

le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



Nr. 21
6. Jahrgang

DAS WORT DES PROCUREURS

Wie Ihnen passiert es mir von Zeit zu Zeit, dass ich ein Restaurant aufsuche, um in angenehmer Gesellschaft zu essen und dabei Neuigkeiten aus dem Bekanntenkreis auszutauschen, über das Wetter zu reden oder die Welt verbessern zu wollen. Diese geselligen Augenblicke wären beglückend, wenn sie nicht bisweilen durch die Feststellung getrübt würden, dass die geforderten Preise uns daran hindern, diese Erfahrung viel regelmässiger zu machen.

Es liegt mir fern zu verallgemeinern, aber erlauben Sie mir, ein paar Überlegungen vorzubringen, die nur mich persönlich, nicht aber den Rat des Ordre de la Channe verpflichten.

Die erste Überlegung lautet:
Die Gastwirte pflegen den Ankaufspreis

der Weine zu verdreifachen. Damit erhöhen sie den Preis der Flasche auf unlogische Art und Weise. Der Beweis: Ein Fendant, der beim Produzenten 12 Franken gekostet hat, wird im Restaurant für 36 Franken verkauft, was einen Gewinn von 24 Franken ergibt. Demgegenüber wird ein Petite Arvine, der für 20 Franken eingekauft wurde, auf der Weinkarte für 60 Franken angeboten. In diesem Fall beträgt der Gewinn 40 Franken, obwohl die Lagerung, der Service und der Rahmen, in dem die Weine genossen werden, in beiden Fällen genau dieselben sind. Wäre es nicht klüger, wenn der Gastwirt sich entschliessen würde, auf jede verkaufte Flasche eine Gewinnspanne von beispielsweise 20 Franken anzuwenden? Der für 12 Franken eingekaufte Fendant würde demnach 32 Franken und der Petite Arvine 40 Franken kosten. Das würde den Gast

möglicherweise dazu veranlassen, seine Bestellung zu erneuern.

Die zweite Überlegung lautet:
Warum bieten die Gastwirte am Abend so selten Tagesmenüs oder Tagesteller an? Ein solches Angebot würde den Wirten erlauben, den Besetzungsgrad ihres Etablissements merklich zu verbessern, denn es ist schon so, wie Pierrot Moren, der ehemalige Präsident des Schweizer Wirteverbandes, zu sagen pflegte: „Was in einer Wirtschaft teuer zu stehen kommt, sind die leeren Plätze.“


Der Procureur
Fernand Schalbetter

*Trunken müssen wir alle sein!
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein;
Trinkt sich das Alter wieder zur Jugend,
So ist es wundervolle Tugend.
(Goethe, Westöstlicher Divan)*



Das Kapitel DER WEINE DES SÜDENS

2



Ehrenoffiziere

Herr Bernard Auberson,
ehemaliger Vidôme des Kantons Waadt

Herr Jean-Daniel Favre,
ehemaliger Offizier Métral

Offizier

Herr Robert Bruchez,
Vidôme des Kantons Waadt

Ehrenritter

Frau Anne-Dominique Zufferey,
Direktorin des Walliser Reb- und Weinmu-
seums

Herr Gilbert Loretan,
Präsident des Grossen Rates des Kantons
Wallis

Herr Daniel Rausis,
Radiomitarbeiter und Schauspieler

Herr François Seppey,
Chef der Dienststelle für Wirtschaftsent-
wicklung des Kantons Wallis

Ritter

Herr Alain Briard, Monthey
Herr Didier Cachat, Monthey
Herr Moreno Centelleghé, Martigny-Croix
Herr Paul Montbertrand, Guitrancourt-Paris
Herr Yves Moren, Conthey
Herr Bruno Pache, Monthey
Herr Cédric Pache, Monthey
Herr Pascal Pointeau, Martigny
Herr Paul-Henri Roux, Champlan
Herr Jean-Marc Tornare, Monthey
Herr Adrian Zumstein, Varen

DIE WEINE DES KAPITELS

Pinot Blanc de Saint-Léonard 2007
Christophe Jacquod, Bramois

Petite Arvine 2008
Jean-Louis Mathieu, Chalais

Fendant 2009
Alexis Jacquérod, Martigny

Cornalin 2008
Cave de Riondaz, Siere

Païen 2009
Cave de l'Adret
P.H. Roux, Champlan

Amigne 2008
Jean-René Germanier S.A.,
Vétroz

Marsanne 2008
Les Fils de Charles Favre, Sion

Le Yacca, Assemblage rouge
surmaturé 2007
Simon Favre, Venthône

DIE DOMAINE DE CHOULLY

Die Domaine de Chouilly liegt in der Gemeinde Satigny. Sie umfasst einen grossartigen Park von 9000 m², der mit hundertjährigen Bäumen bepflanzt ist, und bietet eine freie Aussicht auf die Weinberge, den Salève und den fernen Mont Blanc. Das Hauptgebäude dieses prächtigen Anwesens ist ein um 1600 errichtetes Landhaus, das Philippe Chevrier gehört und zahlreiche Räumlichkeiten für Konferenzen, Seminare, Bankette und Firmenessen birgt.

In diesem nahe der Stadt Genf gelegenen Hort der Ruhe und der Stille werden die Mitglieder des Ordre de la Channe die Ehre und vor allem das Vergnügen haben, die von der talentierten Küchenbrigade Philippe Chevriers zubereiteten kulinarischen Köstlichkeiten zu geniessen.

Der unvergleichliche Koch Philippe Chevrier ist 1960 in Genf geboren. Er gesteht, dass er dank seiner Mutter und seiner Grossmutter, für die die Gastfreundschaft ein integraler Bestandteil des Familienlebens war, zu seinem Beruf gefunden hat. Nachdem er im Hôtel Beau Rivage in Genf eine Lehre als Koch absolviert hatte, trat er mit 22 Jahren eine Stelle als Sous-Chef an. Anschliessend machte er ein Praktikum als Bäcker und ein zweites als Confiseur-Pâtissier. Dann vervollkommnete er seine Kenntnisse bei Frédy Girardet in Crissier



und wurde Küchenchef der Domaine de Châteaueux in Satigny, die er im Alter von 29 Jahren erwarb.

Die Liste der Auszeichnungen, die Philippe Chevrier aufzuweisen hat, ist höchst beeindruckend. Er erhielt 1991 den ersten Macaron Michelin und 1994 den zweiten. Im Jahre 2002 gab ihm Gault & Millau die Höchstnote 19 auf 20 und kürte ihn zum Küchenchef des Jahres. Er figuriert in den Verzeichnissen Grandes Tables de la Suisse, Grandes Tables du Monde und Relais & Châteaux. Im Jahre 1996 wurde er zum Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole ernannt.

Philippe Chevrier ist ein echter Künstler. Er spricht über seinen Beruf mit Begeisterung und pflegt zu sagen: „Das Kochen ist nicht nur ein Handwerk, sondern ein Stück Lebenskunst und Kreativität, das die Menschen miteinander verbindet.“ Diese Philosophie lässt zweifellos darauf schliessen, dass der Chef alles daran setzen wird, den Geschmackssinn der Mitglieder des Ordre de la Channe am kommenden 5. Juni in eine festliche Stimmung zu versetzen.





DER VIDÔME DER OST- SCHWEIZ

Ein bisschen Geographie soll uns helfen, den Begriff „Ostschweiz“ zu umschreiben.

Gemäss Schweiz Tourismus erstreckt sich die Ostschweiz vom glitzernden Bodensee über den hügeligen Kanton Appenzell und die alpinen Regionen des Toggenburgs bis zum Feriengebiet Heidiland und bis nach Glarus. Dort kann man beispielsweise den schaurig-schönen Toggenburger Sagenweg durchwandern, die als Weltkulturerbe geltende prunkvolle barocke Kathedrale von St. Gallen besuchen oder einen Aufenthalt in der am Fusse der Ringmauer der Burg Munot gelegenen historischen Stadt Schaffhausen geniessen.

Wie man sieht, umfasst die Ostschweiz einen beträchtlichen Teil des Territoriums der Schweiz und einen beachtlichen Teil ihrer Bevölkerung. Deshalb ist es nicht nur folgerichtig, sondern sogar notwendig, dass unsere bacchische Bruderschaft in dieser Region durch einen Vidôme vertreten wird.

PETER BEGLINGER WHO IS WHO

Als Einzelkind hatte Peter Beglinger keine Gelegenheit, sich gegen einen rivalisierenden Bruder durchsetzen oder eine lärmende Schwester beruhigen zu müssen. Diese familiäre Lücke hat ihn zweifellos dazu veranlasst, sich abzureagieren, indem er sich mit grossem Eifer dem Sport hingab. Als Skifahrer erreichte er zwar nie das Niveau eines Didier Cuche oder Carlo Janka, aber ein gewisser Erfolg blieb ihm nicht versagt.

Als Vizepräsident seiner Gemeinde und Verantwortlicher für die Finanzen war er



Illustration Bernard Melon

der unfreiwillige Zeuge mancher Wechselfälle, was ihn nachhaltig geprägt hat. Beruflich war der Vidôme der Ostschweiz Mitglied der Direktion einer bedeutenden Versicherungsgesellschaft. Heute genießt er den wohlverdienten Ruhestand. Er ist stolz darauf, dass er seinen Grundsätzen treu geblieben ist, und nicht minder stolz, dass seine Frau eine Walliserin ist, die ihm zwei Kinder geschenkt hat, die Französisch mit dem Akzent von St-Léonard sprechen.

VIDÔME PETER BEGLINGER GANZ PRIVAT

-Welchen Walliser Wein haben Sie am liebsten?

Eindeutig den Humagne Rouge, aber den ursprünglichen, der nicht in der Barrique ausgebaut wurde, jenen, der ans Wallis erinnert, nicht den Humagne Rouge nach europäischem Geschmack.

-Was wünschen Sie sich vom Weihnachtsmann?

Wer glaubt heute noch an den Weihnachtsmann? Wenn man, die Rebschere in der Hand, im Weinberg steht, wenn man sich mit jedem Stock unterhält, um ihm zu helfen, sich auf die bestmögliche Art zu entwickeln, und wenn man beim Ausbrechen

das Resultat seiner Arbeit sieht, dann kann man an den Weihnachtsmann glauben.

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

Warum nicht mit Michelle Hunziker? Das wäre nicht übel, weil ich mit ihr auch noch Schweizerdeutsch sprechen könnte. Spass beiseite, schliesslich würde ich doch meine Frau mitnehmen, nicht nur, weil sie meine Gattin ist, sondern auch weil sie mich ans Wallis erinnert.

-Welche Kategorie von Menschen meiden Sie?

Ganz einfach alle, die den Wein mit europäischem Geschmack schätzen, mit diesem Geschmack, den ich „Norm EU 357“ nenne.

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

Möchte ich sie wirklich verändern? Vielleicht, aber behutsam, weil ich finde, dass alles zu schnell geht. Dabei sollten wir uns an der Rebe ein Beispiel nehmen. Sie verlangt, dass wir uns ein Jahr lang abmühen, bevor sie uns belohnt, zuerst mit der Traube und dann mit dem Wein.

-Welche drei Eigenschaften charakterisieren die Schweiz am besten?

Vertrauen, nochmals Vertrauen, stets das Vertrauen. Wir haben keine Bodenschätze, kein Erdöl, wir haben aber unsere Hände und unsere Gehirne. Ihnen müssen wir vertrauen und das Vertrauen zu unserer Stärke machen. Was würde aus uns werden, wenn wir unseren Mitbürgern misstrauten?

-Welches ist ihre Haupttugend?

Ich höre den andern zu, sowohl daheim wie im Alltag. Die Erfahrungen, die ich dabei mache, sind für mich ausserordentlich hilfreich.

-Welches ist Ihr grösster Fehler?

Einen Augenblick bitte: ich frage meine Frau ... Keine Antwort! Es muss etwas Schwerwiegendes vorliegen.

-Welches ist Ihre oberste Devise?

Ich bin Protestant und mit einer katholischen Walliserin verheiratet. Manchmal sage ich, ich sei katholischer als sie. Ich glaube, dass wir auf Erden sind, um zu geben, nicht um zu nehmen und zu empfangen. Und das gilt auch für den Ordre de la Channe.

DER WEINWEG



Der Weinweg ist das Ergebnis einer zweijährigen Vorbereitung und der Zusammenarbeit von Valrando, der Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais (IVV) und der Union des Indépendants (UDI). Ferner waren 40 Gemeinden, Verkehrsvereine und -büros beteiligt.

Der 2007 eingeweihte Weinweg umfasst drei parallel verlaufende Routen – einen Wanderweg, einen Veloweg und eine Fahrstrasse –, die den Walliser Weinberg zwischen Martigny und Leuk (Distanz: 74 Kilometer) durchqueren.

Wer gut zu Fuss ist, wählt den Wanderweg. Er zählt zwölf Lehrpfade, die je in weniger als drei Stunden bewältigt werden können. Dabei kommt nicht nur das Auge, sondern auch die Wissbegier auf ihre Rechnung, denn der Wanderer kann sich von einem Führer begleiten lassen, der ihn mit den Rebbauern und ihrer Arbeit bekannt macht.

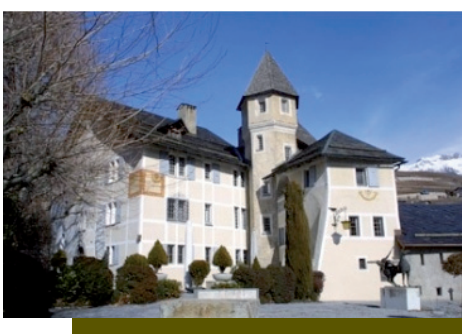
Die Velofans lädt eine 83 Kilometer lange Strecke mit leichten Steigungen ein. Ist die Anstrengung trotzdem zu gross, so können sie sich erholen, indem sie die zahlreichen Informationstafeln studieren, die ihnen wichtige Einblicke in die Flora der Rebberge verschaffen.

Wer die körperliche Anstrengung scheut, kann mit seinem Fahrzeug einen beschilderten Parcours zurücklegen.

Ein Führer von 120 Seiten soll den drei-



teiligen Weg bekannt machen. Er enthält Karten der einzelnen Itinerare, Beschreibungen der durchwanderten oder durchfahrenen Weinberge, Angaben zu den angebauten Rebsorten und Informationen zu den am Weg liegenden touristischen Anziehungspunkten. Und das Tüpfelchen auf dem i: Der Führer enthält darüber hinaus einen Degustationspass im Wert von fünf Franken, der in dreizehn den Parcours säumenden Önotheken und Kellereien eingelöst werden kann. Eine umfassende Internetsite ([HYPERLINK «http://www.cheminduvignoble.ch»](http://www.cheminduvignoble.ch) www.cheminduvignoble.ch) und ein Blog vermitteln in erster Linie Vorschläge für Wanderungen und Entdeckungen.



Dem Weinweg wurde vor kurzem der mit 12'000 Franken dotierte Prix Rando 2010 verliehen. Diese Auszeichnung will Wanderwege, Itinerare, Netze oder Pläne von aussergewöhnlicher Qualität belohnen.

(Der 120-seitige Führer ist bei der Association Chemin du Vignoble, Av. de la Gare 2, CP 144, 1964 Conthey oder Valrando, CP 23, 1951 Sion erhältlich.)



WOHER KOMMT DER WALLISER WEIN?

Wie die Winzer aller Weinbauregionen sind auch die des Wallis stolz auf ihre Tätigkeit, ihre Rebberge und ihre Weine. Bis zum Erscheinen des Werkes „Histoire de la Vigne et du Vin en Valais“ war die Herkunft der Walliser Rebe unklar. Man berief sich auf vorgefasste Meinungen, um nicht zu sagen: auf mehr oder weniger glaubwürdige Spekulationen. Eines der Verdienste des genannten Standardwerkes besteht darin, dank der Mitarbeit von Wissenschaftlern verschiedener Fachgebiete in Bezug auf den Weinkonsum, den Weinbau und die Weinproduktion des Vieux Pays endgültig Klarheit geschaffen zu haben.

DER WEINBAU WAR SCHON VOR DEN RÖMERN DA

Der Wein ist ein wesentliches Element der Lebensformen der römischen Welt. Er ist es aber auch für die älteren Zivilisationen, mit denen das protohistorische Wallis in Kontakt stand. Deshalb ist anzunehmen, dass die Situation komplexer ist, als die herrschende Meinung annimmt, wenn sie behauptet, die Rebe und der Wein seien für die römischen Legionen ins Wallis importiert worden. Die Archäologen und die



Archäobotaniker belehren uns eines Besseren.

OBJEKTE, DIE VOM WEIN UND VON DER REBE ZEUGEN

Bis heute hat die Archäologie mit Ausnahme von Messern mit gekrümmter Schneide, die als Rebmesser gedeutet werden, keine mit der Weinproduktion in Verbindung stehende Infrastruktur (Bottiche, Fässer, Pressen, Keller) nachgewiesen. Im Übrigen muss man sich mit Gegenständen, die dem Konsum dienten, und ein paar Darstellungen von Trauben zufrieden geben.



VORRÖMISCHE UTENSILIEN FÜR DEN WEINKONSUM

Das Bankett der Aristokratie (das Symposion), bei dem der Wein eine hervorragende Rolle spielte, ist eine in den mediterranen Kulturen wohlbekannte Praxis. Dabei wurden sachdienliche Objekte verwendet: luxuriöse Gefässe und Geräte aus Bronze, mit denen man den Wein filtrierte und mit Wasser mischte, sowie Trinkschalen aus Feinkeramik.

Der Brauch, Symposien abzuhalten, wurde nördlich der Alpen im 8./7. Jahrhundert



POLLenkörNER UND TRAUBENKERNE

Die Analyse der Pollen, die dem Schlamm des oberhalb von Sitten gelegenen Montorgesees entnommen wurden, beweisen, dass die Pollen der Weinrebe zwischen 800 und 600 v. Chr. plötzlich zahlreicher wurden. Diese Erscheinung geht mit einem umfassenden Wandel der Pflanzendecke einher: die Menschen greifen zu Gunsten des Ackerbaus und der Viehzucht immer stärker in die Umwelt ein.

übernommen. Die Zeugen dieser Tradition finden sich in den so genannten Fürstengräbern: Amphoren, Eimer, Krüge und Trinkschalen begleiteten den Toten auf seiner Reise ins Jenseits.

Aus derselben Zeit stammen aus Norditalien eingeführte Becher aus Feink Keramik, die im Oberwallis gefunden wurden. Diese Objekte wurden zwischen dem 7. und dem 4. Jahrhundert v. Chr. in Ateliers hergestellt, die im Tessin oder am Langensee tätig waren. Wenn man die kulturellen Beziehungen zwischen den Etruskern, den Völkern am Südfuss der Alpen und den Gemeinschaften an der Quelle der Rhone in Betracht zieht, ist es durchaus denkbar, dass der Weinbau auf diesem Weg ins Wallis gelangt ist.

DER WEINKONSUM ZUR RÖMERZEIT

Es ist schwierig, nachzuweisen, welche Gefässe, die Amphoren ausgenommen, zur Römerzeit dem Weinkonsum dienten. Es gibt nämlich eine grosse Zahl von Trinkgefässen, und diese konnten auch für andere Getränke wie Bier, Ambrosia oder Wasser verwendet werden. Manche sind mit einer Traube oder einem Trinkspruch verziert, was sie unmittelbar mit dem Wein in Verbindung bringt.



Die bei Gamsen im Oberwallis gefundenen Traubenkerne aus dem 7. Jahrhundert v. Chr. sind wohl einer Kulturrebe zuzuschreiben, doch wir wissen nicht, ob sie von



Trauben, die an Ort und Stelle gezogen und roh gegessen oder zu Saft verarbeitet wurden, oder von importierten getrockneten Trauben stammen. Die Präsenz von Stielchen spricht jedoch dafür, dass es sich um Trauben handelte, die am Fundort geerntet und sofort verbraucht wurden.

(Auszüge aus „Histoire de la Vigne et du Vin du Valais“; deren Wiedergabe von Frau Anne-Dominique Zufferey, Direktorin des Walliser Museums der Rebe und des Weins, in dankenswerter Weise autorisiert wurde.)



Das Neue Gesicht des Weinbau Kantons Wallis

„Das Problem des Wallis besteht nicht darin, die Traube zur Reife zu bringen, sondern darin, die Traube zu wählen, die man zur Reife bringen will.“ Dieser Satz stellt auf sehr konkrete Art und Weise fest, dass die klimatischen Bedingungen und die Beschaffenheit der Böden des Wallis selbst für den Anbau der anspruchsvollsten Rebsorten günstig sind.

Im Verlaufe der letzten zwei Jahrzehnte hat der Weinberg des Vieux Pays einen tiefgreifenden

Wandel durchgemacht, der in erster Linie durch die veränderten Konsumgewohnheiten der Weinliebhaber ausgelöst wurde. Die nachstehenden Tabellen belegen diese Feststellung. Sie zeigen in erster Linie, dass die mit Chasselas (Fendant) bepflanzten Rebflächen um 43 % und die mit Gamay bestockten um 19 % zurückgegangen sind. Die beiden Sorten wurden durch andere ersetzt. Bei den Weissweinen sind es der Petite Arvine, der Heida oder Payen und der Humagne Blanche, bei den Rotweinen der Syrah, der Cornalin, der Merlot, der Humagne Rouge, der Diolinoir, der Gamaret und der Cabernet Sauvignon, um nur die wichtigsten Änderungen der Bepflanzung hervorzuheben.

Während im Jahre 1991 vier Hauptsorten (Chasselas/Fendant, Sylvaner/Johannisberg, Pinot Noir und Gamay) 90 % der gesamten Walliser Weinproduktion gestellt hatten, ging ihr Anteil bis 2008 auf 74 % zurück. Demgegen-

über hat sich der Anteil der „Spezialitäten“ von 10 auf 26 % gesteigert. Es sei daran erinnert, dass 85 % der Lese von Pinot Noir und Gamay zur Dôle genannten Assemblage verarbeitet werden.

Die Weinlese 2009 hat erlaubt, 57 Millionen Kilogramm einzukellern. Davon entfielen 40 % auf weisse und 60 % auf rote Trauben. Von den Appellationen verdienen zwei hervorgehoben zu werden. Der Fendant ergab 1, 2 Millionen Liter mehr als 2008 und überstieg die 10-Millionen-Schwelle. Die Mehrproduktion ist sehr willkommen, denn das Angebot war geringer als die Nachfrage des Marktes. Beim Pinot Noir befürchtete man vorübergehend eine Überproduktion, was sich aber nicht bewahrheitet hat. Im Jahre 2009 betrug die Produktion 14,5 Millionen Liter, gegen 13,6 Millionen im Jahre 2008.

Flächen der wichtigsten im Abnehmen begriffenen weissen Rebsorten (in ha)

	1991	2008	Abnahme in ha
Chasselas (Fendant)	1'875	1081	794
Sylvaner (Johannisberg)	271	232	39
Muscat	42	41	1
Mueller-Thurgau	14	12	2
Riesling	18	5	13

Flächen der wichtigsten im Zunehmen begriffenen weissen Rebsorten (in ha)

	1991	2008	Zunahme in ha
Petite Arvine	39	149	110
Pinot Gris (Malvoisi)	51	75	24
Heida/ Païen	4	74	70
Chardonnay	46	72	24
Marsanne Blanche (Ermitage)	35	47	12
Amigne	18	43	25
Humagne Blanche	1	30	29
Sauvignon Blanc	14	19	5
Viognier	1	5	4

Flächen der wichtigsten im Zunehmen begriffenen roten Rebsorten (in ha)

	1991	2008	Zunahme in ha
Syrah	19	157	138
Humagne rouge	44	124	80
Cornalin	14	111	97
Diolinoir	5	85	80
Merlot	1	84	83
Gamaret	1	81	80
Cabernet Sauvignon	3	80	77
Garanoir	1	18	17
Cabernet Franc	2	17	15
Ancellotta	1	16	15
Carminoir	1	6	5

Cette édition du «Chevalier» vous est offerte par:



les Alpes-Source



Flächen der wichtigsten im Abnehmen begriffenen roten Rebsorten (in ha)

	1991	2008	Abnahme in ha
Pinot Noir	1'732	1'714	18
Gamay	985	726	159

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