

# Der Zufall hat etwas nachgeholfen

*Weine aus alten Sorten wie Himbertscha, Plantscher und Eyholzer Roten bekommt man weltweit wohl nur im Oberwallis.*

**CHRISTIAN ZUFFEREY**

«Trink nicht zu früh» heisst auf gut Walliser Deutsch «Laff nit scho.» Doch Josef-Marie Chanton, Weinbauer in Visp VS, ist sich nicht ganz sicher, ob der Name der Rebsorte Lafnetscha auch diese Bedeutung hat. «Der Lafnetscha wuchs als Pergola, und die Trauben wurden womöglich noch nicht reif genug geerntet, sodass man vielleicht hoffte, dass sich die Säure innert zwei Jahren natürlich abbauen wird», erzählt Chanton. Klar ist, dass die Rebsorte Himbertscha nichts mit Himbeeren zu tun hat, sondern von der lateinischen Bezeichnung «Imbercla» stammt, was «auf Pergola wachsend» bedeutet.

## Gibt es nur im Oberwallis

Klar ist auch, dass diese beiden Rebsorten praktisch nur noch im Oberwallis existieren – abgesehen von Sortengärten, wo alte Rebsorten erhalten, aber kaum kommerziell genutzt werden. «Bei Himbertscha, Plantscher und Eyholzer Rotem sind wir weltweit die Einzigen, die daraus Weine in Flaschen abfüllen», ist sein Sohn Mario Chanton, der für die Weinbereitung verantwortlich ist, stolz, berichten



**Mario und Josef-Marie Chanton (v.l.) zwischen ihren Rebstöcken der Sorten Gwäss und Himbertscha, die direkt vor ihrer Kellerei als Blickfang dienen. (Bild: Christian Zufferey)**

zu können. Hinzu kommen nebst Lafnetscha auch die Rebsorten Resi und Gwäss. Letztere ist unter anderen Synonymen, in Deutschland zum Beispiel Heunisch, auch in anderen Teilen der Welt bekannt. Sicher ist sich Chanton, dass der Gwäss die älteste mit Namen bekannte Rebsorte der Welt ist. Sie hat in allen Teilen der Welt berühmte Nachkommen hinterlassen, etwa Chardonnay und Gamay, die aus natürlichen Kreuzungen mit Pinot-noir-Reben entstanden sind, sowie Riesling.

Chanton begann, diese Rebsorten nicht nur um deren Erhalt

willen zu kultivieren, sondern auch, um sich als Kleinunternehmer von anderen Kellereien abzuheben. «Wenn es schon alte Sorten gibt, lohnt es sich doch, diese zu erhalten, statt Rebsorten zu importieren, die es auch sonst überall auf der Welt gibt», war Chanton überzeugt.

Doch dann erwies es sich als schwierig, die alten Rebsorten zu finden. «Wir haben in Visperterminen eine Parzelle gefunden, auf der Himbertscha angebaut wurde, doch dann wurde sie gerodet», erinnert sich Josef-Marie Chanton. Drei Jahre lang suchte er erfolglos weiter. Da kam ihm

der Zufall zu Hilfe. «Eines Tages kam ein Weinbauer aus Törel mit einer Flasche Wein zu mir», erzählt er. Der Weinbauer habe zu viel von diesem Privatwein gekeltert, und hoffte wohl darauf, dass Josef-Marie Chanton, dessen Vater bereits Weinproduzent war, ihm diesen Wein abkaufen würde.

Beim Degustieren stellte sich heraus, dass es ein reiner Himbertscha war. Unverzüglich machte sich Chanton daran, von den alten Rebstöcken Rebholz zu entnehmen, auf amerikanische Unterlagen zu pfpfen und so die Rebe zu vermehren. Der

historische Weinberg «im Esch», wo Chanton die letzten Himbertscha-Reben gefunden hat und auf dem heute noch weitere rund 1700 Rebstöcke von alten Rebsorten gedeihen, wird vom eigens dazu gegründeten Verein VinEsch unterhalten.

Anfangs kaufte Chanton die Trauben an und zahlte für alte Sorten das Doppelte des Preises, den Winzer für ihre Fendant-Trauben bekamen. Doch dann gab es einige wenige findige Weinbauern, die plötzlich doppelt so viel Trauben lieferten wie im Jahr davor, davon entsprachen aber nicht alle der gewünschten Sorte und Qualität.

## Der Wein ist naturnah

Heute haben Josef-Marie Chanton und sein Sohn Mario die Reben unter eigener Kontrolle. Sie setzen zwar nicht auf Bio, aber auf naturnah. Chanton senior gehörte etwa mit zu den ersten Walliser Weinbauern, die ihre Rebberge begrünt haben. Ausserdem setzt er auf eine strikte Ertragsbeschränkung von 500 bis 600 Gramm Trauben pro Quadratmeter. Die rigorose Mengenbeschränkung kommt nicht nur der Qualität des Weins zugute, sondern auch den Reben selbst, die dadurch ein gutes Alter erreichen. Schliesslich setzten sie auf Spontangärung mit nur saftigen Hefen. Denn, so Mario Chanton: «Wir wollen bei jeder Rarität so viel eigenen Charakter wie möglich erhalten.»