

le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



Nr. 24
6. Jahrgang

DAS WORT DES PROCUREURS

Dem 1806 geborenen französischen Gelehrten Antoine Le Roux de Lincy kommt das grosse Verdienst zu, eine Wahrheit ausgesprochen zu haben, die noch heute – zwei Jahrhunderte später – gültig ist. Er hat nämlich festgestellt: "Es gibt keine dummen Berufe, es gibt nur dumme Menschen." Er meinte damit, alle Berufe seien mehr oder weniger nützlich.

Obwohl diese Feststellung zutrifft, muss man zugeben, dass gewisse Berufe schwieriger auszuüben sind als andere, dass bestimmte Tätigkeiten ange-

sehener sind als andere, dass gewisse Beschäftigungen grössere Kenntnisse erfordern als andere, und dieser Kategorie gehören die Bruderschaften der Einkellerer im Allgemeinen und der Selbstkellerer im Besonderen an. Ich hatte

in meinem Berufsleben das Glück, zahlreichen Selbstkellerern nicht nur zu begegnen, sondern sie auch näher kennen zu lernen, und staunte immer wieder über ihr Fachwissen und die vielfältigen Anforderungen ihrer Tätigkeit.

Ein Selbstkellerer muss nämlich aus finanziellen und geschäftlichen Gründen mehrere Eisen im Feuer haben. Da der Wein vor allem am Rebstock gemacht wird, muss er fähig sein, auf dem geeigneten Boden die passende Rebsorte anzupflanzen und die Produktion seiner Reben so zu lenken, dass er über den besten „Rohstoff“ verfügt. Sodann erübrigt es sich, auf die Bedeutung der Professionalität des Einkellerers für die Weinbereitung und den Ausbau des Weins hinzuweisen, denn es handelt

**Ein Fass Wein
vermag mehr Wunder
zu wirken als eine Kirche voller Heiliger.**

sich um eine Selbstverständlichkeit. Man darf aber nicht vergessen, dass sich der Selbstkellerer auch auf das Marketing und den Verkauf verstehen muss, wenn er seine Produktion absetzen will, und schliesslich muss er in die Rolle des Buchhalters schlüpfen und sich als Mechaniker betätigen, um an seinem Material und seinen Maschinen die nötigen Reparaturen vorzunehmen. Hut ab vor den Selbstkellerern und auf ihr Wohl!

Der Procureur
Fernand Schalbetter



Das Kapitel VON DER JAGD

2



DIE WEINE DES KAPITELS

Hohes Patronat

Herr Herbert Volken,
Präsident von Wallis Tourismus

Herr François Murisier,
Präsident der Vinea,
des Salons der Schweizer Weine

Herr Jean-François Fournier,
Chefredaktor des Nouvelliste

Ritter

Sébastien Bonvin, Crans-Montana

Alphonse Ebiner, Champlan

Blandine Ebiner, Champlan

Pascal Masserey, St-Séverin

Ameti Meas, Sierre

Evelyne Perret, Sierre

Patrick Rosat, Saillon

Muscat AOC, 2009
Gay Maurice S.A., Chamoson

Petite Arvine Soleil d'Or AOC 2009
Imesch Vins, Sierre

Fendant Dame de Sion AOC 2009
Les Fils de Charles Favre S.A., Sion

Amigne AOC 2009
Frédéric Varone Vins, S.A., Sion

Marsanne AOC 2009
Charles Bonvin Fils, Sion

Humagne Rouge AOC 2009
Cave la Romaine
Joël Briguet, Flanthey

Syrah AOC 2009
Cave du Rhodan
Mounir Weine AG, Salgesch

Grains de Malice AOC 2006
Provins Valais, Sion



Das Kapitel im Chablais

Das Chablais besetzte ursprünglich das obere Ende des Genfersees beidseits der Rhone und umfasste 30 Gemeinden mit dem Hauptort Saint-Maurice. Im 11. Jahrhundert ging das Gebiet in den Besitz der Grafen von Savoyen über. Amadeus II. verleihte dem so genannten Alten Chablais das Gebiet zwischen Thonon und Douvaine ein. So wurde das Chablais eine Provinz des Herzogtums Savoyen mit der Hauptstadt Thonon-les-Bains. Heute zerfällt das Gebiet in drei Territorien: das savoyische Chablais, das Walliser und das Waadtländer Chablais. Aigle ist nach Thonon-les-Bains und Monthey die drittgrösste Ortschaft des Chablais.

aigle

Aigle liegt auf dem rechten Ufer der Rhone inmitten von sonnigen Weinbergen und kann mehrere Trümpfe ausspielen. In kul-

tureller Hinsicht bietet es den Einwohnern ausser 49 Vereinen ein Theater, Museen, eine Bibliothek und die Stiftung Hervé (Oldtimer) an. Die Sportler gehen nicht leer aus, denn in Aigle finden sich das Centre Mondial du Cyclisme mit einem Velodrom, ein Golfplatz mit 18 Löchern und ein Erlebnispark, der Furchtlosen erlaubt, in den Bäumen bis in 15 Meter Höhe herumzuklettern. Wenn Sie sich in der Gemeinde niederlassen wollen, wird es Sie interessieren, dass Aigle die grössten Industrie- und Gewerbebezonen des Kantons Waadt besitzt. Die Branchen Ernährung, Metallurgie, Elektronik und Kosmetik, zu denen demnächst das Raumfahrtengineering hinzukommt, warten auf Ihre Bewerbung. Kurz: Aigle fasst die Zukunft wie der Adler in seinem Wappen beherzt ins Auge.

Das Schloss von Aigle

Das Schloss, dessen Bergfried gegen Ende des 12. Jahrhunderts erbaut wurde, stellt zweifellos das Kleinod der Stadt dar. Nach der Erhebung der Waadt im Jahre

1798 wurde es 1804 von der Gemeinde Aigle ersteigert und nach dem Willen des Kantons zum Sitz des Bezirksgerichts und der Bezirksgefängnisse erhoben. So blieb es bis 1972.

Nach einer Restaurierung, die in 19 Etappen verlief, ist das Schloss nunmehr eine Stätte der Kultur und der Gastlichkeit. Hier befindet sich unter anderem das berühmte Waadtländer Museum der Rebe, des Weins und der Etikette, dessen oberstes Ziel die Bewahrung des Weinbauerbes der Waadt darstellt.

In dieser geschichtsträchtigen Umgebung wird Jean-Pierre Reichenbach von der Auberger Commune de la Couronne in Yverne der heiklen Aufgabe nachkommen, die Geschmackspapillen der Mitglieder und der Gäste unserer Bruderschaft anlässlich des ersten Kapitels des Jahres 2011 zu verwöhnen.



DER SENESCHALL

Zur Zeit der Merowinger und der Karolinger war der Seneschall der oberste Diener. Unter den Capetingern stieg er zum wichtigsten Beamten der Krone auf. Er leitete den Hof des Königs und verwaltete seine Ländereien. Ausserdem war er das eigentliche Oberhaupt der Armee.

FINGERSPITZENGEFÜHL UND GEWANDTHEIT

Der Seneschall gewährleistet die Verbindung zwischen den Mitgliedern und dem Orden. Dieser Offizier versieht den Telefondienst der Bruderschaft und betreut ihr Sekretariat, was die Erledigung der laufenden Geschäfte und die Beantwortung der zahlreichen Gesuche und Anfragen einschliesst. Der Seneschall hat ferner die Aufgabe, die Kapitel bis in die letzte Einzelheit vorzubereiten. Diese Arbeit beginnt lange, bevor Sie die Einladung erhalten, denn der Seneschall muss das Protokoll der Ratssitzung erstellen, die gewöhnlich sechs Wochen vor der Abhaltung des Kapitels stattfindet. Auch lädt er die Personen ein, die zur Inthronisation vorgesehen sind, registriert die Anmeldungen und verteilt die Teilnehmer auf diplomatische Art und Weise auf die Tische. Zusammenfassend kann man die Bedeutung dieses Amtes charakterisieren, indem man ohne falsche Bescheidenheit behauptet, der vornehme Procureur wäre ohne den Seneschall, was er eigentlich ist, nämlich unbedeutend.

WHO IS WHO

Seneschall Fabienne Bruttin ist kein stilles Wasser, im Gegenteil, sie bekennt, dass sie den Stress und die Herausforderung



Illustration: Bernard Melon

braucht, um sich in ihrer Haut wohl zu fühlen. Dass dem so ist, beweist der Umstand, dass sie verschiedenen Vereinen angehört. So war sie mehr als zehn Jahre lang in einem Spielklubs für junge Hunde als Ausbilderin und Assistentin für Verhaltenstherapie tätig. Die Sprache der Tiere zu verstehen erfordert Geduld, Ausdauer und Intuition. Diese Eigenschaften verdankt Fabienne ihrem Grossvater, der Landwirt war und ihr die Liebe zu den Tieren mitgab. Fabienne besitzt zwei eidgenössische Diplome: eines für Kommunikation und eines für Public Relations, ferner ein Diplom als Redaktorin für unternehmensbezogene Kommunikation. Sie war acht Jahre Assistentin eines Vorstehers des Departementes für Kultur und Sport, dann Mitarbeiterin der Stiftung Gianadda und schliesslich Organisatorin der Events einer Lausanner Telekommunikationsfirma. Vor drei Jahren kehrte sie ins Wallis zurück und stellte ihre Fähigkeiten in den Dienst von Wallis Tourismus. Hier ist sie für den französischen Markt und die Medienpräsenz in der Westschweiz und in Asien verantwortlich, was ihr häufig Gelegenheit bietet, nach Paris zu fahren oder gar – glücklicherweise nicht für immer – nach China oder Japan zu reisen.

SENESCHALL FABIENNE BRUTTIN GANZ PRIVAT

-Welchen Walliser Wein haben Sie am liebsten?

Für die schwierige und ungestüme Seite meines Charakters den Cornalin, für die zarte Seite den milden Amigne von Vétroz.

-Was wünschen Sie sich vom Weihnachtsmann?

Für mich selber nichts, denn ich werde an den 364 anderen Tagen verwöhnt. Ich sähe es hingegen gerne, wenn er Anna, Noah und Rachèle, die zum ersten Mal ohne ihren geliebten Vater, der übrigens ein Liebhaber grosser Weine war, Weihnachten feiern werden, Freude und Liebe bescheren würde.

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

Mit meinem kleinen Prinzen ... von Saint-Exupéry.

-Welche Kategorie von Menschen meiden Sie?

Rundweg alle, die mich nicht schätzen und mir aus dem Weg gehen.

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

Ich würde bewirken, dass wir unsterblich werden.

-Welche drei Wörter charakterisieren die Schweiz am besten?

Multikulturell, gastfreundlich und überraschend.

-Welches ist Ihre Haupttugend?

Ich bin zu idealistisch.

Welches ist Ihr grösster Fehler?

Die Grosszügigkeit.

Welches ist Ihre oberste Devise?

Nichts ist unmöglich.

DIE HERKUNFT DER FLASCHE

Da man sich so sehr daran gewöhnt hat, dass der Wein in Flaschen abgefüllt ist, vergisst man leicht, dass dem nicht immer so war. Der Ursprung des Glases ist so alt und geheimnisvoll, dass es sehr schwierig ist, ihn festzulegen. Die Quellen sind ungenau und manchmal sogar widersprüchlich.



DIE HERKUNFT DES GLASES

Die Sage von der Entdeckung des Glases wurde jahrtausendlang mündlich tradiert. Es wird berichtet, zwischen 4000 und 3500 v. Chr. hätten Seeleute an einem Strand angelegt, um hier die Nacht zu verbringen. Sie entfachten ein Feuer, um eine Mahlzeit zu kochen, und da sie keine Steine fanden, um dem Topf Halt zu geben, nahmen sie ein paar Stücke von dem Natriumkarbonat, das sie transportierten. Wie gross war ihr Erstaunen, als sie am nächsten Morgen auf dem erloschenen Feuer einen glänzenden und erstarrten Niederschlag entdeckten. In der Tat, durch die Einwirkung des Feuers waren der Sand und das Natriumkarbonat geschmolzen,

hatten sich vermischt und so die Substanz erzeugt, die wir heute Glas nennen.

Die Archäologen sind heute einhellig der Meinung, das Hohlglas, das der Glasbläser mit seiner Pfeife formt, sei zu Beginn unserer Zeitrechnung im Mittelmeerraum aufgekommen.

DIE FLASCHE HEUTE

Als Erfinder der modernen Weinflasche gilt der Pirat, Spion, Schriftsteller und englische Diplomat Kenelm Digby, der sich auch leidenschaftlich mit der Wissenschaft und der Alchimie befasste. Er ersann um 1630 die berühmte Flasche aus dickem Rauchglas, die Vorläuferin der heutigen Flaschen.

Mit Hilfe ihrer neuartigen leistungsstarken Kohlenöfen stellten die Engländer im Jahre 1634 als erste Flaschen aus widerstandsfähigem Glas her, deren verstärkter Ausguss erlaubte, den Korken mit dem Schlägel einzusetzen, ohne den Hals zu verletzen.

Während die Färbung der Flasche ur-

sprünglich dazu diente, den Wein vor dem Licht zu schützen, ist das heute nicht mehr unbedingt nötig. Die Wahl der Glasfarbe gehorcht nunmehr ausschliesslich ästhetischen Überlegungen und Vermarktungsgründen. Der gewählte Farbton soll die Nuancen und Reflexe der einzelnen Weine hervorheben. Ähnliches gilt für die Flaschenform, die aber auch von der regionalen Weinbautradition abhängig ist.

Das Fassungsvermögen reicht offiziell von der Viertelflasche (25cl) bis zur Melchisedech (30 l), was 40 Flaschen zu 75 cl entspricht.



WOHER KOMMT DER WALLISER WEIN? (4. TEIL)

Die Art und Weise, wie die Leute ihre rechtlichen Beziehungen zum Grund und Boden im Hochmittelalter definierten und auslegten, weckt heutzutage Erstaunen. Das bedarf um so mehr einer Erklärung, als diese Vorstellungen bis zum ausgehenden 18. Jahrhundert fortlebten. Dazumal waren die Adeligen die eigentlichen Eigentümer des Bodens, aus dem sie den Grossteil ihres Einkommens bezogen. Sie behielten einen kleinen Teil für sich und liessen ihn bebauen, um den Bedarf ihres Haushaltes an Lebensmitteln möglichst weitgehend zu decken. Die Weiden, die Wälder und die Gewässer wurden den dörflichen Gemeinschaften gegen die Entrichtung einer jährlichen Abgabe zur gemeinsamen Nutzung überlassen. Im restlichen Territorium besaßen die Familien Äcker, Wiesen, Gärten, Rebberge, Wohnhäuser und Ökonomiegebäude, für die sie dem Grundherrn jährlich einen Zins entrichteten. Diese Güter waren mit Zustimmung des Grundherrn auf dem Immobilienmarkt verkäuflich und vererbbar.



Die Walliser verfügten im rechtlichen Rahmen der Grundherrschaft über die Rebberge, die sie bebauten. Wie die Situation vor der Entstehung der Grundherrschaft beschaffen war, ist kaum bekannt, doch es gab im 13. Jahrhundert noch einzelne Spuren, denn gewisse Familien, vor allem oberhalb von Sitten, behaupteten, ihre Weinberge als Allod, d. h. als volles, von keinem Grundherrn abhängiges Eigentum, zu besitzen.

HERRSCHAFTLICHE REBEN UND BÄUERLICHES FACHWISSEN

Der Grundherr belehnte seine Bauern nicht mit seinem gesamten Rebland. Er behielt ein paar Rebberge, die er für den Bedarf seines Haushaltes bestellen liess. Die Walliser Herrenfamilien interessierten sich offensichtlich für die Rebe. Das bezeugen die Urkunden des 11. und 12. Jahrhunderts in Einzelfällen, vom 13. Jahrhundert an in gehäufte Form. Das gilt insbesonde-

re für das bischöfliche Wallis oberhalb von Conthey, wo der Adel seine Funktion und seine Aktualität bewahrte, während er sie im savoyischen Wallis eingebüsst hatte. Im Fürstentum Wallis, dessen Oberhaupt seit 999 der Bischof von Sitten war, spielten die hohen Geistlichen eine beherrschende Rolle. In Leuk gab es Ende des 11. Jahrhunderts einen Rebberg, der vom Bischof und den Domherren kontrolliert wurde. Der Prälat hatte dort den Weinzehnten inne und überliess ihn dem Domkapitel für seinen Unterhalt. Er hatte ferner Anspruch auf den Frondienst von 13 Männern, die von den umliegenden Dörfern gestellt wurden, um die Rebberge des Bischofs zu bearbeiten. Bei der Lese waren die Herren immer auf das Wissen und Können der Bauern angewiesen.

FRONPFLICHTIGE UND BEZAHLTE ARBEIT

Im Mittelalter legte der Adelige nicht selber Hand an. Man kann sich höchstens vorstellen, dass er im Alter in der Reblauben

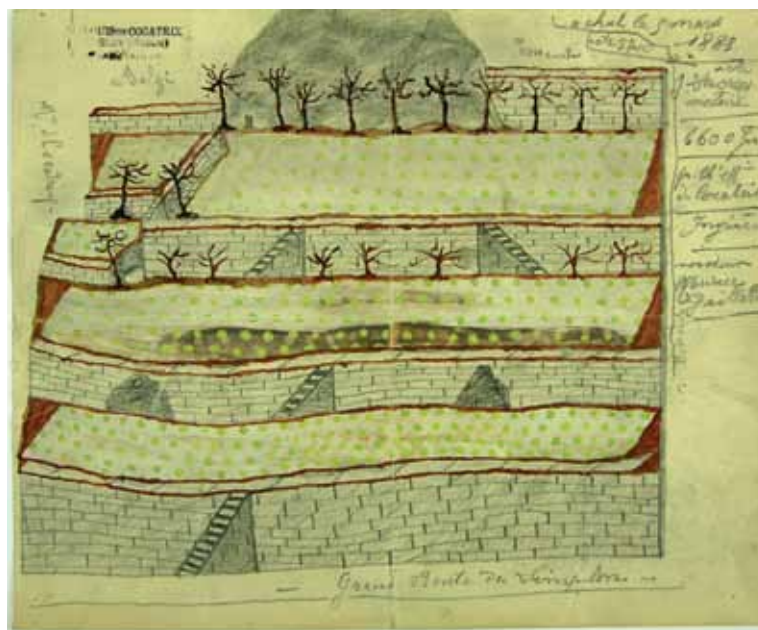


seines Gartens eine Traube streichelte. Die für den Eigenbedarf reservierten Reben wurden von anderen bearbeitet. Das konnte wie in Leuk auf Grund der Fronpflicht geschehen. Am Ende des 11. Jahrhunderts mussten die Leute von Bramois alljährlich zur Zeit der Lese vier Männer bestimmen, die die Fässer hervorholen, waschen und wieder aufstellen sollten.

Oft behalf man sich mit Lohnarbeit. So sorgte der Kastlan von Saillon für den unterhalb der Burg gelegenen Weinberg seines Herrn, des Grafen von Savoyen. Im Frühjahr 1313 bezahlte er beispielsweise den Männern, die die Reben schnitten, durch Absenker vermehrten und mit der Haue umgruben, 96 Tagelöhne zu 5 Pfennig. Im Jahre 1318 halfen einige Frauen 14 Tage bei der Lese aus. Die Männer trugen die „Brenten“ und verdienten doppelt so viel wie die Leserinnen.

PRIVATER KONSUM UND VERMARKTETER ÜBERSCHUSS

Wie verwendeten die Herrschaften den Ertrag ihrer Rebberge? Die Ernährung spielte die Hauptrolle, denn es galt, Tag für Tag die Tranksame für den Herrn, seine Familie



und seine Leute bereitzustellen und die für die Ausübung der Macht und die Festigung der Beziehungen bestimmten Mahlzeiten feierlich zu gestalten.

Oft reichte der Rebberg des Adligen dazu nicht aus. Deshalb versuchte er schon im 13. Jahrhundert, Traubenmost- oder Weinrenten zu erwerben, die eine auf ein bestimmtes Datum und eine gewisse Menge festgelegte Versorgung gewährleisteten. Im Grenzfall konnte der Grundherr zu Beginn des 14. Jahrhunderts auf eigene Reben verzichten und sich mit Renten begnügen. Ferner verfügte er alljährlich über den Weinbann, d. h. das ausschliessliche Recht, das Produkt der eigenen Reben

oder die Weinabgaben seiner Lehensleute während einiger Wochen auf dem lokalen Markt abzusetzen. In Saillon wurde der Bann jährlich für die Dauer eines vom Kastlan gewählten Monats verhängt. In Saint-Maurice dauerte er 15 Tage des Monats Mai.

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





tage der offenen walliser weinkeller

Die Tage der offenen Walliser Weinkeller sind mit der Zeit zu einem unverzichtbaren Frühjahrsereignis geworden. Dieses Jahr wird die Werbeveranstaltung während des verlängerten Auffahrt-Wochenendes, d. h. vom 2. bis 4. Juni, stattfinden.

Bei dieser Gelegenheit halten die Walliser Winzer und Winzerinnen ihren Keller und ihr Carnotzet von 11 bis 19 Uhr offen. Drei Tage lang werden Sie zwischen Choëx und Visp mehr als 175 Kellereien dazu einladen, die Weine des neuen Jahrgangs in einem gastfreundlichen und festlichen Ambiente zu verkosten.

sélection des vins du valais

Alljährlich schreibt der Branchenverband der Walliser Weinwirtschaft (IVV) den Wett-

bewerb „Sélection des Vins du Valais“ aus. Dieser Wettbewerb soll das Ansehen der Walliser AOC-Weine bei den Konsumentinnen und Konsumenten steigern. Es handelt sich um Weine aus autochthonen und traditionellen Rebsorten, nämlich Fendant, Johannisberg, Petite Arvine, Päien-Heida, Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge, Cornalin und Dôle. Die Frühjahrs-session des Wettbewerbs „Sélection des Vins du Valais“ wird Dienstag, den 14. Juni, und Mittwoch, den 15. Juni, in Siders stattfinden. Die Ergebnisse werden unter der Adresse „www.les-vins-du-valais“ abrufbar sein.



Les étoiles du valais

L'Etoile du Valais ist die höchste Auszeichnung, die im Wallis vergeben wird. Sie soll sechs Produzenten der aussergewöhnlichen Weine Petite Arvine, Johannisberg, Heida-Päien, Cornalin, Humagne Rouge und Syrah belohnen.

Den Etoile d'Or 2010 haben folgende Gewinner erhalten:

Petite Arvine Tradition 2009: Robert Taramarçaz, Domaine des Muses, Siders

Johannisberg l'Orpailleur 2009: Frédéric Dumoulin, L'Orpailleur, Uvrier/Sion

Heida Maître de Chais 2009; Madeleine Gay, Provins Valais, Sion

Cornalin Rouge du Pays 2009: Maurice Zufferey, Siere

Humagne Rouge Cuvée des empereurs 2009: Edith et Joël Briguët, Cave la Romaine, Flanthey

Syrah Les Comballes 2009, Cave Gérald Besse, Martigny-Combe

Die Liste der im Wettbewerb 2011 Prämiierten wird im kommenden Herbst veröffentlicht.

Diese Nummer des «Chevalier» offerieren Ihnen:



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