



© weinweltfoto.ch

DER JÄGER DER VERLORENEN SCHÄTZE

Es gibt in der Schweiz kaum einen Winzer, der sich mehr für den Erhalt alter Rebsorten eingesetzt hat als der Visper Josef-Marie Chanton. In seinem Keller entstehen Weine mit Aromen, die man kaum noch anderswo antrifft. Wir haben ihn besucht.

Die beiden Männer kraxeln in unwegsamem Gelände bergwärts, verfolgt von der Kamera der welschen Sendung «Passe-moi les jumelles». Weit unten rauscht die Talstrasse, was daran erinnert, dass die Zivilisation nicht so weit weg ist. Aber hier oben, im Nirgendwo zwischen dschungelhafter Wildnis und schroffen Felsen, wähnt man sich in einer anderen Welt. Bei den beiden Männern handelt es sich um den Walliser Winzer Josef-Marie Chanton, den alle nur Chosy rufen (Abb. 1), und den bekannten Schweizer Rebsortenforscher José Vouillamoz, der mit den beiden Grand Dames der britischen Wein-

branche, Jancis Robinson und Julia Harding, das monumentale Standardwerk «Wine Grapes» verfasst hat. Die Männer arbeiten seit Jahren zusammen und dank Chosys Spürsinn und Hartnäckigkeit fanden schon einige fast ausgestorbene Rebsorten den Weg in Vouillamoz' Labor, wo er mittels DNA-Analyse ihren Stammbaum aufdeckte. Nun interessiert sie eine alte Rebe, deren knorrigen Arme an ein Fabeltier erinnern und sich wie eine Pythonschlange auf dem steinigen Untergrund ausgebreitet haben. Chosy schätzt den Stock vierzig- bis fünfzigjährig und beide sind sich einig: Diese Rebe muss im Labor

analysiert werden. Es sei selten, so ein schönes Exemplar in der «freien Wildbahn» zu finden. Die beiden wandern zurück zum Rebberg unterhalb von Zeneggen (VS), den sie zusammen mit Freiwilligen und Gönnern vor dem Untergang bewahrt und dem sie wieder neues Leben eingehaucht haben. Angebaut sind vier Sorten: Cornalin, Completer, Himbertscha und Vinesch Roter. Während die beiden Erstgenannten bei den Weinkundigen wohl auf Resonanz stossen, dürften die letzten beiden den meisten unbekannt sein. Tatsächlich besitzt der rote Vinesch erst seit Kurzem diesen Namen. Hier entdeckt, konnte

er keiner bekannten Rebsorte zugeordnet werden. So taufte man ihn auf den Namen, den der steile Weinberg seit Jahrzehnten besitzt: Der Wein des Rebberges bei den Eschen. Vinesch eben. Bei Himbertscha wird es spannender, denn über diese Sorte weiss man zwischenzeitlich recht viel. Nicht zuletzt dank Chosy und Vouillamoz reiht sie sich in einen europäischen Stammbaum der Rebsorten ein und erzählt eine spannende Geschichte.

AUF TUCHFÜHLUNG

Um mehr zu erfahren, besuchen wir an einem wolkenverhangenen Dezembertag die Kellerei Chanton, die direkt an der stark befahrenen Kantonsstrasse nach Brig liegt. Der Hausherr empfängt uns mit einem scheuen Lächeln und nimmt uns dann mit auf eine kleine Führung durch den spartanisch eingerichteten Keller. In einem Seitentrakt arbeitet Sohn Mario mit einer Schleifmaschine an einem Anhänger. Ihm ist es sichtlich recht, dass sich sein Vater mit den Journalisten und



Abb. 1: Josef-Marie Chanton gilt als Reben-Archäologe. (© O+W)

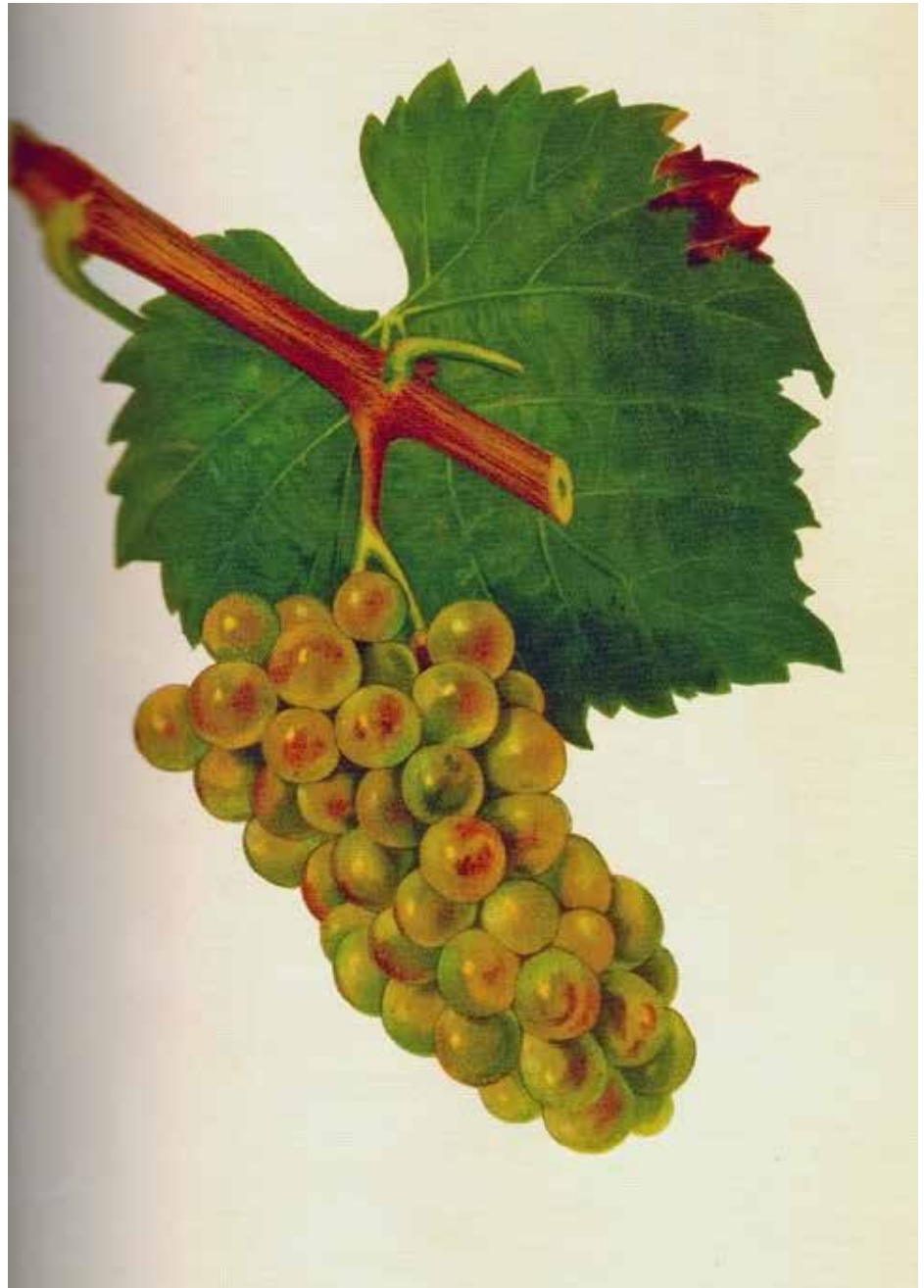


Abb. 2: Die Gwäss- oder Gouais-Traube, gemalt von Jules Troncy zwischen 1901 und 1910. Das Bild wurde im Monumentalwerk «Ampélographie» von Pierre Viala abgedruckt. Josef-Marie Chanton fand ein Original des Werkes in Paris auf einem Bücherflohmarkt. Die Originale wurden bei einem Feuer zerstört. (© zVg)

Gästen befasst, er arbeitet lieber im Hintergrund, setzt seine Akzente mit den Weinen, die er seit 2008 keltert. Auch ihm gefallen, wie er später erzählt, die alten Rebsorten, die zumeist weisse Weine ergeben. Aber sein Steckenpferd sind eher die roten Sorten. Nebst den fürs Wallis typischen Sorten wie Cornalin, Syrah und Pinot mag er auch den Zweigelt und baut einen tiefgründigen und samtigen Tropfen aus, der wohl auch in Österreich auf Gefallen stiesse.

Chosy zeigt uns den Tankraum, der lange nicht gefüllt ist. Wir wundern uns angesichts

des reichen 2022er-Jahrgangs. «Wir ernten nur 600 Gramm pro Quadratmeter», erklärt Chosy milde, «das ergibt bei 7ha gerade mal 40 000 Flaschen. Dank unseren Spezialitäten können wir dafür einen guten Flaschenpreis ausschreiben.» Bescheiden, wie er ist, möchte er nicht prahlen, dennoch fügt er mit einem Bedauern an: «Die Weine der alten Sorten sind fast ständig ausverkauft, da müssen wir viele Kunden vertrösten.» Wir lernen: Vater und Sohn Chanton sind weder auf schnellen Verkauf noch auf möglichst hohen Umsatz aus. Den beiden geht es ausschliesslich um Qualität und um die Freude, aus den teilweise

sperrigen Sorten das Beste herauszukitzeln. Wir gehen zurück in den hellen Ausschankraum und Chosy blickt uns erwartungsfroh an. Ob wir hier das Interview mit ihm filmen möchten. Gäbe es denn Alternativen, fragt der Kameramann. «Wir könnten in die Weingalerie gehen», antwortet der bereits vielfach gefilmte Winzer, wohlwissend, dass den Kameraleuten das Cachet wichtig ist. Gerne nehmen wir das Angebot an, ohne genau zu wissen, was uns erwarten würde. Wir fahren in der Folge in die Visper Altstadt, die so gar nichts zu tun hat mit dem geschäftigen Zentrum, der gesichtslosen Architektur aus den



Abb. 3: Himbertscha, eine Kreuzung aus Humagne und einer wahrscheinlich verschwundenen Sorte, deren Vater wohl auch der Gwäss war. Der Name hat nichts mit Himbeeren zu tun, auch nicht olfaktorisch, sondern dürfte vom Wort Bercla abgeleitet worden sein, das für den Anbau als Pergola steht. (© weinweltfoto.ch)

1970er- und 80er-Jahren oder dem Industriequartier nördlich des Bahnhofs, wo das Lonza-Werk vielen Wallisern und Zugezogenen eine Arbeit bietet.

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Chosy führte uns in sein altes Reich, den Keller in der verwinkelten Altstadt, den schon sein Vater vor vielen Jahrzehnten benutzt hatte. Mit seinem überdimensionalen Schlüssel, der aus «der Name der Rose» stammen könnte, öffnet er die knarrende Holzpforte und schreitet die steinernen Stufen empor. Oben angekommen stehen wir in einem rund dreissig Quadratmeter grossen Gemäuer, das nun ein elegantes Carnotzet ist. Neben einer modernen Bar samt Küchenutensilien und einem langen Tisch sorgt ein aufgeschnittenes und nun als Flaschenlager dienendes 9500 Literfass für Aufmerksamkeit. «Das ist eines von drei Fässern, das hier im Einsatz war. Hier wurden die Trauben vergoren», erzählt Chosy und fügt grinsend an, «während der Gärung war es hier nicht ungefährlich.

Der Anteil der Stickoxide war beträchtlich und ich durfte als Kind nicht alleine hierher.» Weil der Raum einem Freund gehört, führt uns Chosy wieder nach unten und wir gelangen in ein Kellergewölbe. Die grauen Steinquader verraten ihr ehrwürdiges Alter. «Hier stand die Presse und dort wurden die Weine abgefüllt und etikettiert. Daneben», er öffnet eine weitere Tür, «befand sich der Lager- und Flaschenkeller.» Erneut wundern wir uns. Dank dem Geschick von Ehefrau Maris, die auch für die Etiketten zuständig ist, entstand ein schmucker Ausschankraum für rund 30 Gäste. «Das ist die Weingalerie», fügt Chosy an und er weiss aus Erfahrung, dass diese altherwürdige Umgebung inspiriert. Schon unzählige Events wurden hier durchgeführt. Wenig später starteten wir mit dem

Wie kamen Sie von Heida zu den ebenfalls fast in Vergessenheit geratenen Himbertscha und Lafnetscha?

Ich schrieb meine Diplomarbeit über alte Rebsorten in Visp und Visperterminen. Und von da an startete ich mit der Suche nach alten Sorten und stiess auf die Himbertscha. Später kamen die anderen Rebsorten dazu, denn ich war und bin der Meinung, dass man dieses Kulturgut unbedingt erhalten muss. Heute kennt man die Geschichten dahinter, die Eltern, aber eine Zeit lang war ich nicht sicher, ob die Namen Himbertscha, Plantscher, Lafnetscha auf alte Ortsbezeichnungen zurückgingen. Dank José Vouillamoz, der DNA-Untersuchungen machte, wissen wir nun, dass alle genannten Sorten eigenständige Rebsorten sind.

«Der Gwäss ist der Casanova der Rebsorten.»

Interview, das Sie ausschnittsweise auf YouTube/@obstundwein sehen können.

Obst+Wein: Chosy Chanton, wie kam es dazu, dass Sie sich für alte und teilweise vergessene Rebsorten engagieren?

Chosy Chanton: Ich war schon immer naturverbunden und sportlich. Im Militär kam mir der Gedanke, dass auch ich Weinbau machen könnte, aber mit eigenen Reben. Mein Vater hat ja nur Trauben zugekauft. Er war sofort einverstanden und wir konnten den zur Pacht ausgeschriebenen Pfarreirebberg von Visp übernehmen. Noch während einem Praktikum auf der Halbinsel Au von sieben Monaten und der Ingenieursschule in Wädenswil bepflanzten wir ihn 1964 mit Heida.

Damals schon Heida. War diese Sorte nicht auch vom Aussterben bedroht?

In der Zeit litten viele Heidareben an einem Virus und man sagte, man könne sie nicht mehr pflanzen. Ich jedoch glaubte, dass es an der Erziehungsmethode liegen könnte und pflanzte sie trotzdem. Allerdings mit grösseren Abständen, sodass man mit dem Traktor in die Parzelle reinfahren konnte. Zudem liess ich das Beikraut wachsen, was grosse Reaktionen hervorrief. Alle sagten, der Chanton werde nie etwas ernten, denn damals riss man sämtliches Grünzeug aus. Wir aber konnten mulchen. Die Reben sind bald 60-jährig und vier Fünftel existieren noch.

Gab es weitere Erkenntnisse, die dank der DNA-Analyse ans Licht kamen?

Interessantes kam heraus: Hinter den genannten Rebsorten steht noch eine ältere, nämlich eine, die man im Wallis Gwäss, im Jura Gouais blanc nannte (Abb. 2). Die kalifornische Molekularbiologin Carole P. Meredith untersuchte vor rund zwanzig Jahren mehrere Dutzend Rebsorten und fand ebenfalls mittels DNA-Analyse heraus, dass die Hälfte der alten Rebsorten nur eine Elternsorte aufwies, nämlich die Gwäss-Traube. José Vouillamoz ging dann nach Davis in Kalifornien, forschte weiter und mittlerweile konnte er bereits 80 Rebsorten finden, bei denen der Gwäss ein Elternteil ist. Deshalb sage ich immer, der Gwäss ist der Casanova der Rebsorten, weil er in ganz Europa Kinder hinterlassen hat. Darunter ist auch die Chardonnay-Traube, eine Kreuzung aus Gwäss und Pinot noir. Und mittlerweile ist bekannt, dass der Gwäss die älteste Rebsorte ist, die man mit Namen kennt. Schon den Römern war sie bekannt. Hier im Wallis wurde er im Gobelet-System angebaut. Das Problem: Er begann schnell zu faulen, weshalb man ihn schon im August ernten musste. Wir hingegen lassen nur noch eine Traube pro Schoss stehen, entfernen Schulter und Spitze und selbst da hat er im August erst 50 Oechsle! Somit kann man davon ausgehen, dass der Gwäss-Wein früher nicht mehr Alkohol aufwies als ein Bier, dafür aber eine

enorme Säure besass. Er war also ein guter Durstlöscher und hiess nicht umsonst «Arbeiterwein».

Sie erhielten im Laufe der Zeit den «Ehrentitel» Reben-Archäologe, was waren die weiteren Etappen?

Wie erwähnt, ging ich schon in meiner Diplomarbeit auf die alten Sorten ein. Die Himbertscha fand ich in einem Rebberg in Visperterminen. Und zwei Jahre nach meiner Diplomarbeit wollte ich Rebholz zur Vermehrung beziehen, doch da war die Parzelle schon gerodet. Ich suchte weiter, aber fand leider keine weiteren Reben mehr. Ein Jahr später kam zufälligerweise ein Mann mit einer Musterflasche zu uns. Er fragte an, ob wir an seinem Wein interessiert wären. Beim Degustieren stiess ich auf Aromen, die mich verblüfften und ich fragte ihn, um welche Sorte es sich handelt. Er meinte, es sei Himbertscha (Abb. 3). Ich bezichtigte ihn als Lügner, doch er entgegnete, dass schon sein Grossvater diese Reben Himbertscha genannt hatte. Dank Fotos meiner Frau, die sie für meine Diplomarbeit gemacht hatte, verfügten wir über gutes Vergleichsmaterial und so gingen wir in den besagten Rebberg, der versteckt im hinteren Vispental lag. Und tatsächlich stiessen wir auf Himbertscha, die man



Abb. 4: Eyholzer Roter, eine seltene Varietät aus dem Oberwallis. Die Herkunft ist unklar. (© weinweltfoto.ch)

«Du weisst, wie man Weissweine macht, aber von Rotweinen hast du keine Ahnung.»

noch mittels Vergruben vermehrt hatte (Vergruben: Man steckt einen Trieb der Rebe in den Boden, sodass sich Wurzeln bilden. Daraus erwächst eine neue Pflanze, Anm. der Red.). So war diese Sorte gerettet und wir konnten später den Rebberg übernehmen.

Neben den genannten Sorten keltern Sie auch eine Sorte, die Eyholzer heisst. Eyholz ist ja ein Dorf hier in der Nähe, stammt sie also von dort?

Ja, diese Sorte ist aus dieser Gegend. Aber auch im Vispental haben wir eine alte Pergola mit Eyholzer (Abb. 4) gefunden, die 160 bis 180 Jahre alt ist, ebenso in Sitten. Eyholzer ergibt einen leichten, einfachen Rotwein, besitzt aber ein wunderbares Beerenaroma. Den wollte ich unbedingt auch erhalten. Ebenso wie den Plantscher.

Was ist der Plantscher?

Diese Traube habe ich in St. German gefunden. Sie war ebenfalls als Pergola angebaut und ich fragte, was das sei. Der Besitzer meinte, es sei Plantscher, ein Name, den ich noch nie gehört hatte, obschon er seit Jahrhunderten vorhanden war. Ich konnte ihn vermehren und habe 500 bis 600 Stöcke gepflanzt. Die Trauben sind gesund und gross. Ein Elternteil ist der Furmint aus Ungarn. Dessen Vater ist ebenfalls der Gwäss. Somit ist der Plantscher ein weiteres Enkelkind des Gwäss.

In Deutschland gibt es eine alte Traubensorte namens Heunisch. Wie ist die mit der ganzen Geschichte verknüpft?

Tatsächlich ist Heunisch dieselbe Sorte wie Gwäss, also ein Synonym. Und davon gibt es noch viel mehr. Im Piemont heisst er Preveiral. Auch bei Räuschling und Elbling ist Gwäss ein Elternteil. Da sieht man, wie spannend die Rebsorte Gwäss ist.

2008 haben Sie den Betrieb Ihrem Sohn Mario übergeben. Ist er auch so begeistert von den alten Sorten?

Er hat sicher eigene Ideen, aber weiss auch, dass die alten Sorten unsere Butter auf dem Brot sind. Da können wir auch einen guten Preis verlangen. Er macht aber auch gerne Rot- und Süssweine. Nach seiner Winzerlehre ging er für ein Jahr nach Neuseeland und als

er zurückkam, sagte er nur: Papa, du weisst, wie man Weissweine macht, aber von Rotweinen hast du keine Ahnung. Das war aber kein Problem für mich, sondern es war schnell entschieden: Ab diesem Moment kümmerte sich Mario um die Rotweine und wir konnten uns tatsächlich steigern. Mario vinifiziert sehr naturnah, benützt 500-Liter-Barriques. In den Reben arbeiten wir seit je mit Begrünung, und wir brauchen seit 30 Jahren weder Insektizide noch Akarizide. Selbst, wenn ein Schädling auftaucht, haben wir nach zwei Jahren wieder ein Gleichgewicht. Wir arbeiten mit sehr kleinen Erträgen und vergären im Keller ausschliesslich mit safteigenen Hefen, um möglichst viel Typizität zu erhalten.

Hatten Sie nie Probleme mit Gärstockungen oder dergleichen?

Beim Heida hatten wir das, weil er über hundert Oechsle aufweist. Dank Marios Kontakt zum damaligen Hefepapst Jürg Gafner (2018 leider verstorben, Anm. d. Red.) fanden wir heraus, dass wir beim Heida vor allem mit dem Fruchtzucker Probleme hatten. Er riet uns folgerichtig zu einer fructophilen Hefe, seitdem klappt es.

Als Verfechter von begrünnten Rebbergen standen Sie lange Zeit recht allein da im Wallis. Was entgegneten Sie Ihren Kolleginnen und Kollegen, wenn sie mit dem Argument der Wasserkonkurrenz kamen?

Wir haben festgestellt, dass junge Reben Tropfbewässerung benötigen. In den ersten Jahren ist die Konkurrenz schon gross. Aber später ist das kein Problem mehr. Wir haben 60-jährige Reben, die wir nie mehr bewässern mussten. Da stimmt der Wasserhaushalt.

Müssen die alten Sorten im Keller anders behandelt werden?

Wenn wir über 10 g/L Gesamtsäure ermitteln, wird der Most moderat entsäuert. Dann machen wir immer den Biologischen Säureabbau, der bei uns auch bei Temperaturen von 8 bis 10 °C abläuft, was mir keiner glaubt. Mario füllt die Weine nicht vor Mai/Juni ab, um dem Wein Zeit zu lassen. Wir machen erst bei der Abfüllung eine Filtration. 🍷

Markus Matzner