



# Lokal statt global



**Wein-Keller** Von Peter Keller

**H**aben Sie schon einmal einen Resi getrunken? Oder einen Gwäss? Haben Sie schon je einmal etwas von Lafnetscha oder Himbertscha gehört? Wohl kaum. Diese weissen Rebsorten haben einiges gemeinsam: Sie sind Exoten und werden praktisch ausschliesslich im Wallis angepflanzt.

Nirgends in der Schweiz ist die Vielfalt grösser als im bedeutendsten Anbaugebiet des Landes. Über 50 verschiedene Varietäten werden gehegt und gepflegt. 60 Prozent der Fläche machen die roten aus, den Rest die weissen. An der Spitze stehen die allseits bekannten Chasselas und Pinot noir. Mehr auf Spezialitäten und Kuriositäten abgesehen haben es Josef-Marie und Mario Chanton aus Visp. Vater und Sohn führen fort, was die erste Familien-Generation begonnen hatte: den Erhalt und Schutz der einheimischen, sogenannten autochthonen Sorten.

Zum Beispiel der weisse Himbertscha: Die Sorte stand vor dem Aus. Chanton hatte in den siebziger Jahren in den alten Rebhängen von Visperterminen noch ein paar Rebstöcke entdeckt und gerettet. Heute ist er auf einer Fläche von lediglich 2000 Quadratmetern quasi Allein-Produzent der Kuriosität. Der Name hat nichts mit «Himbeere» zu tun. Vielmehr soll er gemäss Chanton vom Ausdruck «im Bercla» stammen, der eingedeutschten «Pergola». Vor allem in früheren Zeiten wurden die Reben in der Pergola-Form (Spalier) erzogen.

Auch wenn die Mengen der einzelnen Spezialitäten mit 1000 oder 2000 abgefüllten Flaschen relativ bescheiden sind, achten die Chantons darauf, dass sich der hohe Auf-

wand kommerziell rechtfertigen lässt. Die Weine werden stets reinsortig angebaut, so natürlich wie möglich vinifiziert, also keine Reinzuchthefen, keine Filtration bei der Abfüllung, keine «Zaubereien» im Keller. Es sind ehrliche, authentische, nicht alltägliche, elegante, alkoholarme, vorwiegend weisse Weine (siehe Beispiel unten). Vielleicht nicht die grössten und komplexesten der Welt, aber das brauchen sie auch nicht zu sein.

Es braucht Pioniergeist, Mut zum Risiko und Engagement, auf lokale, nicht konforme Raritäten zu setzen. «Lokal statt global» ist mehr als ein Schlagwort. Chardonnay, Merlot oder Cabernet Sauvignon gibt es weltweit mehr als genug. Damit haben wenige Schweizer Winzer eine Chance, sich zu profilieren und im harten Verdrängungswettbewerb zu bestehen. Die Bemühungen der Kellerei Chanton werden auch im Ausland gewürdigt. 2009 hatte die deutsche Fachzeitschrift Feinschmecker» Mario Chanton bei den jährlich vergebenen Wein-Awards zu einem der sechs Newcomer nominiert. Ein toller Erfolg, auch wenn die Schlusswahl nicht auf den Walliser fiel.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf [www.nzz.ch/wein-keller](http://www.nzz.ch/wein-keller)

## Wein-Keller kompakt



Das Buch «Wein? Keller! 101 Fragen aus der Welt der edlen Tropfen» erschien kürzlich bei NZZ Libro. Informationen und Bestellungen: [www.nzz-libro.ch](http://www.nzz-libro.ch)

## Peter Keller degustiert Walliser Raritäten

### Durize

Zu den roten Kuriositäten im Wallis zählt die Sorte Durize. Sie ist auch unter dem Namen Rouge de Fully bekannt. Das hauptsächliche Anbaugebiet befindet sich denn auch in der Gegend um die Gemeinde Fully. Nur gerade 6500 Quadratmeter sind damit bepflanzt. Durize wurde erstmals 1863 erwähnt. Die Wurzeln werden im nahe gelegenen Aostatal vermutet. Die sehr seltene Rebsorte ist robust, spät reifend und



liebt sonnige, trockene Standorte. Das Gut Escalier de la Dame in Saxon ist einer der wenigen Betriebe, die diesen eher rustikalen Rotwein erzeugen und abfüllen. Der 2010er zeigt ein fruchtiges, leicht pflanzliches Bouquet, einen mittelschweren Körper mit einer präsenten Säure und wenig Gerbstoffen. Mittellanges Finale. Eine interessante, nicht alltägliche Spezialität aus dem Wallis. 16/20 Punkte.  
● Durize 2010, Escalier de la Dame, Saxon, Fr. 22.50, erhältlich beim Produzenten; [www.escalierdeladame.ch](http://www.escalierdeladame.ch)

### Lafnetscha

Unten den zahlreichen Spezialitäten der Kellerei Chanton macht der Lafnetscha eine besonders gute Figur. Die seltene Oberwalliser Sorte wurde erstmals Mitte des 19. Jahrhunderts erwähnt. Der Name soll aus der Mundart kommen: «Laffen Sie ihn nicht». Das könnte bedeuten: «Trinken Sie nicht zu viel davon» oder «Trinken Sie nicht zu gierig», wie es im Standardwerk «Rebe und Wein im Wallis» heisst. Der Lafnetscha ist aus einer



natürlichen Kreuzung zwischen dem Completer (alte Bündner Sorte) und dem Humagne hervorgegangen. Heute existiert noch eine Fläche von gut 13 000 Quadratmetern. Der 2011er von Chanton ist in der Nase zuerst etwas diskret, offenbart mit der Zeit Zitrus- und blumige Noten. Der leichte Weisswein (12,3 Prozent) ist frisch, elegant, mittellang und braucht noch etwas Zeit. 17/20 Punkte für einen Wein abseits des Mainstreams.  
● Lafnetscha 2011, Kellerei Chanton, 29 Fr., beim Produzenten; [www.chanton.ch](http://www.chanton.ch)