

le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



Nr. 18
5. Jahr

DAS WORT DES PROCUREURS

Ich weiss nicht, ob es Ihnen gleich ergeht wie mir: Ich habe den Sommer besonders gern, obwohl ich finde, dass diese Jahreszeit doppelt so lange dauern sollte wie die andern. Diese Vorliebe hat mich schon in meiner frühesten Jugend beseelt, und das aus einem einfachen Grund, den die meisten von Ihnen mit mir teilen: Sommer = Schulferien.

Im Erwachsenenalter hat mir die allzu kurze Unterbrechung der beruflichen Tätigkeit erlaubt, die Freuden der Wanderungen in den Bergen, die ich in der Jugend empfunden hatte, wenn ich im Sonnenschein die unberührte Natur, die grandiose Landschaft und die prächtige Flora bewunderte, mein Picknick aus dem Rucksack holte und den Fendant im Wasser einer Suone oder eines Wildbachs kühlte, wieder aufleben zu lassen.

Finden Sie, dass ich idealisiere? Gewiss, Sie haben nicht Unrecht, doch das hindert mich nicht daran, Sie dazu einzuladen, den 22. August in unserer Gesellschaft zu verbringen, um nicht Roger Federer, sondern – wie es die Journalisten formulieren – ein anderes Monument von nationaler Bedeutung zu entdecken: die imposante Staumauer der Grande Dixence, die dem Menschen seine wahre Grösse bewusst macht: körperlich ein Zwerg, geistig ein Riese.

Wer dem Zauber der Gegend erliegt und den Aufenthalt verlängern möchte, um die Schönheit der grossartigen Landschaft intensiver zu geniessen, kann eine zwischen 30 Minuten und zwei Stunden dauernde nicht allzu beschwerliche Wanderung am Ufer des Lac des Dix – so heisst der See, den die Staumauer der Grande Dixence entstehen liess – unternehmen. Die Bergtüchtigen können sich an den Sentier des Bouquetins

Man sieht mir an, dass ich getrunken habe, nicht aber, dass ich durstig bin.

– den Steinbockpfad – heranwagen, der zu dem in 2800 Metern Höhe gelegenen Col des Roux aufsteigt und eine Marschzeit von gut vier Stunden erfordert. Eine lange, aber lohnenswerte Wanderung! Es empfiehlt sich, einen Feldstecher mitzunehmen, denn man bekommt fast sicher ein paar wilde Tiere zu Gesicht.

Das Land der Gegensätze und der Naturschönheiten, die Wiege alter Traditionen, das Wallis des Weins und der Produkte seiner Terroirs heisst Sie zum Kapitel der authentischen Raclette AOC schon jetzt herzlich willkommen.

Der Procureur
Fernand Schalbetter



Das Kapitel DER SCHWEIZER WEINE

2



Hohes Patronat

Herr Jacques-Alphonse Orsat, Präsident von Swiss Wine Promotion

Herr Thierry Walz, Vizepäsident von Swiss Wine Promotion

Dr David Escher, Direktor von Switzerland Cheese Marketing

Herr Kaspar Wetli, Präsident des Branchenverbandes Deutschschweizer Wein

Herr Kurt Egli, Präsident des Office des Vins Vaudois

Herr Eric Germanier, Präsident der Interprofession des Vins du Valais

Herr Francesco Tettamanti, Direktor von Ticino Wine

Herr Nicolas Schorderet, Generalsekretär des Office des Vins Vaudois

Herr Pierre Devanthéry, Direktor der Interprofession des Vins du Valais

Ehrengäste

Herr Claude Lässer, Staatsrat und Präsident der Regierung des Kantons Freiburg

Herr Philippe Kapsopoulos, Präsident von Fribourg Olympic Basket

Ritter

Frau Marianne Andrey-Biland, Marly

Frau Ana Rosario, Posieux

Herr Giuseppe de Lorenzis, Freiburg



DIE WEINE DES KAPITELS

PETITE ARVINE DE SAILLON, AOC VALAIS 2007
DOMAINE DE REGALESSE,
J-A. ET PH. ORSAT, CHARRAT

CHÂTEAU LA BATIE 2008
GRAND CRU DE LA CÔTE, VINZEL AOC
PIERO ET HENRIETTE CHIESA, VINZEL

LATTENBERGER, RÄUSCHLING 2007
WEINBAU LÜTHI, MÄNNEDORF

CONTRADA 2008
TICINO DOC, BIANCO DI MERLOT
I VINO DI GUIDO BRIVIO SA, MENDRISIO

PINOT BLANC 2008
CLOS DES PINS
MARC RAMU, DARDAGNY

VOIGNIER 2007
VIN DE PAYS DES COTEAUX DE NEUCHATEL
DOMAINE MONTMOULIN FILS, AUVERNIER

CORNALIN DE CHAMOSON AOC VALAIS 2008
CAVE A POLITE
JACQUE DISNER, CHAMOSON

RIESLING-SILVANER AOC 2008
HERZOG WELF ISELISBERG
VOLG WEINKELLEREI, WINTERTHUR

GEWÜRZTRAMINER VULLY AOC 2008
CAVE ET DOMAINE DU PETIT CHÂTEAU SA
ERIC SIMONET, MOTIER

GAMARET 2007
DOMAINE VILLARD ET FILS
PHILIPPE VILLARD, ANIERES

MERLOT ULTIMA GOCCIA, TICINO DOC 2007
ANDREA E GIADA ARNABOLDI, CHIODI

EUPHONIE, LA CÔTE AOC 2006
VIN DOUX PASSERILLÉ
CAVE CIDIS, MORGES



UNTERWEGS ZUM TREFFPUNKT

Unterwegs zur Grande Dixence kommen Sie an den Pyramiden von Euseigne vorbei, die von den Einheimischen auch „Damen mit Hut“ oder „Feenkamine“ genannt werden und zusammen mit



der Eringer Rasse zur Bekanntheit des Val d'Hérens – des Eringtals – beitragen. Die Pyramiden – eine der bedeutendsten erdgeschichtlichen Sehenswürdigkeiten der Alpen – sind vor einigen zehntausend Jahren entstanden, als die abschmelzenden Gletscher grosse Mengen Schutt zurückliessen, der sich zu Betonmoränen verfestigte. Diese haben sich allmählich gebildet und sind dazu verurteilt, nach und nach zu verschwinden, weil die Säulen einstürzen oder ihre Schutzkappen verlieren und dann der Erosion zum Opfer fallen.

Die Pyramiden von Euseigne erreichen die respektable Höhe von 10 bis 15 Metern, und gewisse Schutzkappen messen mehrere Kubikmeter und wiegen bis zu 20 Tonnen.

DIE GRANDE DIXENCE, EIN WERK DER SUPERLATIVE

Eine Beschreibung der Grande Dixence kommt nicht ohne die Zahlen aus, die den Gigantismus des Werkes vor Augen führen. Die Staumauer erhebt sich im Val des Dix auf dem Territorium der Gemeinde Hérémence. Sie ist 285 Meter hoch, an der Sohle 200

Meter breit und an der Krone 700 Meter lang. Diese Abmessungen machen sie zur höchsten Betonstaumauer der Welt. Mit 15 Millionen Tonnen Gewicht ist sie schwerer als die Cheops-Pyramide. Sie enthält 6 Millionen Kubikmeter Beton. Mit dieser Masse liesse sich eine 1,5 Meter hohe und 10 Zentimeter breite Mauer rund um den Äquator errichten. Das Stauwerk wurde 1957 zum ersten Mal unter Wasser gesetzt. Der künstliche See, der dabei entstanden ist, hat eine Länge von 5 Kilometern und einen Inhalt von mehr als 400 Millionen Kubikmetern. Er wird durch das Schmelzwasser von 35 zwischen dem Mattertal (Gegend von Zermatt) und dem Val d'Hérens gelegenen Walliser Gletschern gespeist. Mehrere Pumpwerke und über 100 Kilometer Stollen führen ihm das Wasser zu.



DAS "RITZ"

Das Hotel-Restaurant am Fusse der Staumauer, das man „Le Ritz“ zu nennen pflegt,



diente ursprünglich dazu, die Erbauer der Grande Dixence zu beherbergen. Es wurde in den letzten Jahren mehrmals renoviert, so dass es heute Seminare, Konferenzen, Bankette und andere Gruppenveranstaltungen durchführen kann.

In diesem Hotel, das ein grandioses Panorama erschliesst, wird Küchenchef Thierry Hays nach währschafter Walliser Tradition die Raclette servieren.

Wir laden Sie dazu ein, in dieser grossartigen Umgebung ein leckeres Mahl zu geniessen.



DER VIDÔME VON FREIBURG

Freiburg geniesst im Ordre de la Channe unter den Kantonen der Westschweiz eine Sonderstellung, denn es besitzt zwei Vidôme: einen für das Greyerzer Land und einen für die Stadt Freiburg und den Rest des Kantons. Für diese Aufteilung war das Bestreben der verschiedenen Gemeinschaften des Kantons, ihre Identität zu bewahren, Ausschlag gebend.

GIANCARLO NUZZO

Zahlreiche Mitglieder des Ordre de la Channe hegen den Wunsch, ein Kapitel in der Gesellschaft Giancarlo Nuzzos zu verbringen. Dieser Vidôme ist nämlich weder ein trüber Gast noch ein Spielverderber, sondern vielmehr eine Stimmungskanone und ein fröhlicher Kumpan, der stets auf eine lustige Anekdote erpicht und zum Scherzen aufgelegt ist und das Leben von der leichten Seite nimmt. Es erübrigt sich also, darauf hinzuweisen, dass Giancarlo den Kontakt mit den Leuten sucht und dass ihm die Geselligkeit angeboren ist.

Dieser Geniesser ist aber auch ein Liebhaber der Natur, vor allem der Berge, und es ist eine seiner Leidenschaften, mit geschultertem Rucksack die Welt und ihre Wunder zu entdecken, was ihm erlaubt, neue Kräfte zu sammeln und die Sorgen und Nöte des Alltags für ein paar Stunden oder Tage zu vergessen.

Wenn Sie für einen Big Mac nicht viel übrig haben, sollten Sie sofort zusagen, wenn Giancarlo Sie zum Essen einlädt. Er wird Sie vermutlich nicht in ein Restaurant führen, sondern es wird ihm ein Vergnügen sein, für Sie ein lukullisches Mahl zuzubereiten und eine der zahlreichen köstlichen



Flaschen zu entkorken, die in seinem Keller lagern.

Feinfühligkeit, Grossherzigkeit und Selbstlosigkeit sind die drei Hauptmerkmale des Vidômes von Freiburg. Er gesteht, etwas ungeduldig zu sein, doch wer ist schon ohne Fehler?

WHO IS WHO?

Die berufliche Laufbahn Giancarlos ist dadurch geprägt, dass er die Wirtschaft im weitesten Sinne des Wortes jeder anderen Beschäftigung vorzieht. Der angehende Vidôme absolvierte im „Grand Hôtel des Bains“ von Leukerbad eine Handelslehre und zog dann rhoneabwärts nach Genf, wo ihn eine Bank als institutionellen Anleger anstellte. Später verliess er die Calvinstadt, liess sich in Bern nieder und arbeitete in verschiedenen Bankinstituten mit Sitz in Bern, Basel und Zürich. Das Jahr 1999 ist in seiner Laufbahn ein wichtiges Datum, denn von diesem Zeitpunkt an stellte er seine Fähigkeiten als Finanz- und Vorgesorgeexperte in den Dienst der Freiburger Filiale der Versicherungsgesellschaft „La Bâloise“. In Freiburg lebt er übrigens auch seit 1994, d. h. seit fünfzehn Jahren.

Giancarlo Nuzzo, du nimmst seit nahezu 20 Jahren an den Aktivitäten des Ordre de la Channe teil: wir danken dir für deinen tatkräftigen und schätzenswerten Einsatz für unsere Bruderschaft herzlich.

GIANCARLO NUZZO GANZ PRIVAT

-Welchen Walliser Wein haben Sie am liebsten?

Den Heida.

-Was wünschen Sie sich vom Weihnachtsmann?

Einen Korb voll Herzlichkeit.

-Mit wem möchten Sie einen Monat auf einer einsamen Insel verbringen?

Melden Sie sich bitte bei mir.

-Welche Art von Menschen meiden Sie?

Die Dummköpfe.

-Was würden Sie tun, wenn Sie die Welt verändern könnten?

Ich würde die Menschen veranlassen, einen Dienst mit einem Gegendienst zu entgelten.

-Welche drei Wörter charakterisieren die Schweiz am besten?

Landschaft, kulturelle Vielfalt, Mut.

-Welches ist Ihr grösster Fehler?

Fragen Sie meine Freunde.

-Welches ist Ihre Haupttugend?

Die Grossherzigkeit.

-Wie lautet Ihre oberste Devise?

Vertreibe die Natur, sie kehrt im Galopp zurück.

Das Label Valais excellence – die Marke Wallis auf den Produkten

Fortsetzung der Artikel in „Le Chevalier“ Nr. 16 (Die Marke Valais/Wallis: ihre Stärke beruht auf ihren Werten) und Nr. 17 (Das Label Valais Excellence: Einsatz für eine nachhaltige Entwicklung).

OC: Welches ist der Hauptzweck der Marke Valais/Wallis?

Yvan Aymon: Die Marke Valais/Wallis ist eine kollektive multisektorielle Marke.



les Alpes-Source

deren wichtigste Funktion darin besteht, das Ansehen des Wallis bei den Konsumenten zu fördern. Die Marke soll ihnen die Gewissheit geben, dass sie ein Qualitätsprodukt kaufen und konsumieren, das überdies aus einem Unternehmen stammt, das vom Wert seiner Produktion überzeugt ist und den Umweltschutz und die soziale Ethik respektiert. Sie stellt ein Zeichen der Anerkennung dar, das den emblematischen Produkten des Kantons vorbehalten ist. In den Augen der Verantwortlichen der Marke ist das Streben nach Qualität nur dann sinnvoll, wenn über das Know-how und das Produkt hinaus Werte und Lebenskunst vermittelt werden.

OC: An welche Kriterien ist die Verleihung der Marke geknüpft?

YA: Die Kriterien für die Erteilung der Marke sind einerseits die Herkunft aus dem Wallis und die Einhaltung des für jedes Produkt spezifischen Pflichtenheftes und andererseits die durch die Unterzeichnung einer Charta einzugehende Verpflichtung, die Werte der Marke und die Grundsätze der nachhaltigen Entwicklung zu respektieren. Durch eine Kontrolle, die ein akkreditiertes neutrales Organ durchführt, wird die Verleihung rechtskräftig.

OC: Welche Sektoren oder Unternehmen haben die Marke schon erhalten?

YA: Die Marke Valais/Wallis weckt ein

OC: Wie steht es um die Weinbranche?

YA: Die grössten Weine unseres Kantons werden die „Zugpferde“ des Fächers der mit der Marke Valais/Wallis ausgezeichneten Produkte sein. Die Pflichtenhefte, die die zu erreichenden Kriterien festlegen, sind bei der Drucklegung dieser Nummer des „Chevalier“ noch nicht bis ins Einzelne ausgearbeitet, sondern liegen erst in groben Zügen vor. Das Schlüsselwort der Überlegungen lautet: Ambition. Um bei den Konsumenten anzukommen und für die Branche einen echten Mehrwert zu erzielen, müssen wir unsere Ansichten kompromisslos durchsetzen. Alle Verfahren der Labelerteilung und der Differenzierung



Avant d'imprimer, pensez à votre environnement !
Denken Sie an unsere Umwelt - Müssen Sie diese E-Mail drucken ?

überwältigendes Echo. Mehr als zwanzig landwirtschaftliche Produkte – Früchte, Gemüse, Honig, Roggenbrot, Fleisch von Eringer Rindvieh, Walliser Branntwein, Raclettekäse, Gewürzkräuter und viele andere Erzeugnisse – sind bereits berechtigt, die Farben der Marke zu tragen. Die anderen Wirtschaftszweige des Kantons zeigen ebenfalls ein grosses Interesse. Mehr als 60 der leistungsfähigsten Unternehmen des Kantons verwenden das Zertifikat Valais Excellence und die Marke Valais/Wallis.

von Produkten, die auf einem halbherzigen Konsens beruhten, waren zum Scheitern verurteilt. Die Werte, die die Marke Wallis prägen – insbesondere die Qualität, der Umweltschutz und die wirtschaftlichen Folgen für das Wallis – müssen den künftigen Kriterien für die Selektion der Weine zu Grunde gelegt werden. Die besten Walliser Weine würden aus einem auf der Gegenseite angebrachten zusätzlichen Label keinen Nutzen ziehen. Die Marke Valais/Wallis muss den emblematischen Weinen unseres Kantons ermöglichen, sich unter den anderen Produkten der Familie Marke Valais/Wallis eindeutig zu positionieren.

In den folgenden Nummern werden zu diesem Thema weitere Artikel erscheinen:

im Oktober 2009:

Anerkennung des Labels Valais excellence



Die etikette: Das was UND Das wie

In der letzten Nummer des „Chevalier“ hat der Walliser Kantonschemiker Célestin Thétaz in zuvorkommender Weise folgende Fragen beantwortet: „Was ist der Wein nach dem Wortlaut des Gesetzes?“ - „Wo finden sich die Vorschriften betreffend die Weinetiketten?“ - „Welche Angaben muss eine Etikette unbedingt enthalten?“ Es folgt der letzte Teil des Interviews. Wir danken Herrn Thétaz für seine Auskünfte.

OC: Wie ist die Angabe des Jahrgangs geregelt?

CT: Die Angabe des Jahrgangs ist nur dann erlaubt, wenn der Wein zu mindestens 85 Prozent aus Trauben des angegebenen Jahrgangs besteht. Andernfalls ist die Angabe des Jahres der Lese verboten.

OC: Ist die Angabe der Traubensorte obligatorisch?

CT: Nein; sie ist jedoch erlaubt, wenn der Wein zu mindestens 85 Prozent aus der angegebenen Traubensorte oder den angegebenen Traubensorten besteht. Stammt der Wein von mehreren Traubensorten (Dôle und Assemblage-Weine), so muss die Angabe in mengenmässig absteigender Reihenfolge gemacht werden.

OC: Ist der Verschnitt des Weins erlaubt?

CT: Unter Verschnitt versteht man das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein verschiedenen Ursprungs oder verschiedener Herkunft.

Schweizer Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, Schweizer Land- und Schweizer Tafelweine (das entspricht der Klassierung der Schweizer Weine) dürfen nicht aus einem Verschnitt mit ausländischem Wein hervorgehen.

Der Verschnitt von Schweizer Wein mit Schweizer Wein ist hingegen erlaubt. So ist es gestattet, den AOC-Weinen bis zu 10 % Weine derselben Farbe zuzugeben. Für die Landweine beträgt der Grenzwert 15 %. Die Weine der dritten Kategorie (Tafelweine) dürfen nach Belieben verschnitten werden.

Im Wallis ist der Verschnitt des Fendants



verboten, eine Eigenheit, die vermutlich weltweit einmalig ist. Die anderen Walliser AOC-Weine dürfen nur mit anderen Walliser AOC-Weinen verschnitten werden.

OC: Ist das Erscheinungsbild der Weinetiketten vorgeschrieben?

CT: Die Gesetzgebung äussert sich weder zum Format noch zur Farbe oder zur



Die Kennzeichnung des Weins

graphischen Gestaltung der Etikette und der allfälligen Gegenetikette. Diese Einzelheiten sind dem Gutdünken und dem Geschmack des Selbstkelterers überlassen.

OC: Ist der Selbstkelterer verpflichtet, die Etiketten seiner Weine dem Kantonslaboratorium zur Prüfung vorzulegen?

CT: Der Selbstkelterer ist dazu an sich nicht verpflichtet, doch es empfiehlt sich, Vorsicht walten zu lassen und es gleichwohl zu tun.

OC: Ist es erlaubt, auf den Etiketten Hinweise auf die gesundheitsfördernde Wirkung des Weins anzubringen?

CT: Nein. Das Gesetz hält fest: Alkoholische Getränke dürfen nicht mit gesundheitsfördernden Anpreisungen wie „stärkend“, „kräftigend“, „energiespendend“, „für die Gesundheit“ oder „tonisch“ gekennzeichnet werden.



OC: Welche Eigenschaften muss ein Wein besitzen, damit er vermarktet werden kann?

CT: Die Qualität des Weins wird auf Grund von drei Kriterien beurteilt: er muss reintonig, gesetzeskonform und marktgängig sein, mit anderen Worten, er darf keinen groben Fehler aufweisen. Es sei hervorgehoben, dass der Weinproduzent in eigener Regie entscheidet, ob er seinen Wein in Liter- oder 7,5-Deziliter-Flaschen anbieten will.

OC: Wie ist die Werbung für alkoholische Getränke geregelt?

CT: Jede Anpreisung alkoholischer Getränke, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richtet, ist untersagt, insbesondere an Orten, wo sich hauptsächlich Jugendliche aufhalten, in Zeitungen, Zeitschriften und anderen Publikationen, die sich vor allem an Jugendliche richten, und an Kultur-, Sport- und anderen Veranstaltungen, die hauptsächlich von Jugendlichen besucht werden. Die unentgeltliche Abgabe alkoholischer Getränke an Jugendliche ist selbstverständlich untersagt.



Varner Weinwochen

Leukerbad, 31. August bis 26. September.
Während vier Wochen köstliche Weine degustieren. Mit den Weinbauern und Kellermeistern von Varen über Weinbau und Weinbereitung plaudern.
Tel.: 027 472 71 17, Fax: 027 472 71 51,
<http://www.leukerbad.ch>

Wii-Grill-Fäscht

Vispertermen, 5. September.
Eine kulinarische Wanderung durch den höchstgelegenen Rebberg Europas und eine sechs Gänge umfassende Mahlzeit. Lassen Sie sich mit Terbiner und Walliser Spezialitäten verwöhnen. Dazu wird ein Glas Wein serviert.
Pauschalpreis: Fr. 90.-, Glas inbegriffen.
Tel.: 027 948 00 48; Fax: 027 948 00 49,
<http://www.heidadorf.ch>

Vinea

Siders, Samstag/Sonntag, 5./6. September, 10-17 Uhr
Der einzige schweizerische Freilicht-Salon für Weinliebhaber präsentiert ausser berühmten ausländischen Gästen die besten Weine von 100 Walliser und Schweizer Produzenten.
Ein reichhaltiges Angebot von Rebsorten: es

können mehr als 1200 Gewächse degustiert werden.
Preis: Fr. 30.-/Tag, Glas inbegriffen.
Tel.: 027 456 31 44, Fax: 027 456 21 44,
<http://www.vinea.ch>, info@vinea.ch

Rebwegwanderung

Siders–Veyras–Salgesch, 12. September, 9-14 Uhr.
Wanderung mit Degustation von Siders, Château de Villa, nach Salgesch, Zumofenhaus.
Preis: Fr. 20.-.
Informationsstelle: Office du tourisme de Sierre.
Tel.: 027 455 85 35, Fax : 027 455 86 35,
<http://www.marchedescepages.ch>

Beim Team des Vins du Valais ist die Broschüre „Les Rendez-vous des Vins du Valais“ erhältlich. (Tel.: 027 345 40 80, HYPERLINK «mailto:info@lesvinsduvalais.ch» info@lesvinsduvalais.ch)

Balade Vins et Saveurs, 12. Auflage

Conthey, 19. September. Abmarsch zwischen 9.45 und 14.30 Uhr jede Viertelstunde.
Im Hintergrund der Rebberg von Conthey. Als Appetitanreger eine leichte Wanderung. Als Hauptgericht eine ländliche Mahlzeit. Dazu die Annehmlichkeit, die regionalen Weine zu entdecken.
<http://www.baladevinssetsaveurs.ch>

Le Temps du Cornalin

Flanthey, 19. September, 10.30- 18.00 Uhr.

Die Vereinigung der Selbstkelterer von Flanthey präsentiert ihre Cornalins. Degustation der Weine des Terroirs.
Pauschalpreis: Fr. 15.-. Wildgerichte und Raclette.
Tel.: 079 658 18 90, Fax: 027 458 46 10,
<http://www.letempsducornalin.ch>

Pfyfoltru-Weinfest

Varen, 25. und 26. September.
Ein Fest für Weinkenner und -liebhaber und solche, die es werden möchten.
Tel.: 027 473 15 77, Fax: 027 473 40 68;
<http://www.varen.ch>

Arvine en Capitales

Fully, 20. und 21. November.
Dieses Fest ist dem Arvine gewidmet, einer einheimischen Rebsorte, deren Urheimat die Gegend von Fully ist. 21 lokale Produzenten präsentieren diesen Wein in allen seinen Erscheinungsformen, als trockenem und als Flétriwein. Ein Moment des Austauschs, der Geselligkeit und des Frohsinns, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.
Informationsstelle: Office du tourisme de Fully.
Tel.: 027 746 20 80, Fax : 027 746 41 64,
www.fully.ch, <http://www.fullygrandcru.ch>

Humagne en Fête

Leytron, 14. November, 11-18 Uhr.
Die Selbstkelterer von Leytron präsentieren auf dem Dorfplatz den Humagne Blanche und den Humagne Rouge. Verpflegungsmöglichkeit.
Tel.: 079 204 17 45,
<http://www.leytron-humagne.ch>

La Saint-André

Chamoson, 30. November.
Die Weinbauern von Chamoson begehen das Fest des Patrons der Gemeinde. Bei dieser Gelegenheit wird der Übergabe des Pinot Noir durch den Kommandanten de Courten gedacht. Ein Cocktail-Mittagessen wird von den im Jahre 2009 prämierten Weinen von Chamoson begleitet.
Für die Freunde der Stiftung L'Homme et le Vin gratis.
Für die Besucher: Fr. 40.- (Cocktail-Mittagessen).
Tel.: 027 306 50 06,
<http://www.chamoson.com>
info@chamoson.ch

Cette édition du «Chevalier» vous est offerte par:



HOTEL DU PARC MARTIGNY
★★★★



les Alpes-Source



IHR WEIN GAUCH VOTRE VIN



wehrle BGM AG
Gips- und Malerarbeiten
Seftaustrasse 36, 3047 Bremgarten b. Bern
Tel. 031 301 55 25 Fax 026 496 07 90
www.wehrleag.ch / wehrle@psor@bluewin.ch



GELATERIA
CAFFETERIA
VINOTECA



Adresse

Ordre de la Channe > Case postale 1007 > 1951 Sion >
Tél: 027 327 35 07 > fax: 027 327 35 91
ordredelachanne@valaistourism.ch
www.ordre-de-la-CHANNE.ch