

le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



Nr. 22
6. Jahrgang

DAS WORT DES PROCUREURS

Die bacchischen Bruderschaften sind Vereinigungen von Weinfachleuten und Weinliebhabern und verfolgen das Ziel, für die Weine der von ihnen vertretenen Regionen zu werben. Die heutigen Bruderschaften stammen ausnahmslos aus dem 20. Jahrhundert, die meisten, darunter der Ordre de la Channe, aus seiner zweiten Hälfte. Die Bruderschaften benützen gerne Grossbuchstaben und geben sich Namen, die auf die Vergangenheit und das alte Französisch zurückgreifen: compagnons, chevaliers, goustiers, tasters usw. Die Bezeichnung „confrérie“ (Bruderschaft) geht auf den Namen der ältesten bekannten Organisation dieser Art zurück, die „Antico Confrarie de Saint-Andiu de la Galimieiro“ hiess und 1140 in Béziers gegründet wurde. Zu dieser Zeit waren Religion, Autorität und das Zunftwesen

miteinander eng verbunden, was die religiöse Konnotation des Namens erklärt. Im Französischen werden die Bruderschaften mit den Adjektiven „bachique“, „œnologique“ oder „vineuse“ qualifiziert. Das am häufigsten gebrauchte Adjektiv ist „vineuse“, doch der Ausdruck „bachique“ kommt anscheinend immer mehr auf.

Während der Französischen Revolution wurden die bacchischen Bruderschaften zusammen mit allen anderen Bruderschaften durch ein Dekret vom 18. August 1792 aufgehoben, weil sie das Brauchtum und die Traditionen des Ancien Régime zu sehr verkörperten. Nachdem ein Gesetz von 1901 die Gründung von Vereinigungen zugelassen hatte, entstanden ein paar Bruderschaften, doch der Neubeginn wurde durch den Ersten Weltkrieg unterbunden. In der Zwischenkriegszeit wurden nur wenige Bruderschaften gegründet. Erst als Ende der Fünfzigerjahre die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen eingeführt wurden, setzte eine eigentliche Renaissance ein. Dieser Bewegung hatte auch unser Ordre de la Channe im Dezember 1957

*Man soll essen wie ein
Kerngesunder und
trinken wie ein Kranker.
(deutsches Sprichwort)*

seine Gründung zu verdanken. Heute zählt Frankreich allein nicht weniger als 90 Bruderschaften, die sich dem Schutz und der Förderung des Weins widmen. Einige tragen ausgefallene Namen wie „Confrérie du Gosier Sec de Clochemerle“ (1961) oder „Confrérie des Tire-Douzils de Marigny-Brizay“ (1953). Andere nennen sich klassischer „Confrérie des Chevaliers des Trois Ceps“ (1965), „Compagnons du Minervois“ (1979) oder „Ordre Universel des Chevaliers du Cep“ (1951).

Eine Bruderschaft kann nur bestehen und gedeihen, wenn ihre Mitglieder aktiv mitmachen, und von ihrem Einsatz hängen die Leistungen ab, die eine Bruderschaft erbringt. Liebe Mitglieder des Ordre de la Channe, wir danken Ihnen aufrichtig für Ihre Treue und die Unterstützung, die Sie uns Jahr für Jahr gewähren.

Der Procureur
Fernand Schalbetter



Das Kapitel im weiler

2



Hohes Patronat

Philippe Chevrier
Küchenchef

Christian Luscher
Nationalrat der Republik und des Kantons
Genf

Guy Mettan
Präsident des Grossen Rates der Republik
und des Kantons Genf

Ritter

Adriano Campanelli, Onex
Philippe Chillier, Bernex
Jean-Luc Favre, Annemasse
Jean-Camille Juillard, Chamoson
Michel Perret, Genf
Remy Pheuplin, Neuenburg
Jean-Marc Schornoz, Cartigny
Stephan Wenger, Freiburg

DIE WEINE DES KAPITELS

Fendant 2009 AOC
Thierry Constantin, Pont-de-la-
Morge

Johannisberg 2009 AOC
Jean-Camille Juillard, Chamoson

Petite Arvine 2009 AOC
Marie-Bernard Gillioz, Grimisuat

Gamay 2008 AOC
Pierre-Antoine Crettenand, Saillon

Cornalin fût de chêne 2007 AOC
Rives du Bisse - Gaby Delaloye &
Fils, Ardon

Ermitage 2009 AOC
Cave Dubuis-Rudaz, Sion

Ambroisie 2008 AOC
Cave le Banneret, Chamoson



UNTERWEGS ZUM KAPITEL

Um zur Rinderhütte zu gelangen, muss man zuerst Leukerbad aufsuchen. Das heilkräftige Wasser dieses Kurorts war schon zur Römerzeit bekannt und geschätzt. Bedeutende antike Funde, die im Tal der Dala an verschiedenen Stellen an den Tag gekommen sind, beweisen, dass die Region schon zur Zeit der Römer und der Helvetier, d. h. spätestens im 2. Jahrhundert n. Chr., besiedelt war.

Heute ist der Thermalkurort, der in 30 Kilometer Entfernung von Sitten in einem rechtsufrigen Seitental des Rhonetals gelegen ist, eine Destination, die sowohl von Wellnessadepten als auch von Sporttreibenden geschätzt wird.

KUREN à gogo

In diesem Höhenkurort spenden 65 Thermalquellen täglich 3,9 Millionen Liter Wasser mit einer Temperatur von 51° C. Das hat die touristische Entwicklung Leukerbads so sehr beschleunigt, dass es heute als bedeutendster Thermalkurort der Schweiz gilt. Das Dorf verfügt über ein



Rehabilitationszentrum und zahlreiche öffentliche Thermalbäder. Im Winter nehmen die Skifahrer, im Sommer die Wanderer die Gelegenheit wahr, sich im warmen Wasser von den Strapazen zu erholen.

Unter den Gästen, die sich die Wohltaten der Thermalbäder gegönnt haben, ist Johann Wolfgang von Goethe (1779) zweifellos der berühmteste. Andere Grössen wie Guy de Maupassant oder Marc Twain taten es ihm später gleich.

ausflüge UND WANDERUNGEN

Im Sommer haben die Touristen und die Kurgäste, die in der bezaubernden natürlichen Umgebung Wanderungen unternehmen möchten, die Qual der Wahl. Zwei Luftseilbahnen bringen sie in die Wandergebiete Gemmi und Torrent. Vom Gemmipass führt ein alter Saumpfad dem idyllischen Daubensee entlang bis nach

Kandersteg im Berner Oberland. Von der Gemmi aus erreicht man den längsten und anspruchsvollsten Klettersteig der Schweiz. Er führt – streckenweise über senkrechte Leitern – zum Daubenhorn (2942 m) empor. Leukerbad verfügt über ein 200 Kilometer messendes Netz von Wanderwegen, die den verschiedensten Ansprüchen genügen.

DIE RINDERHÜTTE

Von Leukerbad führt eine Luftseilbahn nach Torrent und zum Restaurant Rinderhütte auf 2350 m Höhe. Von hier aus schweift der Blick über das weite Rhonetal und die Viertausender der Walliser Alpen.

In dieser eindrucksvollen Umgebung werden die Mitglieder des Ordre de la Channe Gelegenheit haben, das Walliser Gericht par excellence – die Raclette – mit Käsesorten aus den verschiedenen Regionen des Wallis zu verkosten.

Diesem traditionellen Kapitel wird zweifellos ein grosser Erfolg beschieden sein.



DER MUNDSCHENK

Vor alters war der Mundschenk ein Beamter, dessen Aufgabe es war, dem König oder einer hochgestellten Persönlichkeit die Tranksame zu servieren. Da man in ständiger Angst vor Intrigen und Verschwörungen lebte, wurde dieses Amt einer Person anvertraut, in die der Souverän sein volles Vertrauen setzte. Der Mundschenk hatte vor allem das Risiko einer Vergiftung abzuwenden und musste manchmal sogar den Wein verkosten, bevor er ihn auftrug. Als die Französische Revolution das Amt des Mundschenks abschaffte, war es schon seit geraumer Zeit ein blosser Ehrentitel. Manche Religionen und Mythen schreiben den Gottheiten Mundschenke zu. Hebe, die in der Ilias erwähnte Tochter des Zeus und der Hera, diente den Göttern beispielsweise als Mundschenkin und kredenzte ihnen Nektar und Ambrosia. Eines Tages kippte sie eine Schale um. Dafür schämte sie sich so sehr, dass sie weglief und sich für immer versteckte.

KONZENTRATION UND EIN SENSIBLER GERUCHSSINN

Im Ordre de la Channe ist die Tätigkeit des Mundschenks zwar kaum wahrnehmbar, aber äusserst wichtig. Wenn Sie den Mundschenk während der Inthronisationen nie zu Gesicht bekommen, so deshalb, weil dieser Offizier während der Zeremonie in der Küche oder im Keller des Restaurants die Weine degustiert, die zum Aperitif und zur Mahlzeit aufgetragen werden. Das will



Portrait Bernard Melon

heissen, dass die Haupteigenschaften, durch die sich der Mundschenk auszeichnen muss, die Konzentrationsfähigkeit und ein zuverlässiger Geruchssinn sind. Auf sie kommt es an, wenn es gilt, den Zapfengeruch und die anderen Weinefehler aufzuspüren.

WHO'S WHO

Didier Zerbuben ist einer der wenigen Offiziere des Ordre de la Channe, die sich rühmen können, perfekt Hochdeutsch – und was noch seltener zutrifft – Schweizerdeutsch zu sprechen. Ausserdem kann er Englisch und auch ein bisschen Italienisch. Nach dem Besuch der Handelsschule stellte Didier seine Fähigkeiten in den Dienst verschiedener Unternehmen wie der Basler Versicherungen, der Rentenanstalt Swiss Life, der Allgemeinen Plakatgesellschaft und – welch eine Überraschung – des Englischen und des Schottischen Fussballverbandes in London und Glasgow. Seit 2005 ist Didier, der verheiratet ist und ein Kind hat, als Handelsvertreter der Neuwerth Logistics SA in Ardon tätig. Dank seiner gegenwärtigen Tätigkeit kann Didier nicht nur die Weinbauern der ganzen Schweiz besuchen, sondern auch ihre Produkte kennenlernen, d. h. das Nützliche mit dem Angenehmen verbinden. Der Mundschenk der Bruderschaft ist ein begeisterter Anhänger des FC Sion und lässt kein Spiel seiner Mannschaft aus.

MUNDSCHENK DIDIER ZERZUBEN GANZ PRIVAT

-Welchen Walliser Wein haben Sie am liebsten?

Von den Weissen den Resi oder Rèze, von den Roten den Diolinoir.

-Was wünschen Sie sich vom Weihnachtsmann?

Einen Brief mit der Nachricht, der Stress sei abgeschafft und der Gebrauch dieses Wortes von nun an strafbar.

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

Mit meiner Familie. Aber was ist denn das: ein Monat Ferien?

-Welche Menschen meiden Sie?

Die Manipulatoren, die Heuchler, die Emporkömmlinge und die Profiteure.

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

Ich würde das Geld abschaffen.

-Welche drei Wörter charakterisieren die Schweiz am besten?

Gegenwärtig kein Wort, sondern Namen wie Federer, Ammann, Janka.

-Welches ist Ihr grösster Fehler?

Es fehlt mir an Geduld.

-Welches ist Ihre Haupttugend?

Ich bin freimütig und arbeitsam. Wenn ich ja sage, kann man sich darauf verlassen.

-Welches ist Ihre oberste Devise?

Ich bin stolz, ein Walliser zu sein.

Wie kann man die Weinkonsumenten dazu bringen, eine bestimmte Weinbauregion einer anderen vorzuziehen? Was kann man tun, damit Frau Müller in Pfäffikon statt einen Merlot del Veneto einen Dôle einkauft? Wie kann man die Blechmusik L’Avenir von Boudry dazu anregen, für ihren Jahresausflug das Wallis zu wählen und gleichzeitig eine Weindegustation vorzusehen? Diese und viele andere Fragen müssen die verschiedenen regionalen und kantonalen Werbestellen beantworten, indem sie die Besonderheiten ihrer Rebberge hervorheben.

Im Wallis hat die Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais (IVV) diese Aufgabe zur Zufriedenheit ihrer Partner, d.h. der Rebbauern und der Selbstkelterer des Kantons, zu erfüllen. Unter den zahlreichen Werbemitteln, die der Berufsverband einsetzt, spielt die Broschüre „Les Vins du Valais: die Essenz“ eine wichtige Rolle.

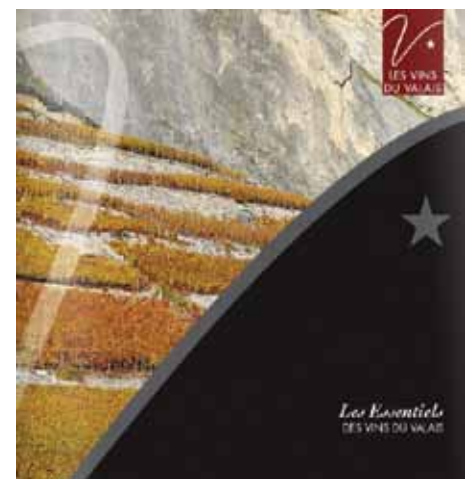
Dieses reich illustrierte und graphisch gefällig aufgemachte Dokument mit dem handlichen Format 15 x 15 cm umfasst 36 Seiten. Sein Inhalt ist ebenso vielfältig wie der Rebberg. Es bietet eingangs eine geographische Darstellung des Wallis von der Quelle der Rhone bis zum Genfersee und von 400 bis 4000 m ü. M. Der geschichtliche Teil schildert die Entwicklung des Rebbaus und des Weinbergs vom 4. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Ein Kapitel geht ausführlich auf die besonderen klimatischen Bedingungen des Kantons ein. Ausserdem wird der Leser mit dem Reichtum und der Komplexität der Böden, der Eigenart der terrassierten Rebberge und der Pyramide der Weine bekannt gemacht.



Die Präsentation der Rebsorten und ihrer Produkte bildet logischerweise das Rückgrat des Werkes. Das breite Angebot an Walliser Weinen, das vom Petite Arvine bis zum Amigne und vom Cornalin bis zum Cabernet Sauvignon reicht, wird detailliert beschrieben, und zu jedem Wein werden die Ausschanktemperatur und die passenden Gerichte vermerkt.

Der letzte Teil macht den Leser auf die Wanderungen aufmerksam, die in der Broschüre „Chemin du Vignoble, Weinweg“ vorgeschlagen werden. Diese Routen er-

schliessen das Wallis zwischen Martigny und Leuk und bieten dem Wanderer Gelegenheit, bei gastfreundlichen Selbstkelterern Weine zu degustieren und einzukaufen.



Die Broschüre „Les Vins du Valais: die Essenz“ und die ergänzenden Titel „Les Vins du Valais: die Rendezvous“ (Liste der Veranstaltungen zum Thema Wein) und „Les Vins du Valais: die Ambassadors“ (Liste von Restaurants, die Terroir-Produkte anbieten) sind erhältlich bei:

Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais
Av. de la Gare 2 - Case postale 144 - 1964 Conthey
T +41 27 345 40 80 - F +41 27 345 40 81
www.lesvinsduvalais.ch - info@lesvinsduvalais.ch



DIE HERKUNFT DES WALLISER WEINS (ZWEITER TEIL)

Auf Grund der Forschungen der Naturwissenschaftler und dank der Untersuchung der mit dem Weinbau zusammenhängenden Objekte ist es möglich, eine hypothetische dreiteilige Geschichte des Ursprungs und der frühen Entwicklung des Walliser Rebbaus vorzuschlagen.

WURDE DER WEINBAU AUS DEN REGIONEN SÜDLICH DER ALPEN EINGEFÜHRT?

Der ursprüngliche Walliser Weinbau wurde vermutlich von der in Norditalien und im Tessin heimischen Golasecca-Kultur beeinflusst, mit der die Bevölkerung des Oberwallis enge Beziehungen unterhielt. Die Tatsache, dass die Rebe in der Umgebung des Montorgesees oberhalb von Sitten verbreitet war, beweist, dass vor der Mitte des ersten Jahrtausends v. Chr. ein lokaler Weinbau existierte. In Gamsen, wo vom Ende der Älteren Eisenzeit an immer wieder Traubenkerne beobachtet werden, war der Weinkonsum ein Bestandteil des lokalen Brauchtums. Man benützte Becher, die vom Süden der Alpen stammten, und später Gefässe „a trotolla“, die auch in anderen Gegenden des Wallis auftreten. Man kann jedoch nicht mit voller Sicherheit behaupten, der Wein sei eine einheimische Produktion gewesen. Die Traubenkerne können nämlich ebenso gut von getrockneten oder importierten Trauben stammen.



Wie dem auch sei – der Wein war schon vor der Römerzeit ein Getränk, das sich bei gewissen Schichten der Walliser Gesellschaft eingebürgert hatte, wie das auch im Tessin und in Norditalien der Fall war.

Das wallis als markt für fremde weine

Als das Wallis von den Römern erobert wurde, konnte es schon für eine Region gelten, in der man den himmlischen Nektar schätzte. Hier stellt sich die Frage, ob die Römer den Weinbau förderten oder verhindern wollten, dass sich in der Region ein einheimischer Weinbau entwickelte. Das Fehlen eindeutiger Zeugnisse für eine

einheimische Produktion trägt nicht zur Lösung des Rätsels bei.

Es ist jedoch vorstellbar, dass sich dank der wachsenden Nachfrage ein Weinbau römischer Art entwickelt hat.

Zunächst hat der Import von italienischen und südfranzösischen Weinen vermutlich dazu beigetragen, den Weinkonsum weit zu verbreiten. Im Wallis belegen zahlreiche Fragmente von Amphoren, Trinkservices und szenische Darstellungen, dass ein beträchtlicher Teil der Bevölkerung Wein konsumierte.

Um die Zeitenwende diversifizierten sich die Sorten, doch die italienischen Produk-



te waren noch immer sehr beliebt. Im 1. Jahrhundert n. Chr. nahmen die Einfuhren aus Südfrankreich zu. Von der Mitte des 3. Jahrhunderts n. Chr. an verschwanden die Produkte Galliens von der Bildfläche. Im 3. und 4. Jahrhundert n. Chr. schätzten gewisse Städter (Martigny, Sitten) die Weine des östlichen Mittelmeers und Nordafrikas und im 5. Jahrhundert diejenigen Südtaliens und Palästinas.

DEHNTE SICH DER REBBERG IM 2. JAHRHUNDERT N. CHR. AUS?

Parallel zu den Importen aus dem Mittelmeerraum scheint neben dem bestehenden einheimischen Rebberbau ein intensiverer Anbau aufgekommen zu sein.

Da sich der Weinbau im ausgehenden 1. Jahrhundert in Burgund und anschließend an der Mosel und am Rhein durchsetzte, ist es naheliegend anzunehmen, dass er im 2. Jahrhundert n. Chr. auch das Wallis eroberte. Gerade zu dieser Zeit geht der Import von Amphoren allgemein zurück, während in unserer Region die ersten Rebmesser in Erscheinung treten.

Wenn man annimmt, dass sich ein Weinbau römischer Art entwickelt hat, der bes-

ser geplant und organisiert war als der einheimische, kommen als Produktionsorte zweifellos die *villae* (Landgüter oder vornehme Residenzen) in Frage, die zwischen Martigny und Leuk auf dem rechten Ufer der Rhone erbaut wurden. Die Ausgrabungen, die dort durchgeführt wurden, haben leider im Gegensatz zu den in Gallien oder Italien gemachten Funden keine Weinbau-einrichtungen an den Tag gebracht.

Übrigens kennt man die *pars urbana* (Wohnung des Eigentümers) der *villae* besser als die *pars rustica* (die Gesamtheit der für den Betrieb des Landgutes erforderlichen Gebäude), wo sich diese Einrichtungen befinden sollten. Auch könnten die Keltern ebenso gut im Rebberg selbst errichtet worden sein, wie das für das Moselgebiet und das mittelalterliche Wallis nachgewiesen ist. Die hypothetische Entwicklung

eines intensiveren Weinbaus im Wallis könnte den Grundstein zum Aufschwung des mittelalterlichen Rebberbaus gelegt haben. Doch das bedarf noch des Beweises.

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



Agenda

8



august 2010

Ballade du Bisse de Lentine

Savièse – 28. August 2010

Entdeckung der Weine von Savièse und Wanderung entlang der wunderschönen Suone von Lentine.

Distanz: 4 km. Start ab 13 Uhr alle Viertelstunden. Nach der Wanderung musikalische Darbietungen. Ab 18 Uhr Essen nach Wahl in der Festhalle von St-Germain.

Anmeldung obligatorisch.

T 078 902 68 01

<http://www.balade-lentine.ch>

balade-lentine@bluewin.ch

september 2010

Farner Weinwochen

Leukerbad – vom 30. August bis zum 25. September 2010

Vier Wochen lang köstliche Weine degustieren.

T 027 472 71 71 - F 027 472 71 51

<http://www.leukerbad.ch>

info@leukerbad.ch

VINEA

Siders – 4. und 5. September 2010

Von 10 bis 17 Uhr

Der einzige Schweizer Salon der Önologen unter freiem Himmel wartet mit den besten Weinen von 100 Walliser und Schweizer Selbstkellern und angesehenen ausländischen Ehrengästen auf.

Pauschalpreis: Fr. 30.-, Glas inbegriffen.

T 027 456 31 44 – F 027 456 21 44

<http://www.vinea.ch>

info@vinea.ch

Wii-Grill-Fäscht

Visperterminen – 4. September 2010

Eine kulinarische Wanderung durch den höchsten Rebberg Europas und ein Menü mit sechs Gängen. Pauschalpreis: Fr.90.-, Glas und Transfer inbegriffen.

T 027 948 00 48 – F 027 948 00 49

<http://www.heidadorf.ch>

info@visperterminen.ch

Rebwegwanderung – 20. Wiederrholung

Siders-Veyras-Salgesch – 11. September 2010

Von 9 bis 14 Uhr

Wanderung mit Degustation von Siders, Château de Villa, nach Salgesch, Zumofenhaus.

Preis: Fr. 20.-. Informationen: Office du Tourisme de Sierre

T 027 455 85 35 – F 027 455 86 35

<http://www.marchedescepages.ch>

Balade vins et saveurs

Conthey – 18. September 2010

Start zwischen 9.45 und 14.30 Uhr alle Viertelstunden

Vor dem Hintergrund des Rebbergs von Conthey eine fröhliche Wanderung und ein ländliches Mahl mit Weinen der Region.

M 079 820 80 17

<http://www.baladevinsetsaveurs.ch>

vinsetsaveurs@conthey.ch

Temps du Cornalin

Flanthey – 18. September 2010

Von 10.30 bis 18 Uhr

Vorstellung des Cornalin der Association des Encaveurs de Flanthey und Degustation der Terroir-Weine.

Pauschalpreis: Fr. 20.-, Mahlzeit mit Wild und Raclette.

M 079 658 18 90 – F 027 458 46 10

www.letempsducornalin.ch

Pfyfoltru – Weinfest

Varen – 24. und 25. September 2010

Ein Fest für Kenner und Weinliebhaber und solche, die es werden wollen.

T 027 473 15 77 – F 027 473 40 68

<http://www.provaren.ch>

pfyfoltru@varen.ch

NOVEMBER 2010

Humagne en fête

Leytron – 13. November 2010

Von 11 bis 18 Uhr

Die Selbstkellner von Leytron präsentieren auf dem Dorfplatz ihre Humagne Blanche und Rouge. Möglichkeit, sich an Ort und Stelle zu verpflegen.

M 079 204 17 45

<http://www.leytron-humagne.ch>

4e festival de la Syrah au fil du Rhône

Saint-Maurice – 19. und 20. November 2010

Freitags von 15 bis 20 Uhr und Samstags von 10 bis 19 Uhr

Degustation der besten Syrah; 25 Aussteller, von Salgesch bis Ampuis. Gratis-Pendelbus ab SBB-Bahnhof. Pauschalpreis: Fr. 20.-, Glas inbegriffen. Möglichkeit, sich an Ort und Stelle zu verpflegen.

M 079 611 68 08

<http://www.lasyrah.ch>

lasyrah@bluemail.ch

Cette édition du «Chevalier» vous est offerte par:



HOTEL DU PARC MARTIGNY
★★★★



les Alpes-Source



Wehrle BGM AG
Gips- und Malerarbeiten
Seftausstrasse 35, 3547 Grenchenpark 1, Bern
Tel: 031 301 95 25 Fax: 026 496 07 90
www.wehrleag.ch / wehrle@wehrleag.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