

Josy Chanton – Der Archäologe der Alpenwein-Rebsorten

Eine Passion für die Oberwalliser Weinschätze



In den Terrassenanlagen des Vispertals besitzt er Rebberge, die zu den fast am höchsten gelegenen Europas zählen und keltert daraus seinen hervorragenden Heida. Er ist aber auch der Einzige, der die weltweit alte Traubensorte Himbertscha kultiviert. Einige der grösstenteils unbekanntesten Rebsorten gäbe es heute bestimmt nicht mehr, hätte sie Josy Chanton nicht aus der Vergessenheit geholt. Er darf auch als eine Art Vater des Heidas bezeichnet werden, denn er legte die Basis für den rasanten Aufstieg dieser Rebsorte.

Haben Sie schon einmal einen Lafnetscha oder Gwäss getrunken? Oder einen Plantscher? Haben Sie schon je etwas von Resi (Rèze) oder Eyholzer Roter gehört? Wohl kaum, denn diese weissen Rebsorten sind eigentliche Exoten im Wallis. «Versuche mit alten Rebsorten wie Himbertscha im Rahmen meiner Diplomarbeit 1970 an der Ingenieurschule in Wädenswil gaben mir den Anstoss, mich mit der Geschichte und dem Potenzial alter Rebsorten zu befassen», erinnert sich Chanton. Was der 72-jährige Visper

Oenologe und Pionier dann zu Tage gefördert hat, sind Kleinode ganz besonderer Art. Und man muss es einfach hervorheben: Es brauchte wahrlich Mut für das Engagement, auf lokale, nicht konforme Raritäten zu setzen. Als regionale Spezialitäten oder Raritäten sind sie sehr gesucht, auch wenn die Vermarktung vor allem im Gastrobereich eine entsprechende Ausbildung der Servicefachleute voraussetzt. Chanton begeisterte sich vom Beginn an für die alten, sozusagen verschollenen Walliser Rebsorten, spürte ihnen nach, und er hat wesentlich Anteil an deren Erweckung zu neuem Leben. 2008 hat Sohn Mario die Geschäftsführung übernommen und setzt die Traditionen fort, sucht aber auch neue Wege, um seine Ideen zu verwirklichen; mutig wie sein Vater.

Eine liebenswerte Ausnahmerecheinung

Verständlich, dass Josy Chanton für seine Pionierleistung schon mal als Weinarchäologe der Walliser Rebsorten betitelt wird. Kein anderer Winzer hat in den vergangenen 40 Jahren sein Metier so betrieben wie er. Er ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Glücksfall, nicht nur für das Oberwallis, sondern für die ganze Schweizer Weinwirtschaft. Völlig zu Recht wird er als Sammler, Regionalhistoriker, Geschichtenerzähler, Ethnologe, Ampelograph und Rebforscher bezeichnet. Wenn er von seinen Weinen erzählt, tönt das wie eine Art beruhigende Musik in den Ohren. Chandra Kurt, die bekannteste Weinautorin der Schweiz, äussert sich wie folgt: «Wenn ich Winzer wie Josy Chan-



Die Oberwalliser Raritäten

ton besuche, lerne ich immer unglaublich viel über das Mysterium Wein. Josy ist ein Unikat, genau wie die Traubensorten, die er kultiviert und bewahrt. Winzer wie er sind ein Geschenk für jede Weinregion.»

Vertraut mit der Weinwelt

Es kommt nicht von ungefähr, dass Josy Chanton mit den Familienverhältnissen in der Weinwelt so vertraut ist. 1977 begann die Ära der alten Rebsorten, als er den Lafnetscha wieder ins Leben rief. Es folgten drei weitere in Vergessenheit geratene Sorten: 1984 Gwäss (Gouais Blanc, Heunisch), 1986 Himbertscha und 1987 Eyholzer Roter. Auf einer in 850 Meter Höhe gelegenen Parzelle wuchs da beispielsweise der Himbertscha. Josy Chanton erschrak vor Ort dann allerdings sehr, als er feststellte, dass die Rebstöcke ausgerissen worden waren. Was nun? Er suchte weiter und wurde glückli-



Josy Chanton: Heger und Pfleger des Alpenweins

cherweise fündig. Wenige Stöcke konnten gerettet werden, er gewann Edelreiser und sanierte den Weinberg. Mit dem Verein VinEsch (www.vinesch.ch) zusammen kaufte er 2010 den Rebberg. Diesen Verein hatte er mit anderen Passionierten zum Schutz und Anbau von alten Walliser Rebsorten gegründet. Als letzte der alten Rebsorten kamen 1995 Resi (Rèze) und 2003 auch noch der Plantscher dazu. Auch dieser war bis auf ein Spalier in St. German ausgerottet. Das Exemplar ist mittlerweile verschwunden, doch durch Pfropfen konnten immerhin einige Setzlinge gewonnen werden. Die 400 Stöcke ergeben heute jährlich 300 bis 400 Flaschen.

Reiches Sortiment

Acht Hektaren eigene und gepachtete Reben bearbeitet die Familie Chanton heute, die nach der integrierten Produktionsmethode bewirtschaftet werden. Rund die Hälfte in Varen bei Leuk, den bis über 1000 Meter gelegenen Terrassenanlagen in den Visperterminen und in Visp und Umgebung. Qualität ist oberstes Gebot. Bei den bis 50 Jahre alten Rebstöcken werden nur 500 bis 600 Gramm Trauben pro Quadratmeter gezogen, denn es soll nur Spitzenqualität erzeugt werden. Josy Chanton: «Die Voraussetzung dafür sind in Harmonie mit der Natur gewachsene, optimal reife Trauben. Aus ihnen mache ich

im Keller mit so wenig technischen Hilfsmitteln wie möglich, dafür unter Beachtung der biologischen und physikalischen Naturgesetze, nicht nur einen guten, sondern auch einen gesunden Wein.»

Die Chantons kultivieren nicht nur die sogenannten Raritäten aus den alten Rebsorten, sondern auch andere, aus seit langem heimischen Sorten: Riesling, Muscat, Gewürztraminer, Petite Arvine, Ermitage (Marsanne Blanche), Humagne Blanche, Gamay, Humagne Rouge, Syrah, Cornalin, Pinot Noir und Zweigelt. In der einzigen Assemblage (Dieu de Viège) werden Fendant, Johannisberg, Chardonnay und Gewürztraminer vereint. Dazu noch Süssweine und Marc vom Heida. «Mut zu Veränderungen und zur Einfachheit prägen unser sorgfältiges Winzerhandwerk. Gezielte Rückschnitte, natürliche Düngungen höchstens nach Bodenproben und in kleinsten Mengen, Zeit zur Reife und das Verständnis für das Zusammenspiel von Boden, Sonne und Licht führen zu einer harmonisch ausgereiften Traubenernte», so der Slogan der Chantons.

Mit dem in Sion lebenden Biologen, Trauben-Genetiker von internationalem Ruf und Mitautor des 2012 publizierten gigantischen Standardwerkes «Wine Grapes», José Vouillamoz, verbindet Josy Chanton eine wunderbare Freundschaft, die durch eine enge Zusammenarbeit spezielle Impulse bekommen hat. Vouil-

lamoz bewies 2004 mittels DNA-Analysen, dass Lafnetscha, der grosse Renner der alten Sorten, ein Abkömmling von Humagne Blanche und Completer ist. Für ihn ist der Completer die hochkarätigste unter den autochthonen Schweizer Weissweinsorten, die er gar höher einstuft als Petite Arvine und ergänzt, dass auch Lafnetscha durchaus in dieser Liga mitspielen könne.

Hans-Peter Maurer



© FOTO: JOSY CHANTON

Der auf 850 Meter gelegene Rebberg im Esch (Gemeinde Zeneggen) auf der linken Vispa Talseite kann nur zu Fuss erreicht werden.

Gewürz-Box

Vanille, die «Aromakönigin»

Ursprünglich stammt die Vanille aus Mittelamerika, wo die Mayas ihre Mayaschokolade damit gewürzt und aromatisch verfeinert haben. Bei den Azteken war Vanille eine begehrte Delikatesse und wurde «Ixtlilxochitl» – schwarze Blume – genannt. Im Codex Badiano war Vanille zum ersten Mal schriftlich sowie bildlich dargestellt. Erst nachdem der Apotheker Hugh Morgan die Vanille der Königin Elisabeth von England präsentiert hatte, begann im siebzehnten Jahrhundert der internationale Handel mit Vanille. In den Zeiten von König Ludwig XIV. von Frankreich scheiterten alle Versuche, die Vanille auf der Île Bourbon heimisch zu machen.

Die frischen, grünen Vanilleschoten haben so gut wie keinen Geschmack. Den bekannten, dunkelbraunen, fast schwarzen Glanz erhalten die Vanilleschoten erst nach der Trocknung und Fermentierung.

Vanille wird überwiegend für süsse Speisen der westlichen Küche verwendet. Eher ungewöhnlich ist eine salzige Variante, beispielsweise ein Vanille-Kaffee-Rubb für das Würzen vom Rind- und Lammfleisch.

Vanille-Kaffee-Rubb

Zutaten:

½ Vanillestange
20 Wacholderbeeren
25 g Kaffeebohnen
7 g Anis-Saat

Zubereitung:

Das Mark mit dem Löffel aus der Vanillestange kratzen und beiseite stellen. Wacholderbeeren, Kaffeebohnen und Anis-Saat in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sobald der



Mix zu duften beginnt, auf einen Teller geben. Abkühlen lassen, anschließend im Mörser oder Blitzhacker fein hacken. Am

Ende das Vanillemark zugeben. Das rohe Fleisch dünn mit Öl bestreichen. Den Rubb einmassieren, mit der Hand oder im Gefrierbeutel. Dazu Rubb und Fleisch in den Beutel geben, schliessen und kneten. Das gewürzte Fleisch lässt sich grillen oder braten. Gekühlt hält der Rubb etwa fünf Tage.

Doaa Ebrahim
www.gewuerzplanet.ch
www.bachbluetenberatung.ch