

Urmutter vieler edler Tropfen

Der Gwäss ist die älteste zurückverfolgbare Rebsorte und im Stammbaum vieler bekannten Sorten

Oberwallis. – In früheren Zeiten weit verbreitet, dann verpönt und in Vergessenheit geraten, erlebt die Rebsorte «Gwäss» derzeit eine Wiederauferstehung. Genetische Untersuchungen haben nämlich gezeigt, dass der Gwäss die älteste, geschichtlich nachverfolgbare Rebsorte ist und im Stammbaum zahlreicher bekannter und edler Rebsorten eine wichtige Rolle gespielt hat.

Die Auferstehung des Gwäss im Oberwallis ist eng mit dem Namen von Josef-Marie Chanton aus Visp verbunden, der sich die Wiederentdeckung uralter einheimischer Traubensorten auf die Fahne geschrieben hat. Der Visper Winzer hat im ganzen Alpenraum Gesinnungsgenossen gefunden, die im gleichen Geiste alte Sorten

entdecken und in kleinen Mengen in ihren Rebbergen anbauen. Diese Woche trafen sich mehrere Winzer und Journalisten aus der Schweiz, Italien, Deutschland und Österreich in Saas-Fee zu einem «Gipfeltreffen» des Gwäss.

Älteste mit Namen bekannte Rebsorte

«Der Gwäss war im Mittelalter praktisch in ganz Europa verbreitet», informierte Dr. José Vouillamoz während seines Vortrags im Allalin-Drehrestaurant auf 3500 Meter Höhe, dessen atemberaubendes Panorama für ein Gipfeltreffen die passende Kulisse bildete. Vouillamoz hatte in Kalifornien und Frankreich umfangreiche genealogische Analysen zur Erforschung des Gwäss betrieben, dessen Resultate er den Winzern am Gipfeltreffen präsentierte. «Der Gwäss ist die älteste mit Namen

bekannteste Rebsorte der Welt. Erste Schriftzeugen stammen aus dem 16. Jahrhundert, die Sorte ist aber um viele Jahrhunderte älter.» Wie sehr der Gwäss im Mittelalter verbreitet war, bezeugen allein die zahlreichen Synonyme: «Heunisch» wird er im Süddeutschen genannt, «Gouais Blanc» in Frankreich oder «Plancio» in Italien. Hinzu kommen noch zahlreiche weitere Bezeichnungen, die den Rahmen dieses Artikels sprengen würden.

Stammutter vieler bekannter Sorten

Der Gwäss ist nicht nur uralt, sondern hat in seiner langen Geschichte eine wichtige Rolle im Stammbaum vieler bekannter und edler Tropfen gespielt. Nicht weniger als 78 Rebsorten gingen aus Kreuzungen mit dem Gwäss hervor. Die wohl bekanntesten davon sind der Gamay und der weltweit verbreitete Chardonnay, die aus Kreuzungen zwischen Gwäss und Pinot Noir resultierten. Weitere bekannte Sorten, die den Gwäss als Elternteil haben sind der Rheinriesling, der Furmint und der Muscadet.

Nur wenige

Gwäss-Produzenten

«Früher war der Gwäss für seine Widerstandsfähigkeit und als Arbeiterwein geschätzt. Dank seiner Säure und dem geringen Alkoholgehalt galt er als ausgezeichnete Durstlöcher», teilte José Vouillamoz mit. Die Zeiten änderten sich, die Geschmäcker auch. Seinen Höhepunkt hat der Gwäss wohl schon lange hinter



Hoch oben im Allalin-Drehrestaurant wurden zahlreiche Gwäss-Weine aus mehreren Ländern degustiert. Marlies (Mitte) und Josef-Marie Chanton (stehend) haben den Gwäss für das Oberwallis wiederentdeckt.

Foto wb



Der Gwäss wird nur noch von wenigen Produzenten in den Alpenländern produziert. In Deutschland wird er «Heunisch» genannt, in Frankreich «Gouais Blanc» und in Italien «Plancio».

sich. Aus den Wallisern Kellern, wo er seit dem 16. Jahrhundert weit verbreitet war, ist er praktisch verschwunden. Einzig die Kellereien Chanton, Kramberger, Leyscher und Lengen haben den Gwäss im Oberwallis wieder in ihr Sortiment aufgenommen. In ganz Europa gibt es nicht mehr als ein gutes Dutzend Produzenten der alten Rebsorte.

Köner stellen gute Weine her

Einige von ihnen hatten der Einladung zum Gipfeltreffen Folge geleistet und fanden den

Weg hinauf zur Bergstation der Metro Alpin. Nach einem informativen Rundgang durch die Weinberge des Vispertals ging es am zweiten Tag hinauf ins Allalin-Drehrestaurant, wo die Winzer in einer Degustationsrunde beweisen konnten, dass der Gwäss seinen schlechten Ruf zu Unrecht hat. «Ohne intensive Traubenbeschränkung liefert der Gwäss ein ungenügendes Produkt», betonte Josef-Marie Chanton. Doch dank winzerischem Können im Rebberg und in der Kellerei lässt sich dennoch ein feiner Tropfen herstellen. Der Gwäss hat einen

herben Charme. Er trinkt sich leicht und hat eine Note von Zitronen und grünen Äpfeln. Dank seiner Säure passt er ausgezeichnet zu Muscheln, Austern und bewährt sich als guter Sommer-Apérowein. Ob der Gwäss eine Auferstehung feiert? Angesichts seiner geschichtlichen Bedeutung bleibt dies zu hoffen. Für Kenner und Liebhaber ist der Gwäss nämlich eine interessante Nischen-Spezialität. Gerade im Oberwallis, wo der Gwäss noch vor wenigen Jahrzehnten praktisch in jedem Keller zu Hause war.

wek