htr hotel revue | Nr. 5, 3. März 2016

Der Herr der Heida-Weine

Winzer Josef-Marie «Chosy» Chanton hat sich alten Walliser Rebsorten-Raritäten verschrieben. Mit Wein hatte er lange nichts am Hut – heute schickt er Rebstöcke bis nach Nepal.

RENATE DUBACH

Er ist so etwas wie der Mister Heida: Josef-Marie Chanton aus Visp, den alle nur Chosy nennen. In Weinkennerkreisen sind die Chantons natürlich bekannt, auch in der nationalen und internationalen Presse. In «USA Today» zum Beispiel liest man über die Winzerfamilie aus dem Wallis, die sich seit Langem ganz den alten Walliser Sorten verschrieben hat. Jüngst gab es Chanton-Weine in Zürich zu degustieren (siehe Text unten).

Mister Heida wird man nicht von heute auf morgen, da braucht es einen etwas längeren Atem. Diesen hat der bodenständige Chosy Chanton ganz bestimmt. Und eine ganze Portion Beharrlichkeit, man könnte schon fast Sturheit sagen. Das Besondere daran ist, dass er früher «mit Wein nicht viel am Hut» hatte, wie er heute sagt. Für die Kellerei, die sein Vater Oskar 1944 mitgründete und ab 1951 alleine führte, interessierte er sich nicht gross. «Erst nach der Handelsschule am Kollegium Brig, im Militärdienst, wo man Zeit für allerlei Gedanken hat, begann ich mir zu überlegen, dass es spannend wäre, mit Trauben und mit der Natur zu arbeiten», blickt Chanton zurück. 1970 schloss er die Ausbildung in Wädenswil zum Önologen ab, schon sechs Jahre zuvor hatte er seine ersten Heida-Rebstöcke im Pfarreirebberg Toppi gepflanzt. «Die anderen dachten, der spinnt komplett», sagt Chosy und grinst breit dazu. Heida war nicht bekannt und auch nicht beliebt, jetzt sieht es ja etwas anders aus. Damals lachten die Berufskollegen auch darüber, dass Chanton alle Rebberge begrünt liess, auch zu diesem Thema haben sich die Ansichten gewandelt. Aber Chosy Chanton beliess es nicht bei der einen Sorte, er suchte und fand weitere Raritäten, alte Walliser Rebsorten, die er vor dem Aussterben bewahren wollte. Nicht um Artenschutz zu betreiben, sondern weil man gute Weine aus diesen Sorten machen kann. Lafnetscha, Gwäss, Himbertscha, Plantscher, Resi und Roter Eyholzer gehören dazu. 1987 übernahm Chosy mit seiner Frau Marlis die Verantwortung in der Kellerei.

Winzerlegende Josef-Marie Chanton an der Degustation seiner Weine in Zürich. Bilder Mischa Scherrer

Heida-Rebstöcke vom Wallis direkt nach Nepal

Acht Hektaren gross ist die Rebfläche heute, rund zwanzig Weine werden abgefüllt. «Vielleicht zu viele», meint Sohn Mario, der die Geschäftsführung vor acht Jahren übernahm, «jedenfalls werden wir ganz bestimmt nicht noch mehr Rebsorten anpflanzen.» Mario Chanton, Jahrgang 1975, um die zwei Meter gross, ist Winzermeister, er sammelte unter anderem auch in Neuseeland Erfahrungen. «Als er zurückkam, sagte er zu mir: ‹Papa, du machst super Weissweine, von Rotwein hast du keine Ahnung.› Vermutlich hatte er recht», sagt Chosy Chanton, «jedenfalls überliess ich ihm die Rotweinproduktion und ein paar Jahre später den ganzen Betrieb». Beiden ist es wichtig, naturnah zu arbeiten und den Weinen Zeit zu geben: «Wir brauchen seit 25 Jahren weder Insektizide noch Pestizide, wir lassen die Weine von den safteigenen Hefen vergären, und wir haben keine Heizung im Keller, der Säureabbau bei sechs oder sieben Grad dauert dann halt sechs bis sieben Wochen. Wir haben Zeit, immer wieder zu schauen, wie die Entwicklung aussieht», führt Chosy Chanton aus. Und Mario erklärt, dass er die Rotweine mindestens ein Jahr im 400- bis 500-Liter-Holzfass belässt: «Barriques haben wir keine mehr.»

Und obwohl er sich aus der Geschäftsführung zurückgezogen hat: Langweilig ist es Chosy Chanton ganz bestimmt nie. Es kann gut sein, dass man die Mitteilung bekommt, er sei gerade in Nepal oder in Bolivien, wenn man bei Chantons anruft. In beiden Ländern beteiligt er sich an Entwicklungsprojekten. «Im August und September werde ich vermutlich wieder in Nepal sein. Vor Kurzem haben wir 9000 Rebstöcke geschickt, dort, auf 1100 bis 1300 Metern über Meer, helfe ich bei der Umsetzung eines Winzerprojektes», erklärt Chanton. Und wer ihn darauf anspricht, dass Nepal und Wein irgendwie nicht zusammenpassen, dem erklärt er geduldig, doch, das gehe schon. Von Dächern über den Rebstockreihen erzählt er begeistert, welche die Trauben vor dem Monsunregen schützen. Und von Stoffsäcken, die über die Trauben gestülpt werden, damit Bienen und andere Insekten die Beeren nicht anfressen können. Und welche Sorten will man denn in Nepal kultivieren? «Dieselben wie hier eigentlich», sagt Chosy Chanton, «aber natürlich habe ich zu den 9000 Stecklingen auch 500 Heida-Stöcke gepackt.»

> **«Als ich 1964 Heida-Rebstöcke pflanzte, dachten die anderen: Der spinnt komplett.»**
> **Josef-Marie «Chosy» Chanton**
> Winzer aus Visp VS

Einfach die Natur machen lassen

Auch die Zürcher Weinexpertin Chandra Kurt hatte die Einladung in das Zunfthaus zur Waag angenommen, sie war beeindruckt von Chantons Heida: «Für mich ist das der schönste alte Schweizer Wein, den ich je degustiert habe», sagte sie und wollte wissen, wie Chosy denn anfänglich gewusst hatte, wie Heida schmecken müsse. «Ich habe schon vom französischen Jura her Heida gekannt. Und ich wusste, dass man die Trauben sehr gut ausreifen und den Ertrag auf etwa 500 Gramm pro Quadratmeter begrenzen muss, und dass eine gute Säure wichtig ist, die Säure ist das Rückgrat des Weines. Und dann habe ich einfach der Natur vertraut, deshalb sind die einzelnen Jahrgänge auch so unterschiedlich ausgefallen. Also ich freue mich auf weitere Degustationen, vielleicht führe ich das jetzt ein, einmal pro Monat könnte ich ein paar alte Flaschen aus dem Keller holen.» An interessierten Weinfans dürfte es Mr. Heida nicht fehlen.

Degustation der Heida-Anfänge

Manchmal öffne ich einen alten Wein und probiere ihn mit Mario, aber der sagt schnell einmal, den könne man nicht mehr trinken. Vielleicht muss man einfach eine gewisse Erfahrung haben oder gereift sein, um diese alten Tropfen zu geniessen. Ich habe gegen 2500 alte Flaschen in meinem Carnotzet, und die möchte ich nicht alleine trinken.» Es ist typisch für diesen bescheidenen Winzer Josef-Marie Chanton, dass er diese Erfahrung teilen möchte. Andreas Etter von der Jeroboam SA, der die Chanton-Weine in seinem Sortiment führt, lud ein Dutzend Weinfans vor Kurzem in das Zunfthaus zur Waag in Zürich ein, um genau dies zu tun. Weine aus fünf Jahrzehnten hatten Vater und Sohn Chanton aus Visp mitgebracht, der älteste trug den Jahrgang 1966. Dieser schaffte es dann doch nicht in die Degustation: «Er war leider nicht mehr trinkbar, als wir ihn öffneten, war er ziemlich braun», erklärte Etter.

Heida-Weine aus fünf Jahrzehnten Chanton-Weinbau.

An der Spitze der Qualitätspyramide

Trotzdem, es gab zehn verschiedene Jahrgänge, und die Reise in die Vergangenheit des Heida endete halt im Jahr 1974. Der war goldgelb im Glas, hatte schöne Sherry-Noten in der Nase. Etwas vielschichtiger präsentierte sich der 1976er – immerhin, ein 40 Jahre alter Schweizer Weisswein –, der wie alle anderen Heida von Chanton nur im Stahltank ausgebaut worden war. «Im Gaumen zeigt er eine Eleganz und Ausgewogenheit, die auf einen grossen Wein hindeutet. Wir sind hier bestimmt an der Spitze der Qualitätspyramide, da kann man wirklich nicht sagen, die heutige Degustation sei ein lustiges Experiment und sonst nichts. Sie beweist ganz eindeutig, dass die Rebsorte ein enormes Alterungspotenzial hat», so Andreas Etter.

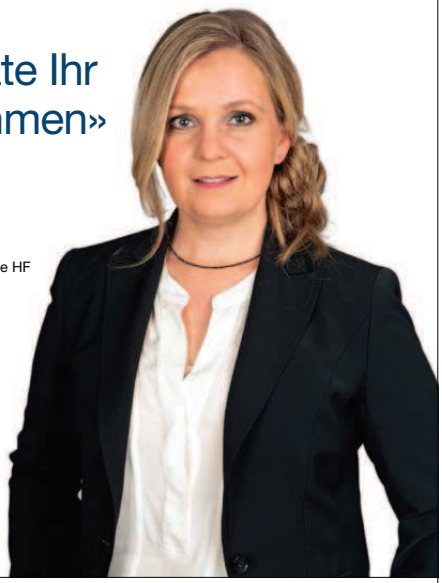
Ist Sherry oder doch Heida im Glas?

Spannend an dieser Degustation war es auch festzustellen, dass man zwar zehnmal einen Heida vom gleichen Rebberg, vom gleichen Winzer und mit ähnlichen technischen Daten im Glas hatte, dass sich aber die Weine kaum glichen. Der 1996er hatte Aromen von Feuerstein in der Nase, der 1987er war schon etwas überreif, aber der 1982er zeigte Raucharomen in der Nase und eine schöne, feine Säure mit Fruchtaromen im Gaumen. Die 1970er hätte man in einer Blinddegustation vermutlich als Sherrys deklariert, jedenfalls von der Nase her. «Ein bisschen Foie gras dazu wäre super», meinte jedenfalls einer der Verkoster. Und Zunftwirt Sepp Wimmer dachte laut: «Diese älteren Weissweine könnte man in der Gastronomie zum Apéro anbieten, vielleicht nicht 1 Deziliter, sondern nur 40 Zentiliter, das wäre bestimmt spannend.» Das Problem wird vermutlich die Verfügbarkeit sein – und dass manchmal keine zwei Flaschen gleich sind. rd

ANZEIGE

«Ich berate Ihr Unternehmen»

Kathleen Toth
BSc in Betriebsökonomie
dipl. Wirtschaftsprüferin
dipl. Hôtelière-Restauratrice HF



Sind Sie in Ihrer finanziellen Unternehmensführung sicher? Ich prüfe diese auf Schwachstellen und beurteile praxisbezogen die Chancen und Risiken.

Treuhand für Ihr KMU.
Perfekt auf Sie abgestimmt. Persönlich in der Betreuung. Spezialisiert in Fachbereichen. Wir denken mit – seit 1948.

balmeretienne

Treuhand | Steuern | Wirtschaftsprüfung und -beratung | Privatkundenberatung | Recht
www.balmer-etienne.ch