

le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



Nr. 20
6. Jahrgang

DAS WORT DES PROCUREURS

Ich pflege gelegentlich mit einem herausfordernden Unterton zu behaupten, es sei leichter, einem „Etikettentrinker“ zu begegnen als einem Weintrinker, und wir alle sind zu gewissen Zeiten und in gewissen Situationen gezwungen, „Etikettentrinker“ zu werden. Diese Behauptung mag übertrieben scheinen, weshalb ich sie erläutern will, bevor Sie mich der Überheblichkeit zeihen.

Angenommen, Frau Müller aus Pfäffikon im Kanton Schwyz habe ihre Freunde zu einem Essen eingeladen und möchte ihren Gästen zum Aperitif einen Weisswein und als Begleiter eines Rumpsteaks einen Rotwein servieren. Um die beiden Produkte zu kaufen, sucht sie das nächstgelegene Lebensmittelgeschäft auf. Wie wird Frau Müller, die nicht in einem ausgesprochenen Weinbaukanton

lebt, die beiden Weine auswählen? Wenn man den Studien über das Verhalten des Durchschnittskonsumenten Glauben schenken kann, bildet die Bekanntheit der Weinbauregion das wichtigste Kaufargument. Folglich kann man annehmen, dass Frau Müller die Region Bordeaux dem Languedoc oder dem Loiretal vorziehen wird. Das zweite Kriterium, das zum Kauf eines Flaschenweins anregt, ist der Preis. Da Frau Müller glaubt, ein billiger und ein guter Wein seien zweierlei Dinge, geht sie kein Risiko ein und entscheidet sich für ein Gewächs der mittleren Preislage. Das dritte Argument, das uns zum Kauf veranlasst, ist die Rebsorte. Man kann ruhig darauf wetten, dass Frau Müller sich für einen Fendant oder einen Chardonnay, einen Dôle, einen Pinot Noir, einen Gamay oder einen Cabernet entscheidet. Die drei letzten ausschlaggebenden Kriterien sind der Name des Produzenten, der Jahrgang und die Aufmachung der Flasche (Form und Etikette). Letzten Endes muss Frau Müller verzweifelt zugeben, dass der Ausspruch „Man kauft hauptsächlich mit den Augen“ voll und ganz berechtigt ist.

***Wenn der Mann trinkt,
brennt das Haus zur Hälfte
nieder. Wenn die Frau trinkt,
geht das ganze Haus in
Flammen auf.
(Russisches Sprichwort)***

Dieses etwas vergröbernde Beispiel gilt nur dann, wenn Sie den Wein an einem Ort wählen müssen, wo es nicht möglich ist, das Produkt zu degustieren, d. h. in einem Lebensmittelladen. Wenn Sie glauben, sich in diesem Fall auf den Rat des Verkaufspersonals verlassen zu können, täuschen Sie sich, denn seine Kompetenz beschränkt sich, wenn nicht bloss auf das Füllen der Regale, so bestenfalls auf die Feststellung: „Er muss gut sein, denn er verkauft sich gut.“

Würde die Mehrheit der Konsumenten dem Ordre de la Channe angehören, so wären die „Etikettentrinker“ in der Minderheit.

Der Procureur
Fernand Schalbeter



RITTER UND BOTSCHAFTER DES 14. WALLISER BEZIRKS

2



Bern: Edith Olibet, Gemeinderätin,
Gemeindepräsidentin

Frauenfeld: Hans Brunschweiler,
Chef des Präsidialamtes

Liestal: Regula Gysin-Grieder,
Stadtpräsidentin

Luzern: Ursula Stämmer-Horst,
Vizepräsidentin der Stadt

Münsingen: Erich Feller,
Gemeindepräsident

Schaffhausen: Christian Schneider,
Stadtschreiber

Thun: Urs Berger,
Direktor Präsidiales

Zug: Dolf Müller, Stadtpräsident

Zürich: Joe Manser,
2. Vizepräsident des Gemeinderates

Ritter

Frau Corina Cadonau, Weiningen
Frau Catherine Pezzotta-Egli, Islisberg
Herr Markus Angst, Wallisellen
Herr Adrian Harnisch, Waltenschwil
Herr Ivan Pezzotta, Islisberg

DIE WEINE DES KAPITELS

Fendant de Saint-Léonard
Maître de Chais, AOC Valais 2008,
Provins Valais, Sion

Cornalin Montibeux,
AOC Valais 2008
Rouvinez Vins, Sion

Petite Arvine Héritage,
AOC Valais 2008,
Varone Vins, Sion

Johannisberg Clos du Brûle-Fer,
AOC Valais 2008
Robert Gilliard, Sion

Dôle Salgesch,
AOC Valais 2008,
Cave du Rhodan, Salgesch

Ermitage Merle des Roches,
AOC Valais 2007,
Domaine du Mont d'Or, Sion



MONTHEY UND DAS CROCHETAN

Von den zahlreichen Ereignissen, die die reiche Geschichte von Monthey prägen, sei die Tatsache erwähnt, dass Amadeus VI., genannt der Grüne Graf, Monthey 1352 einen Freiheitsbrief ausstellte, in dem er der Gemeinde das Recht verlieh, Ortsvorsteher und Prokuratoren zu wählen, die sich mit dem Kastlan in die Verwaltung der öffentlichen Angelegenheiten teilten. Im Jahre 1536 rief die Bevölkerung der Vogtei die Zenden zu Hilfe, die das Chablais bis zur Dranse von Thonon besetzten. Nach dem Vertrag von Thonon (1569) erwarben die Sieben Zenden die Rechte der lokalen Herrschaften und setzten Oberwalliser als Vögte ein, gewährleisteten jedoch die von den Herzögen von Savoyen verbrieften Freiheitsrechte.

MONTHEY UND DIE REVOLUTION

Das Wallis war im 18. Jahrhundert das ideale Durchgangsland, um in Italien gegen Österreich militärisch vorzugehen. Deshalb wollte Napoleon das Wallis im Jahre 1801

annektieren. Da die Behörden Widerstand leisteten, liess der Korse das Wallis von General Turreau besetzen, der das Land zur Plünderung freigab und die Zenden zwang, die Besatzungstruppen zu ernähren, unterzubringen und zu versorgen. Das Chablais hatte unter diesem Terror stärker zu leiden als die Zenden. Doch das Wallis liess sich durch die Schreckensherrschaft nicht beugen. Um das Land von der Helvetischen Republik zu isolieren, erklärte Bonaparte im Jahre 1802 seine Unabhängigkeit und rief die Rhodanische Republik aus. Im Jahre 1810 wurde das Wallis von Frankreich als Departement du Simplon annektiert, und nach dem Zusammenbruch des Kaiserreiches trat es 1815 der Eidgenossenschaft bei.

MONTHEY HEUTE

Die Bevölkerung nahm von rund 2700 Seelen am Ende des 19. Jahrhunderts auf 16'000 Einwohner zu Beginn des 21. Jahrhunderts zu. Sie setzt sich aus Angehörigen von 87 Nationen zusammen. Diese Mischung von Personen, die verschiedenen sozialen Schichten und Kulturen angehören, verleihen der Stadt einen Charakter und eine Geisteshaltung, die in unserem Kanton einzigartig sind.

Monthey ist heute nicht mehr das, was es gestern war. Die Stadt dehnte sich von den Sechzigerjahren an weit über ihr Zentrum aus. Heute grenzen die Wohnquartiere an Collombey, die Eisenbahnbrücke über die Vièze, Les Ilettes und Les Giettes.

DAS RESTAURANT DES THEATERS DU CROCHETAN

Der Ordre de la Channe lädt seine Mitglieder zu seiner Generalversammlung und zum ersten Kapitel des Jahres 2010 ins Restaurant des Theaters du Crochetan in Monthey ein. Hier waltet Küchenchef Mauro Capelli seines Amtes. Er wurde in der Schweiz von den grossen Küchenchefs der Achtzigerjahre – Bernard Ravet, Hans Stucki und Gérard Rabaey – ausgebildet. Mit 29 Jahren übernahm Mauro Capelli das berühmte Restaurant „Le St-Christophe“ in Bex. Hier blieb er 20 Jahre, bis er im September 2005 nach Monthey wechselte. Er ist Ehrenmitglied der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ und überrascht die Epikuräer mit einer saisonalen Küche, deren Zutaten er auf Grund ihres Charakters und ihrer Frische auswählt.



DER VIDÔME VON GREYERZ

Fragen Sie einen Walliser, ob er sich in erster Linie als Walliser oder als Schweizer fühle, so wird er Ihnen unfehlbar antworten: „Als Walliser.“ Das rührt von der Geschichte und der geographischen Lage des Kantons her.

Fragen Sie einen Einwohner des grünen Greyerz, ob er sich in erster Linie als Greyerzer oder als Freiburger fühle, so wird er spontan antworten: „Als Greyerzer.“

Diese Unterscheidung hat den Ordre de la Channe dazu bewogen, im Kanton Freiburg zwei Vidôme einzusetzen: einen für Greyerz, den andern für die übrigen Gebiete des Kantons.

Der Vidôme von Greyerz heisst Pascal Yerly.

pascal yerly

Im Ordre de la Channe spielt der Vidôme hauptsächlich die Rolle des Verbindungsmannes zwischen der bacchischen Bruderschaft und ihren ausserkantonalen Mitgliedern. Eine der Aufgaben dieses Botschafters besteht darin, Kandidaten zu rekrutieren, die die fröhliche Schar der Ritter bereichern werden. Ferner soll er in seiner Region mit der tatkräftigen Hilfe von Walliser Selbstkelterern Weidegustationen durchführen. Schliesslich hat der Vidôme, der, was hervorgehoben sei, zu den Offizieren des Rates gehört, in der von ihm vertretenen Region Kapitel zu organisieren.

Pascal Yerly wurde vor sechs Jahren inthronisiert und ein Jahr darauf während



illustration Bernard Melon

des Kapitels von Ovronnaz zum Vidôme ernannt. Seither stellt er seine Gewandtheit und seine Kontaktfreudigkeit in den Dienst der Bruderschaft, indem er seine Aufgabe als Mittelsmann gewissenhaft erfüllt.

WHO IS WHO?

Pascal Yerly war seiner Zeit stets voraus. Das war schon bei seiner Geburt der Fall, denn er ist mit sieben Monaten auf die Welt gekommen. Nach der Schulzeit absolvierte er im Hôtel du Raisin in Cully und in der Hostellerie des Chevaliers in Greyerz eine Kochlehre. Von 1981 bis 1998 war er in Greyerz, Moléson, Biel, Bulle und wieder in Greyerz in mehreren Betrieben als Chef und Küchenchef tätig. Im Jahre 2000 kaufte er das Hôtel-Restaurant Fleur de Lys in Bulle, das er zuvor als Mieter geführt hatte. Seither leitet er es zusammen mit seiner Frau. Ausserdem fungiert er bei den Abschlussprüfungen für Köche und Köchinnen als Experte. Schliesslich präsidiert er die Société des Cafetiers et Restaurateurs von Greyerz und die „Hôtel et Gastro formation“ des Kantons Freiburg.

Gastwirt zu sein ist keine leichte Aufgabe. Darum ist es nicht nur normal, sondern sogar unabdingbar, dass man sich entspannt, indem man beispielsweise Sport treibt. Das tut Pascal denn auch, denn er geht im Herbst und im Winter auf die Jagd, fährt im Sommer Motorrad, betätigt sich als Pistolen- und Karabinerschütze und macht das ganze Jahr in Begleitung seiner

beiden Bernhardiner Berg- und Waldwanderungen.

Wenn man abschliessend noch erwähnt, dass Pascal zehn Jahre lang im Gericht der Division 10a als Richter tätig war, kann man das Leben des Vidômes von Greyerz als bewegt bezeichnen. Er ist ein Offizier, der für seine Aufgeschlossenheit, sein Fingerspitzengefühl und seine Tatkraft sehr geschätzt wird.

VIDÔME pascal yerly GANZ PRIVAT

Welchen Walliser Wein schätzen Sie besonders?

- Den Fendant zum täglichen Aperitif und für besondere Gelegenheiten den Johannisberg, den Heida und den Petite Arvine ... und zu einem guten Stück rotem Fleisch einen Syrah.

Was wünschen Sie sich vom Weihnachtsmann?

- Die Garantie, dass ich noch viele Jahre bei guter Gesundheit leben kann.

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

- Mit meiner Frau und meinen beiden Kindern.

Welche Kategorie von Menschen meiden Sie?

- Die Oberflächlichen.

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

- Ich würde dafür sorgen, dass es keinen Krieg mehr gäbe und niemand mehr hungern und frieren müsste.

Welche drei Eigenschaften charakterisieren die Schweiz am besten?

- Sauberkeit, Sicherheit, Wohlstand.

Welches ist Ihr grösster Fehler?

- Ich kann nicht nein sagen.

Welches ist Ihre Haupttugend?

- Die Freundlichkeit und die Hilfsbereitschaft.

Wie lautet Ihre oberste Devise?

- Wenn man etwas zu erledigen hat, soll man sofort zupacken.

Das Pilotprojekt Fendant Marke Wallis

HISTORISCHES

Im Jahre 2004 begann die Zusammenarbeit zwischen Valais excellence und dem Dachverband der Weinbaubranche. Sie entsprang dem Wunsch, eine branchenspezifische Lösung für den Wein zu entwickeln, die allen Akteuren dieser Branche angepasste Management-Tools bietet und schliesslich nach den ISO-Normen 9001 & 14001 zertifiziert werden soll. Heute sind zahlreiche Walliser Weinkellereien nach diesem Model zertifiziert.

Im Laufe des Jahres 2006 entschloss sich das Komitee des Dachverbandes der Weinbaubranche, die ISO-Zertifizierung in Angriff zu nehmen. Im Jahre 2007 wurde der Branchenverband der Walliser Weine gemäss den ISO-Normen 9001 und 14001 zertifiziert.

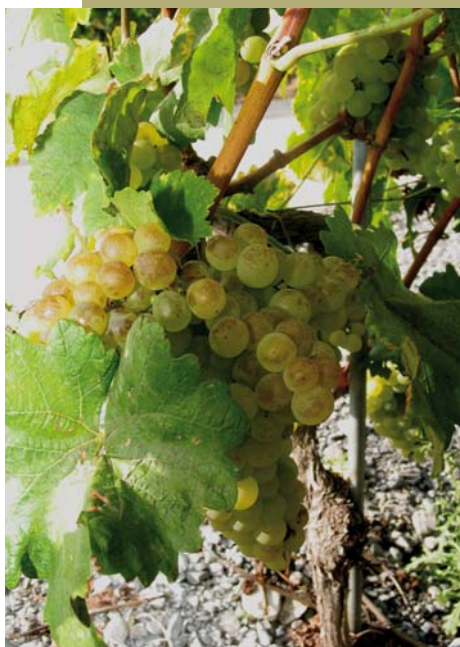
Im Jahre 2009 entstand die Idee, die Walliser Produkte nach einem gehobenen, aber dennoch erschwinglichen Preissegment zu zertifizieren, um eine auch in Zukunft wirkende Dynamik zu garantieren.

ANFORDERUNGEN DER MARKE WALLIS

Das Reglement für die Vergabe und Verwendung der Kollektivmarke «Wallis» für Landwirtschaftsprodukte und Lebensmittel vom 10. April 2008 bestimmt:

Mit der Marke soll den Konsumenten die Qualität und Walliser Herkunft der Produkte garantiert werden.

Die Marke zeichnet Walliser Produkte aus,



DAS PROJEKT MARKE WALLIS FÜR DEN FENDANT

Da der Fendant den von der Marke Wallis geforderten Werten voll entspricht, lanciert der Dachverband zusammen mit der Marke Wallis mit der Zertifizierung des Fendants ein Pilotprojekt, um das Ansehen dieses für unseren Kanton emblematischen Weins zu fördern. Dieses Projekt sollte für die Weinbranche im Besonderen und die anderen Sektoren der Walliser Wirtschaft im Allgemeinen sowohl in Bezug auf das Image als auch in finanzieller Hinsicht einen Mehrwert erbringen.

welche einen engen Bezug zum Terroir haben, Moderne und Tradition in Einklang bringen und im Rahmen des Möglichen Geschmackseigenschaften haben, die ihnen eine hohe Typizität verleihen.

Sie wird ausschliesslich für Produkte vergeben, die symbolträchtig für das Wallis stehen.

Die Anforderungen sind in einem spezifischen Pflichtenheft festgehalten. Sie reglementieren die Form der Flasche, die Produktionsbedingungen, die organoleptischen Eigenschaften des Produktes usw.

Eine zweijährige Testphase soll erlauben, das Interesse der Kellereien, der Konsumenten und der Verteiler zu ermesen. Die ersten Flaschen werden im zweiten Trimester 2011 auf den Markt gelangen.





DIE GESCHICHTE DER REBE UND DES WEINS IM WALLIS

Das Forschungsprojekt „Geschichte der Rebe und des Weins im Wallis“ wurde im Jahre 2002 vom Walliser Museum der Rebe und des Weins (MVV) und seiner Direktorin Anne-Dominique Zufferey Périsset in Angriff genommen. Von 2002 bis 2008 haben rund 30 Forscher, die verschiedene Sparten der Wissenschaft vertraten (Ethnologen, Historiker, Ampelographen, Geographen, Biologen), an diesem Projekt mitgearbeitet. Der gegenseitige Austausch hat im Rahmen der Forschung eine neue Art der Kommunikation eingeführt und zwischen den vertretenen Disziplinen unerwartete Synergien freigesetzt. Damit sich ein jeder die Entdeckungen der anderen nutzbar machen konnte, wurde eine Datenbank geschaffen, die gegenwärtig 10'000 Einträge umfasst.

Dieses weitgespannte Forschungsprojekt wurde von einer wissenschaftlichen Kommission gesteuert, die auf ein bedeutendes Netz, d. h. auf mehrere Universitäten (hauptsächlich Lausanne, Genf, Basel und Neuenburg), europäische Spezialisten



und vier kantonale Institutionen, nämlich die Mediathek Wallis, das Staatsarchiv, die kantonalen Museen und die Dienststelle für Archäologie des Staates Wallis, zurückgreifen konnte.

ENDLICH GIBT ES EINE ENZYKLOPÄDIE DER WALLISER WEINE

Auf dieses Buch haben alle gewartet: sowohl die Fachleute wie die Weinliebhaber. Es erfasst abertausend Informationen und die jüngsten Entdeckungen und Erkenntnisse zum Thema und verleiht dem Walliser Wein eine Geschichte und eine Seele, was den Konsumenten nicht gleichgültig sein wird.

L'Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours (Die Geschichte der Rebe und des Weins im Wallis - von den Anfängen bis zur Gegenwart) umfasst mehr als 500 Seiten und rund hundert Beiträge, die viele Aspekte der über 23 Jahrhunderte langen Walliser Weinbaugeschichte erhellen. Archivbilder, Objektaufnahmen, Informationstafeln und Farbgrafiken veranschaulichen die abertausend Informationen, die während der sechs Studienjahre zusammengetragen wurden. Das Buch behandelt alle Themen: die Herkunft der Rebsorten, die Entwicklung der Weinbaumethoden, den Wandel der Reblandschaft, die Traditionen und Rituale rund um die Traubenernte und die Wein-

Eine Walliser Entdeckung

bereitung, die Beschreibung der Werkzeuge und Weingefässe, Stellungnahmen von Winzern und Winzerinnen, Porträts der grossen Weinhandelshäuser.

DER ANFANG IST GEFUNDEN!

Die Geschichte der Walliser Rebberge und Weine beruhte bisher auf zahlreichen Sagen und Legenden. Heute hat sie eine solide Grundlage und stellt ein historisches Kontinuum dar, dessen Ausgangspunkt nunmehr bekannt ist. Dank der Forschungen der Archäobotaniker wissen wir nämlich, dass die Walliser seit der Eisenzeit, also lange vor der Ankunft der Römer, Reben gepflanzt haben. Im Mittelalter erstreckte sich der Weinberg bereits über die meisten der heutigen Lagen und war im Besitz der Bauern wie der Herren. Bis zum 20. Jahrhundert findet man den Wein in jedem Haushalt. Er deckte hauptsächlich den Bedarf der Familie. Die Verbesserung der Qualität wurde erst im 18. Jahrhundert ein Anliegen und trat mit der Professiona-

lierung des Weinbaus, der Vermarktung der Weine und der Einführung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung AOC in den Vordergrund.

Neben den historischen Fakten umfasst das Buch auch packende Episoden: Ein Mönch vom Grossen St. Bernhard prangert die Trinkfreudigkeit seiner Mitbrüder an; ein Ehemann versucht seine Gattin mit vergiftetem Wein umzubringen; die Gemeinden empören sich, wenn der Staat ihnen verbietet, die Schafe im Rebberg weiden zu lassen. Der Leser erfährt auch, mit welchen Rezepturen man damals die Geschmacksfehler des Weins behob. Er lernt die Rituale der Burgergemeinden, die eigene Reben besitzen, das Nomadenleben der Bergwinzer und ihren berühmten Gletscherwein kennen.

EIN PLATZ IN DER WELT

Die neuen Erkenntnisse zeugen von einer langen Weinbautradition und erklären, warum dem Walliser das Produkt seiner Reben so teuer ist. Sie sind für die Bekanntmachung unseres Erbes und die Positionierung der Walliser Weine auf den internationalen Märkten sehr wertvoll. Das Vorgehen des MVVV ist weltweit einzigartig. Es lässt die Weinbauregion Wallis in einem neuen Licht erscheinen und weckt die Neugier ausländischer Institutionen. Es ist nicht von ungefähr, dass das Pariser Weinmuseum mit dem Walliser Museum der Rebe und des Weins am 12. November 2009, am Tag der Buch-Vernissage, eine Partnerschaftscharta unterzeichnet hat.

PRÄSENTATION DES BUCHES

„L'Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours“ ist ein Werk mit mehr als 500 Seiten. Es gibt das Epos des Weinbaus von 800 v. Chr. bis heute in chronologischer Folge wieder. In den Haupttext, der von den Historikern Pierre Dubuis und Sabine Carruzzo verfasst wurde, sind in regelmässigen Abständen Flashs einge-



streut. In diesen Kästen gehen die Forscher, die am Projekt beteiligt waren, auf bestimmte Einzelheiten ihrer Entdeckungen ein. Die Aufmachung, die durch eine reiche Ikonographie aufgelockert wird, erleichtert dem Leser den Zugang zu einer Fülle von Informationen.

Das Buch eignet sich sowohl für eine gründliche Lektüre wie für eine gelegentliche Konsultation. Auf dem Nachttisch, beim Eingang des Kellers oder in der Bibliothek der Wohnstube wird dieses Standardwerk nicht nur die Fachleute und die Weinliebhaber, sondern auch die Walliser, die sich für ihr Erbe interessieren, zufrieden stellen.

Zusammenfassend kann man sagen, dass „L'Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours“ eine Lücke in der nationalen Geschichtsschreibung füllt, den Erwartungen der Öffentlichkeit und der Fachwelt entspricht und die Konsumenten sensibilisiert. Dieses Dokument erlaubt, das Weinbauerbe des Wallis neu zu definieren.

Das Werk ist in den Buchhandlungen zum Preis von Fr. 85.- erhältlich und kann auch unter der Adresse „Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, Château de Villa, Rue Sainte Catherine 4, 3960 Siders“ bestellt werden.





...wie man beim Schenken von Wein die richtige Wahl trifft?

Bei einem Geburtstag, zu Weihnachten oder bei einer Einladung stellt sich immer wieder die Frage: „Was soll ich ihm/ihr nur schenken?“

Wir leben in einem Land mit einer gastronomischen Tradition, in der der Wein einen Ehrenplatz einnimmt, und trotzdem denken wir nicht immer daran, Wein zu schenken, was sehr schade ist.

Wein und Geschenk passen gut zusammen

Es gibt nichts Besseres, als „Geschenk“ und „Wein“ miteinander zu verbinden, denn beide bedeuten Geselligkeit, geteiltes Vergnügen, Festfreude und Fröhlichkeit. Doch Freude bereiten heisst sicher sein, dass man sich bei der

Wahl nicht täuscht und den Beschenkten nicht enttäuscht.

Wenn man davon überzeugt ist, muss man die richtige Wahl treffen. Dazu sollte man am besten die Vorlieben des glücklichen Beschenkten



Sie noch immer unentschlossen sind, können Sie auf den Überraschungseffekt setzen und Raritäten oder Flétriweine aufstöbern.

Schenken Sie einen lagerfähigen Wein, der erst in ein paar Jahren trinkreif wird, so sollten Sie den Gastgeber darauf aufmerksam machen, damit er sich nicht verpflichtet fühlt, die Flasche unverzüglich zu entkorken. Wenn Sie jedoch einen trinkreifen jungen Wein schenken, können Sie diskret darauf hinweisen.

Es ist sehr wichtig, dass man sich die Charakteristika des als Geschenk ausersehenen Weins, seinen Ursprung, ein paar Angaben zum Produzenten und zum Terroir merkt. So vervielfacht sich das Vergnügen des Schenkens und des Beschenktwerdens.

was für weine schenkt man einer frau?

in Erfahrung bringen. Die einfachste Methode besteht darin, die Angehörigen der zu feiernden Person auf diskrete Art zu befragen. Ist sie eher traditionsbewusst, so werden ihr Weine mit berühmten Namen sicher Freude bereiten. Wenn sie für Neues aufgeschlossen ist, sollten Sie nicht zögern, statt Allerweltsweine aufregendere Tropfen, d. h. Geheimtipps, zu wählen. Wenn

Der Mann und die Frau haben nicht unbedingt denselben Geschmack. Die Frau ist feinfühler, und dem muss man Rechnung tragen, indem man die Nuancen berücksichtigt. Im Allgemeinen ist der Geruchssinn bei den Frauen besser entwickelt als der Geschmackssinn. Daher nehmen sie die Aromen, die Düfte und die Frische des Weins besonders intensiv wahr.

Diese Nummer des «Chevalier» wird Ihnen offeriert von:



HOTEL DU PARC MARTIGNY
★★★★



5 rue de lausanne • 1700 Fribourg
00 641 025 322 18 42 • www.inTrio.ch • contact@inTrio.ch



les Alpes-Source



IHR WEIN GAUCH VOTRE VIN



In geschmacklicher Hinsicht haben die Frauen früher mildere Töne vorgezogen. Heute liegen die Dinge anders, denn unsere Gefährtinnen geben je länger, je mehr strukturierten und geschmeidigen Weinen mit wenig Tannin den Vorzug.

Einer Frau Wein zu schenken ist keine abwegige Idee, im Gegenteil: eine sorgfältig ausgewählte Flasche bereitet nicht weniger Freude als ein Blumenstraus, und zudem kann man beides gleichzeitig schenken.

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