

# Grand Cru auf Granit

**Vielleicht ist es eine Art Höhenrausch:  
Die Walliser Winzer machen Spitzenweine,  
die so eigensinnig sind wie sie selbst**

TEXT OLIVER FISCHER FOTOS WALTER SCHMITZ



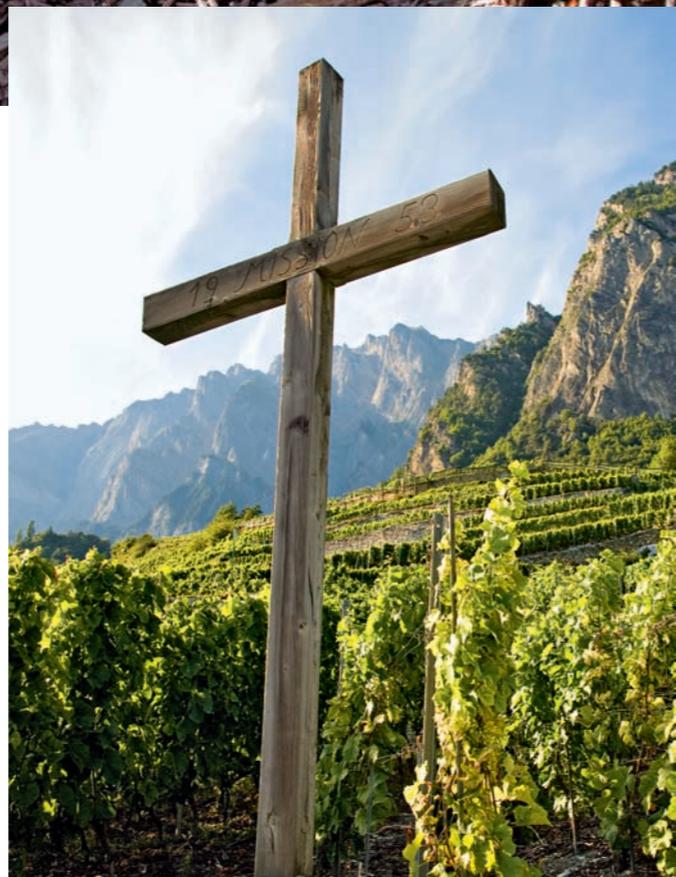
Steppenklima mitten in den Alpen:  
Im unteren Wallis sind die Sommer  
heiß und windig. Doch die hohen  
Berge liefern das nötige Wasser. Durch  
ausgeklügelte Wasserleitungen  
gelangt es zu den Feldern im Tal

Das Weingut von Jacques  
Granges ist nur zu Fuß oder per  
Seilbahn erreichbar. Den  
Ökowinzer stört das nicht – hier  
oben hat er alles, was er mag





Wer bei der Lese in Visperterminen hilft, sollte schwindelfrei und trittsicher sein. Im »höchsten Weinberg Europas« reifen die Trauben auf fast 1200 Meter Höhe



Schon immer wurden im Wallis die meisten Rebfelder an steilen Seitenhängen angelegt. Die Talebenen brauchten die Bewohner für den Anbau von Getreide

# Ernte am Abgrund

**M**an muss sich den Ort verdienen, hatte Marion Granges am Telefon gesagt, und wie sich jetzt zeigt, war das als Drohung gemeint: eine 200 Meter hohe Felswand, irgendwo da oben das Weingut der Granges, hier unten die Talstation ihrer Privatseilbahn. Kein Mensch zu sehen, das immerhin war angekündigt. Eine Kabine aus altem Holz, die Tür rastet so leise ein, dass man nicht weiß, ob sie wirklich zu ist. Ein Anruf bei Frau Granges, wie besprochen, dann ein Ruck, die Kabine schwebt überraschend lautlos hinauf, auf die Felsen zu, über denen der Schatten eines Adlers kreist.

Durch das Gondelfenster der Blick ins Tal: Hunderte, Tausende von Weinstöcken ziehen sich über die Hänge, in geraden Linien nebeneinander, wie Soldaten beim Appell. Hier, an der »Rive droite«, der rechten, sonnigen Seite des Rhonetales, liegt das größte Weinanbaugebiet der Schweiz: Mehr als 75 Kilometer weit reihen sich Rebfelder aneinander, ein fast ununterbrochenes Band von Martigny bis hinauf nach Visp. Es ist Erntezeit, unten auf den Straßen knattern kleine Transporter, auf den Ladeflächen wippen Plastikkisten voller Trauben.

Nach sechs Minuten stoppt die Gondel an der Bergstation. Hier oben kein Knattern, sondern Hühner, die unter Kastanienbäumen laufen; eine Katze döst auf grauem Laub. Weiter hinten ein altes Chalet, aus dem Jacques Granges kommt, 63, ein Mann mit Jeanshemd und Rauschebart – und wohl der eigensinnigste unter den 17000 Walliser Winzern.

Er setzt sich an den Tisch vorm Haus, seine Frau reicht Gläser aus dem Küchenfenster, er schenkt einen 2008er Diolinoir ein, einen seltenen, würzigen Rotwein. Seit fast 40 Jahren, erzählt Granges, wohnt er auf dem Felsplateau von Beudon. Damals wollte niemand mehr das alte Weingut hier oben bewirtschaften – es war zu entlegen, eine Straße konnte man nicht bauen. »Aber es wäre eine Schande gewesen, dieses Land aufzugeben. Seit

Jahrhunderten wird hier oben Wein angebaut.« Mit Hilfe seines Vaters, eines Bauern, kaufte Granges den Betrieb. Und nachdem er sich schon im Studium in Zürich mit Ökologie beschäftigt hatte, machte er ihn zu einem der ersten Bio-Weingüter im Wallis.

Er steht auf und geht über staubige Wege hinunter in seine Rebfelder. Ein paar portugiesische Erntehelfer schneiden gerade den Gamay, einen fruchtigen Rotwein. Etwas weiter hängen die Chasselas-Trauben, in die die Sonne bernsteinfarbene Flecken gebrannt hat. Daraus macht Granges einen köstlichen, cremigen Fendant.

Man muss nicht lange umherlaufen, um zu sehen, dass er anders arbeitet als die Kollegen im Tal: Kniehoch steht das Gras zwischen seinen Weinstöcken, Disteln und Brennnesseln wachsen, über einen Grashalm läuft eine Spinne mit roten Punkten auf dem Rücken. Granges spritzt keine Unkrautvernichtungsmittel und mäht nur ein- oder zweimal pro Jahr. Die Natur zu schützen sei für ihn eine Gewissenssache, aber natürlich, ökologisch angebaute Wein schmecke auch besser.

**E**r steht jetzt an einer Steinhütte, in der die Turbine seines kleinen Wasserkraftwerks steht. Das Wasser zapft er ein paar hundert Meter weiter oben aus einem Wildbach ab – im Winter ist er komplett unabhängig von den Elektrizitätswerken. Er schaut ins Tal, sieht die Autobahn und den kanalisierten Rhonelauf. Er fährt nicht gerne runter, sagt er, am liebsten ist er hier oben, allein mit seiner Frau in seinem kleinen Öko-Staat.

Wieder hinunter mit der Seilbahn, hinein ins Auto, Fahrt in Richtung Osten. Fast überall in den Dörfern sieht man Schilder, auf denen Winzer zur Weinprobe einladen. In den Kirchen ranken sich holzgeschnitzte Weinblätter um Altarsäulen, und noch auf den Friedhöfen winden sich metallene Traubenbündel um die Grabkreuze.

Seit 2500 Jahren wird im Wallis Wein angebaut. Die ersten Pflanzen wurden wahrscheinlich vor 500 v. Chr. aus dem Tessin hierher gebracht, schon die Kelten haben hier gekeltert. Viele Jahrhun-



Bei Chamoson stehen die Reben bis zur Felswand. Jedes Fleckchen Erdreich sei den Einwohnern kostbar, notierte Goethe 1779 im Wallis. Auf seiner Reise durchs Rhonetal trank er oft Wein. Der gelagerte war ihm zu sauer. Er bevorzugte den jungen, der aber aussehe »wie Seifenwasser«

# Wein an steilen Wänden

derte lang sind es die Bauern, die neben Roggen und Kartoffeln auch Wein anpflanzen; spezialisierte Winzer gibt es noch nicht. Getrunken wird der Wein wie Wasser: als Durstlöcher, den man zur Arbeit mit aufs Feld nimmt. Handel mit Wein existiert kaum – was die Bauern herstellen, verbrauchen sie selbst.

**D**as ändert sich, als um 1860 eine Bahnstrecke in den Kanton gebaut wird. Die Walliser beginnen, ihren Wein in andere Teile der Schweiz zu exportieren, und lernen gleichzeitig andere Rebsorten kennen: Bald wird der Chasselas eingeführt, der wegen seiner großen Beeren mehr Ertrag bringt als die alten Sorten und sich schnell verbreitet. Der daraus gekelterte Fendant gilt bald als der typische Walliser Wein – gemeinsam mit dem Dôle, einem Mischwein aus Pinot Noir und Gamay. Mitte des 20. Jahrhunderts sind die alten Trauben fast völlig verschwunden. Und das bleibt so, bis sich im Sommer 1981 eine 28-jährige Weinbauingenieurin an ihren Schreibtisch setzt und einen Brief verfasst.

Sion, ein Klotz mit brauner Wellblechverkleidung hinterm Bahnhof – die Zentrale von Provins, der größten Winzergenossenschaft des Wallis mit mehr als 4000 Mitgliedern: Madeleine Gay, mittlerweile 56, steht an einem Labortisch, vor sich eine Reihe von Weingläsern, aus denen sie nacheinander einen Schluck nippt. Laien erinnert der Geschmack an billigen Supermarktsekt, tatsächlich sind es Proben von jungen Rotweinen, die seit Monaten im Keller in Eichenfässern lagern und später teuer verkauft werden sollen. Und je nachdem, was Frau Gay herausschmeckt, wird der Kellermeister angewiesen, zum Beispiel die Temperatur unten höher oder niedriger zu stellen.

Madeleine Gay ist heute eine der mächtigsten Frauen im Walliser Weinbau, zuständig für eine Million Liter Spezialitätenweine, die Provins jedes Jahr herstellt. Zwischen ihr und Jacques Granges scheinen Welten zu liegen, doch auch sie hat als Rebellin begonnen.

Im Mai 1968 – da war sie 14 – hörte sie im Radio, wie in Paris die Studen-



Berufswinzer gibt es in Visperterminen kaum. Doch viele Familien bauen als »Samstagswinzer« nebenbei Wein an. Die meisten fahren ihre Ernte zur St.-Jodern-Kellerei, wo Pirmin Heinzmann (oben) für die richtige Gärung sorgt. Spezialität des Dorfes ist der weiße Heida-Wein, den Heinzmann zum Teil in Barriquefässern reifen lässt

## MERIAN WEIN IM WALLIS

**Chasselas**, auch *Fendant*. Häufigste weiße Sorte im Wallis, in Deutschland Gutedel genannt. Das Aroma hängt stark von Boden und Klima ab.

**Petite Arvine** Die alte, anspruchsvolle Sorte ergibt oft komplexe, säurereiche Weißweine mit intensiven Frucht- und leichter Salznote.

**Heida** Im Unterwallis meist Païen genannt. Aus dem Traminer entstehen frische, vollmundige Weißweine.

**Gamay** Nach dem *Pinot noir* die zweithäufigste rote Sorte im Wallis. Zusammen ergeben sie den beliebten *Dôle*.

**Cornalin** Die schwierige Sorte wird im Wallis seit Jahrhunderten angebaut. Resultat: kräftige, komplexe Rotweine.

**Diolinoir** Schweizer Züchtung aus den 1970er Jahren. Gerbstoffreich, würzig.

ten revoltierten: »Contre le pouvoir, contre la bourgeoisie«, gegen die Macht, gegen das Bürgertum, sie schließt die Fäuste und lacht, wenn sie davon erzählt. »Ich war schon immer gegen Dinge, die scheinbar allgemeingültig und unveränderlich sind.« Deswegen hat sie jenen Brief an den Direktor von Provins aufgesetzt, kurz nachdem sie mit der Weinbauschule dort zu Besuch gewesen war. Es sei sehr bedauerlich, schrieb sie damals, dass Provins fast

nur Fendant und Dôle herstelle. Man solle bitte die alten Weinsorten nicht vergessen: die Petite Arvine zum Beispiel, einen Weißwein, den sie noch aus dem Rebgarten ihres Großvaters kannte. Oder den Cornalin, einen Roten, der fast 700 Jahre lang im Wallis angebaut wurde und inzwischen fast ausgestorben war.

»Gute Idee«, sagt der Direktor, der sie zum Gespräch einlädt. »Aber wie erklären wir das den Winzern?« Er gibt Gay eine Stelle, und sie stürzt los. Mit missionarischem Enthusiasmus wirbt sie für die alten Weine, wird immer wieder ausgebremst von starrköpfigen Winzern, die Veränderungen nicht lieben. Schon gar nicht, wenn sie ihnen von einer Frau nahegelegt werden.

Der Erfolg kommt erst, als sie für Provins-Winzer, die alte Sorten pflanzen, neue Verträge durchsetzt: Sie werden nicht mehr nach Kilo Trauben, sondern nach Quadratmetern Anbaufläche bezahlt. Der geringe Ertrag, das stärkste Argument gegen die alten Weine, ist damit bedeutungslos. Ihr hilft, dass in den achtziger Jahren der Weinbau kriselt: Nach Rekorderten gibt es ein Überangebot, die Winzer ahnen, dass sie nur durch die Qualität ihrer Weine und nicht durch deren Masse überleben werden.

Nach und nach kehren die alten Reben zurück. Mittlerweile ist die Petite Arvine der am dritthäufigsten ange-

baute Weißwein im Wallis, der Cornalin liegt auf Platz fünf bei den Rotweinen. Und Madeleine Gay, die bei Provins zuerst in einer Garage gearbeitet hat, ist heute auf einem riesigen Werbeplakat am Hauptgebäude zu sehen.

Wieder ins Auto, Richtung Oberwallis, über enge Straßen hoch ins Tal von Visperterminen. »Traubenernte!« steht auf einem Warnschild. Vor der St.-Jodern-Kellerei, einer Genossenschaft mit gut 400 Mitgliedern, stauen sich die Autos: meist Privatwagen, bis zum Dach beladen mit Traubenkisten. Kinder wuseln dazwischen, greifen sich Trauben von den Anhängern; eine Familie picknickt im Gras.

Es sind fast nur Nebenerwerbswinzer, die hier ihre Ernte abliefern. »Vignerons du samedi«, Samstags-Winzer, heißen sie im französischsprachigen Teil des Kantons. Es gibt viele von ihnen im Wallis. Durch Erbteilung sind die Rebfelder im Laufe der Jahrhunderte oft zu klein geworden, um eine Familie zu ernähren. Die Samstags-Winzer arbeiten im Hauptberuf in Büros oder Fabriken – und ganz selten als Kellermeister, wie Pirmin Heinzmann.

Er ist seit dreißig Jahren Chef der Jodern-Kellerei, hat sie mit aufgebaut und berühmt gemacht für ihren Heida-Wein – einen kräftigen Traminer, der auch zu den alten Walliser Traubensor-

ten gehört. Gleichzeitig betreibt er mit seiner Großfamilie Weinbau und beliefert sich sozusagen selbst mit Trauben.

Er hat jetzt Mittagspause und fährt mit dem Auto ein paar Minuten den Berg hinunter zu einem Rebhang. Drei Häuser stehen hier, links wohnt der Schwager, in der Mitte er, rechts die 95-jährige Mutter, die gerade im Garten unter der Markise sitzt. Nach und nach kommen Heinzmanns Töchter, Neffen, Nichten und einige Nachbarn dazu – gut 20 Leute, zwei Raclette-Geräte glühen um die Wette.

Der Schwager – pensionierter Krankenhaustechniker – hat seinen Hauswein dabei, natürlich einen Heida. Wie viele im Ort stellt er nebenbei eigenen Wein für den Privatbedarf her, gut 100 Flaschen im Jahr. Die Weinpresse steht in seinem Keller neben der Waschmaschine. Pirmin Heinzmann probiert einen Schluck. »Leicht bitter im Abgang«, sagt er, der Schwager schweigt, es ist nicht ganz klar, ob gerade ein Familienkonflikt beginnt.

Heinzmann fängt an, vom »höchsten Weinberg Europas« zu erzählen – die drei Worte spricht er mit aller Feierlichkeit aus, zu der Schwyzerdütsch imstande ist. Der Weinberg beginnt oberhalb der Hauptstraße und ist sozusagen das Werk von Heinzmann: Vor zehn Jahren hat er begonnen, einige aufgegebene Rebfelder in fast 1200 Metern Höhe neu zu bepflanzen – und das zum Europarekord erklärt.

Damit werben Dorf und Kellerei seitdem kräftig. »Wein aus dem höchsten Weinberg Europas«, steht auf den Etiketten von St. Jodern. Es gibt zwar Hinweise, dass Zypern einen noch höheren Weinberg hat. Aber Zypern, sagt Heinzmann, ist eine Insel und liegt nun auch wirklich ganz am Rand von Europa. Ach ja, und die Leute drüben im Aostatal. Die hat er mit einem Höhenmesser besucht und ihnen nachgewiesen, dass sie vielleicht einzelne Rebstöcke haben, die höher liegen. Aber sicher kein ganzes Rebfeld.

Das Wallis bleibt Weinrekordland, so viel ist für alle hier klar. Heinzmann nimmt noch einen Schluck Heida und steht auf. Die Raclette-Geräte werden abgeschaltet. Ein Neffe macht die nächste Fuhre Trauben fertig, Heinzmann fährt schon mal zur Kellerei, die Ernte geht weiter. ■

## MERIAN GLETSCHERWEIN

# Der Alpengherry

Für prominente Gäste öffnet das Dörfchen Grimentz ein ganz spezielles Fass. Der Wein darin ist über 120 Jahre alt

Jean Vouardoux hat den Schlüssel. Nicht irgendeinen, sondern ein Exemplar wie aus dem Märchenbuch: handlang, aus rotbraunem Eisen und mit hohen Zacken am Bart. Und etwas Märchenhaftes hat es tatsächlich, dieses Kellergewölbe, das Vouardoux jetzt aufschließt: In einem großen Lärchenholzfass lagert hier Wein aus dem Jahr 1886 – einer Zeit, als in Deutschland noch Wilhelm I. regierte und Gottlieb Daimler mit seiner ersten Motorkutsche spazierenfuhr. Gletscherwein heißt dieses Getränk, für das Grimentz berühmt ist, ein 450-Einwohner-Dorf hoch oben im Val d'Anniviers. Jean bietet einen Schluck an, allerdings nicht aus dem 1886er Fass – das ist für prominente Persönlichkeiten reserviert wie den Bischof von Sion oder den Schweizer Bundespräsidenten. Weniger bedeutende Besucher bekommen Wein von 1965, der in einem der sieben anderen Fässer hier im Keller lagert. Die Geschichte dieses Gletscherweins ist ein wenig kompliziert, das einfachste, was man über ihn sagen kann: Er sieht aus wie Sherry, schmeckt auch so – und macht ziemlich schnell betrunken.

Den Rest erklärt Vouardoux, ein schlanker Mann von 78 Jahren mit rotem Polo-Shirt und Cord-Schirmmütze. Der Gletscherwein habe nicht direkt etwas mit Gletschern zu tun, sagt er, die Trauben etwa wachsen in der Nähe von Sierre. In Grimentz selbst kann man keinen Wein anbauen, das Dorf liegt auf 1500 Metern einfach zu hoch. Deswegen hat die Bürgergemeinde des Ortes, eine Vereinigung alter Familien, schon vor Jahrhunderten Rebärten in der Ebene gekauft. Dort unten werden die Trauben – meist Rèze, Ermitage oder Malvoisie – bis heute gekeltert und vergärt und dann hinauf nach Grimentz gebracht. Und weil das Dorf nur 15 Kilometer vom Moiry-Gletscher entfernt liegt, ist schließlich der Name »Gletscherwein« entstanden. Gelagert wird er bis heute im Keller

des Bürgerhauses mitten im Ort, Jean Vouardoux ist der Kellermeister. Er achtet darauf, dass aus dem alten Fass pro Jahr höchstens 25 Liter gezapft werden – so haben es seine Vorfahren im 19. Jahrhundert festgelegt. Eine andere Regel: Die fehlende Menge muss wieder aufgefüllt werden – zum Beispiel aus dem Fass von 1965, das wiederum aus einem anderen nachgefüllt wird. In dem alten 900-Liter-Fass sind so jetzt noch – Jean zieht ein verknittertes Stück Papier aus der Hose und schaut nach – 27 Liter Originalwein von 1886. Im Jahr 2127 wird es nur noch einer sein.

Neben der Bürgergemeinde gibt es in Grimentz noch etwa 70 Privatleute, die Gletscherwein herstellen. Auch Jean gehört dazu, sein privater Keller liegt ganz in der Nähe, unter einem der typischen alten Lagerhäuser des Ortes aus tiefdunklem Holz. Er schließt auf, ein kleiner Raum, Käseräder hängen von einem Halter an der Decke – gut geschützt vor Mäusen. An der Wand eine Urkunde mit dem Bild des Papstes für langjährige Mitgliedschaft im Kirchenchor, weiter hinten fünf kleine Fässer, der älteste Wein in seinem Keller stammt aus den 1960er Jahren.

Er schenkt noch eine Runde ein. Aber nein, einen Vollrausch habe er von dem alten Tropfen noch nie gehabt. »Gletscherwein ist nicht dazu da, um sich zu betrinken. Er ist eine Erinnerung an die Geschichte, an das Leben unserer Vorfahren.« Und auch an den Tod: Ganz hinten in seinem Keller steht, so ist es Brauch hier, ein Fässchen, das für einen besonderen Anlass reserviert ist: für seine Beerdigung. Gekostet werden kann der Gletscherwein nur in Grimentz – in der Saison jeden Montag, sonst auf Absprache (Tel. 027 475 1493, [www.grimentz.ch](http://www.grimentz.ch)). Eine andere Art Gletscherwein keltert Adrian Mathier aus Salgesch: Seine Süßweine reifen direkt im Rhonegletscher ([www.mathier.com](http://www.mathier.com)).