Rolle der Terroirs, die Zeit der Weinlese, die Geheimnisse des Einkellerns, das Savoir-faire der Winzer, das Image des Weins und des Trinkens und Geniessens.



Anschliessend spazieren wir mit Christian zur Weinschmiede Schmid.

Der Bio-Kleinbetrieb wird von den Brüdern Christian und Reinhard seit 25 Jahren mit viel Passion und Engagement geführt. Zusammen mit ihren Familien pflegen sie die Terrassenlagen in den Steilhängen in der Umgebung von Salgesch.

Die Degustation von Christian und Reinhard findet mit viel Herzblut statt.

Alle Weine sind seit jeher mit einem Begleitnamen wie 'Sonnenkönig' 'Göttertrank' 'Goldtropfen' usw. verknüpft.

Zum Schluss besichtigen wir noch den Weinkeller.



Danach fahren wir zum Abendessen und zeitig ist die Rückfahrt ins Hotel. Morgen Sonntag ist auch ein früher Start in den Tag.

Heute sind wir bereits um 08:45 Uhr bei der Johanniterkellerei in Salgesch.  
Die Johanniter errichteten im 13. Jahrhundert eine Herberge in Salgesch, die Reisenden Schutz, Speis und Trank bot.  
Dieser Tradition und Gastfreundschaft fühlt sich auch die Familie verpflichtet, daher der Name 'Johanniterkellerei'.  
Es ist die älteste (1913) Kellerei in Salgesch und wird in der 4-ten Generation geführt.  
Zwei Drittel sind rote Trauben, allen voran der Pinot Noir, angebaut in allen Stilrichtungen.

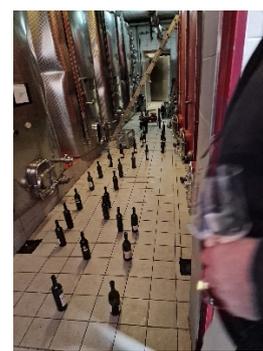


Oliver empfängt uns herzlich. Er freut sich, uns den Betrieb zeigen zu dürfen.  
Auf dem Weg durch die Kellerei baut er ein Teamevent ein, die 'Winzerolympiade'.  
Ein Erlebnis mit Spannung und Genuss verbunden mit Weinkultur.  
In drei Gruppen haben wir verschiedene Posten zu erfüllen.  
Start mit dem Korkenturm



Das war noch einfach 😊

Dann folgen noch  
der Harrassen-Parcour, Blinddegustation, Aromabar, Weinquiz und Blindparcour



das war Spass



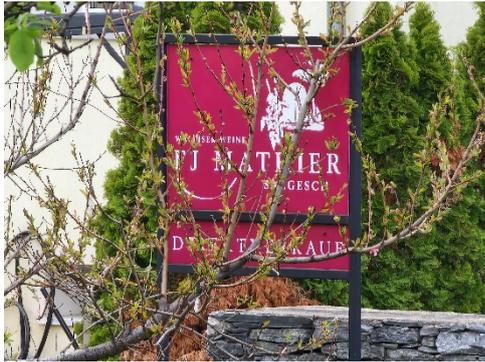
das war ernst 😊

Während des Parcours werden unsere Gläser immer wieder mit neuen Weinen zur Degustation nachgeschenkt 😊 und dazu kurz eine Erklärung abgegeben. Anschliessend geniessen wir ein Mittagessen mit Walliserteller als Vorspeise und Raclette à discrétion. Der krönende Abschluss ist das Rangverlesen !! mit Dipom 😊



Das war ein toller Event mit viel Spass und fröhlichem Lachen. 😊 😊

Als Abschluss besuchen wir noch das Weingut F.J. Matthier



Der Familienbetrieb besteht seit 1950. Mit viel Enthusiasmus und Engagement ist er seither zu dem geworden, was er heute ist. Nach der Ausbildung als Oenologe trat Sohn André 1967 in den Betrieb ein. 1965 begann er auf Wunsch des Technikums Wädenswil, die 6 verbliebenen Landroten (Cornalin) zu beobachten. Die besten drei wurden zur Veredelung weitergeleitet. 1972 konnte er als einer der ersten Weinbauern den Cornalin (eine autochtone Sorte) Wiederaufbau starten. Von 400 m<sup>2</sup> 1982 auf heutige 5500 m<sup>2</sup>. Auch der naturnahe Weinbau wird seit 1965 gelebt.

Der Familientradition treu, führt dessen Tochter Felizitas, dipl. Winzerin und Weintechnologin, heute den Biobetrieb.

Der Empfang ist herzlich. Felizitas führt uns in den Weinkeller und während der Degustation erzählt sie, wie der Betrieb entstanden ist, gibt Erklärungen zu den einzelnen Weinen und was ihnen wichtig ist im Rebbau.

Naturnah und sanft, so werden die Trauben wenn nötig, mit Drohnen gespritzt. Der Heida z.Bsp. wird im Lärchenfass ausgebaut. Es ist ebenfalls ein sehr informativer Nachmittag.



Es wird Zeit, die Heimreise anzutreten. Es war ein toller, spannender und lustiger Ausflug den alle sehr genossen haben.

Vielen herzlichen Dank an die Organisatoren Othmar und Cornelia für den stimmigen und gelungenen Anlass.

Text und Bilder Bea Majhensek