

# le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



Nr. 23  
6. Jahrgang

## DAS WORT DES PROCUREURS

Liebe Mitglieder des Ordre de la Channe  
Wenn Sie diese Zeilen lesen, werden der Sommer und die Ferien nur noch (angenehme) Erinnerungen sein. Einige von Ihnen haben diese Zeit dazu benutzt, ferne Horizonte und die Fremde aufzusuchen, andere Lebensformen oder exotische Kulturen zu entdecken. Solche Reisen fordern ihren Preis: Man muss in den langen Warteschlangen vor den Eincheckschaltern der Flughäfen Geduld üben oder während der stundenlangen Carfahrten auf den Autobahnen, die entweder verstopft sind oder repariert werden, so dass man alle zwei oder drei Kilometer zwei Arbeiter, einen Schubkarren, zwei Maurerkellen und einen halbvollen Sack Zement sieht, gegen die Müdigkeit ankämpfen. (Ich weiss: ich übertreibe).

*Je mehr Wein  
man sich einverleibt,  
desto mehr  
Geheimnisse plaudert  
man aus.*

Andere unter Ihnen haben sich wie üblich dazu entschieden, die Wiederherstellung ihrer Bestform der Zweitwohnung anzuvertrauen. Ein Aufenthalt von einem oder zwei Monaten im eigenen Chalet oder in der Ferienwohnung eines Bergkurortes soll sie mit der nötigen Energie für die nächsten 300 Tage versorgen. Doch die Ferienidylle ist störungsanfällig. Für die jungen Leute, die das Studio nebenan gemietet haben, sind Ferien ohne Technomusik und unzeitige Feste, die über Mitternacht hinaus andauern, völlig undenkbar. Die Dupuis, die seit 15 Jahren in zehn Meter Entfernung meines Chalets „Mon Rêve“ wohnen, wollen nicht begreifen, dass man die Kettensäge unter Umständen auch nach sechs Uhr

morgens in Betrieb nehmen könnte und dass es nicht unbedingt nötig ist, den Rasen zweimal im Tag zu mähen. (Ich weiss: ich übertreibe.)

Ich selber glaube die ideale Formel für die Gestaltung meiner Ferien gefunden zu haben. Ich bleibe daheim in Grimisuat und benutze die Ferienmonate dazu, das zu tun, was ich in der restlichen Zeit des Jahres tue: ich mache Velotouren, wandere in den Bergen, lese mehr oder weniger zuverlässige historische Werke und jäte meinen Garten mit aller Gründlichkeit. Ein reines, unvergleichliches Vergnügen! (Ich weiss: da übertreibe ich wirklich.)

Der Procureur  
Fernand Schalbetter



## Das Kapitel des Authentischen Raclette du Valais AOC

2



### Hohes Patronat

Philippe Jeanneret, Meteorologe  
Whilhelm Schnyder, Präsident der Interprofession Raclette du Valais AOC  
Jean-François Copt, Präsident des Grossen Rates des Kantons Wallis

### Ehrenritter

(mehr als 20 Jahre Mitglieder der Chanteurs de l'Ordre de la Channe)

Jérôme Fellay, Anzère  
Jean-Michel Fort, Riddes  
Roberto Huber, Sierre  
Urbain Roduit, Fully

### Ritter

Guy Liand, Savièse  
Julien Morand, Martigny  
Ulrich Wüthrich, Thun

### DIE WEINE DES KAPITELS

Dôle Blanche AOC 2009  
Cave de Riondaz, Sierre

Rèze AOC 2009  
Domaine du Grand Brûlé  
Etat du Valais, Leytron

Riesling AOC 2009  
Cave l'Angélus, Guy Liand, Savièse

Petite Arvine de Saillon  
Domaine de Régalesses AOC 2009  
J-A & Ph. Orsat Frères  
Cave Taillefer S.A., Charrat

Dôle du Caveau AOC 2009  
Gregor Kuonen  
Caveau de Salquenen, Salgesch

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

Heida Visperterminen AOC 2009  
Sankt Jodernkellerei, Visperterminen

Malvoisie Strohwein AOC 2009  
Kellerei Leukersonne  
Jörg & Damian Seewer, Susten



## CRANS - MONTANA

Das Wallis wird von den Schriftstellern und Dichtern seit Jahrhunderten als ein von einem Archipel von Gipfeln umgebenes Land der Kontraste geschildert, in dem Männer und Frauen mit einem festen Charakter und einem warmen Herzen leben. In dieser Region, die sich durch ein meridionales Steppenklima, einen heissen Sommer und einen späten Herbst auszeichnet, ist auf der sonnigsten Talflanke die kleine Bergstadt Crans-Montana entstanden.

### EIN IDEALER FERIENORT

Von der Hochebene aus, die das breitetste Tal der Alpen beherrscht, schweift der Blick vom Simplon bis zum Mont-Blanc und umfasst im Süden ein mindestens 200 Kilometer weites Panorama. Die Bewohner dieses Hochplateaus erfreuen sich im Sommer wie im Winter einer intensiven Sonneneinstrahlung. Vor mehr als 150 Jahren wurde hier auf 1500 Metern

Höhe ein Kurort gegründet. Er bietet seinen Residenten und Gästen heute sämtliche Dienstleistungen einer Kleinstadt und erlaubt ihnen, von jeder Strassenecke aus die nahe Natur, die Bergwelt und die zur Bewässerung der stellenweise ariden Böden dienenden Wasserläufe zu erreichen.

### EINE ANERKANNTE LEBENSQUALITÄT

Die Lebensqualität macht den Reiz dieser Gegend aus. Um sie zu bewahren, reorganisiert sich Crans-Montana nach und nach, damit sich die Gäste in einer einladenden Umgebung und dank einem gemächlicheren Lebensrhythmus wohl fühlen. Dazu dienen verschiedene Massnahmen, die auf eine stetige Verbesserung abzielen wie das Label Energiestadt, die Zertifizierungen ISO 14001 und 9001, das Qualitäts-Gütesiegel Q3 des Schweizerischen Tourismus-Verbandes oder die Pla-

nungen auf dem Gebiete des Urbanismus und der Mobilität.

Dass die Luft, die man in Crans-Montana einatmet, rein ist, bedarf keines Beweises, denn sie ist seit nahezu einem Jahrhundert dafür bekannt. Nach dem Ersten Weltkrieg, zu Beginn der Zwanzigerjahre, kamen zahlreiche Patienten nicht nur aus der Schweiz, sondern aus ganz Europa nach Crans-Montana, um eine damals endemische Krankheit auszukurieren: die Tuberkulose.

Wir laden Sie ein, sich Samstag, den 30. Oktober, in dieser grossartigen Umgebung einzufinden. Wir sind fest entschlossen, alles vorzukehren, damit dieses Treffen zu Ihrer vollen Zufriedenheit ausfällt und als Meilenstein in die Annalen des Ordre de la Channe eingeht. Wir heissen Sie schon jetzt herzlich willkommen.



## DIE VORZÜGLICHKEIT DER INTERNATIONALEN WEINWETTBEWERBE

Jedes Land oder jede Region mit einem mehr oder weniger bedeutenden Weinbau fühlt sich gewissermassen verpflichtet, einen Weinwettbewerb durchzuführen, um die eigene Produktion ins Licht zu rücken oder ihre Besonderheiten zu fördern.

Bei diesen Ereignissen wimmelt es von Auszeichnungen, und einige verdanken sich der Grosszügigkeit einer allzu nachsichtigen Jury.

Wie kann sich der Weinliebhaber in der Flut von Prämierungen orientieren? Indem er sich auf die Ergebnisse der Wettbewerbe verlässt, die von der Fédération mondiale des grands concours internationaux des vins et de spiritueux (Vinofed) offiziell anerkannt werden. Der Verband umfasst die 13 Wettbewerbe, die unter dem doppelten Patronat der Organisation internationale de la Vigne et du Vin (OIV) und der Union internationale des Œnologues (UICE) ste-



hen. Vinofed garantiert den Produzenten und den Konsumenten eine zuverlässige Organisation und bürgt für glaubwürdige und unanfechtbare Bewertungen.

### DIE 13 VINOFED-WETTBEWERBE

Les Vinalies Internationales (Paris, Frankreich), Vinalies Ljubljana (Ljubljana, Slowenien), Vinagora (Budapest, Ungarn), Vinitaly (Verona, Italien), Bacchus (Madrid, Spanien), Le Mondial du Merlot (Lugano, Schweiz), Premios Zarcillo (Valladolid, Spanien), Les Vinalies America Latina (Santiago, Chile), Vinandino (Mendoza, Argentinien), Le Mondial du Rosé (Cannes, Frankreich), Le Mondial du Pinot Noir (Siders, Schweiz), Les Sélections Mondiales (Québec, Kanada), Mundus Vini (Neustadt, Deutschland).

### Le mondial du pinot noir

Im Jahre 1998 lancierte die Vereinigung VINEA mit Sitz in Siders den Wettbewerb Le Mondial du Pinot Noir, der heuer vom 20. bis zum 22. August über die Bühne gegangen ist.

Ursprünglich handelte es sich um den einzigen Wettbewerb für eine einzelne Rebsorte, der auf der Ebene von Vinofed

ausgetragen wurde. Die aus dieser Sorte hervorgehenden Weine haben je nach den Terroirs sehr unterschiedliche Charaktere, was erlaubt, ihre Finessen, Subtilitäten und Besonderheiten ins richtige Licht zu rücken. Der Wettbewerb erlaubt den Produzenten, sich miteinander zu messen und die Qualität ihrer Weine mit jener der Spitzenprodukte zu vergleichen. Die Konsumenten können sich ihrerseits bei ihren Einkäufen von den Siegerlisten leiten lassen.

### DAS ZIEL DES WETTBEWERBS UND DIE TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Der Wettbewerb will die Qualität und die Mannigfaltigkeit der ampelographischen Familie „Pinot“ hervorheben, die Produzenten belohnen, die sich besonders verdient gemacht haben, die Tendenzen zur Erneuerung der Produktion genau verfolgen und den Konsumenten eine seriöse und vertrauenswürdige Orientierungshilfe bieten.

Am Mondial du Pinot Noir können sämtliche Produzenten und alle anderen Akteure der Weinbranche (Händler, Importeure, Grossisten) teilnehmen, aus welcher Region sie auch immer stammen.

Zum Wettbewerb sind ferner sämtliche Jahrgänge zugelassen, sofern die Produktion mindestens 1500 Flaschen beträgt und das Lager bei der Einschreibung für den Wettbewerb noch mindestens 500 Flaschen umfasst. Für die Süssweine

(Spätlesen und andere) werden die produzierte Menge und der Lagerbestand auf die Hälfte reduziert. Für die Kategorie „alte Jahrgänge“ ist ein Lagerbestand von 300 Flaschen erforderlich.

Die Weine müssen unbedingt abgefüllt sein und in der Aufmachung präsentiert werden, in der sie auf den Markt gelangen. Die Herkunft oder der Ursprung muss auf der Flasche vermerkt sein. Die im Herkunftsland geltenden gesetzlichen Vorschriften müssen eingehalten werden.

Die Anmeldegebühren betragen für die zwei ersten vom Teilnehmer eingeschriebenen Weinproben je 180 Franken. Für die weiteren Proben gilt ein ermässigtter Tarif.



## DIE WEINKATEGORIEN

Die zur Degustation unterbreiteten Weine werden in drei grosse Kategorien gruppiert. Für die Degustation werden die Weinproben innerhalb ihrer Kategorie nach dem Zufallsprinzip eingeteilt.

### 1. Kategorie „Mondial du Pinot Noir“

- Stiller Rotwein mit einem Restzuckergehalt bis maximal 6,9 g/l.
- Alte Jahrgänge, 2004 und älter. (Bei der Anmeldung müssen mindestens 300 Flaschen am Lager sein.)

die Bewertung durch die Jury notiert und den Ablauf der Degustation organisiert. Die Vorschriften der Vinofed in Bezug auf die Berücksichtigung der Regionen und Herkunftsländer bei der Besetzung der Kommissionen werden strikt eingehalten.

### 2. Kategorie „Famille Pinot“

- Stille Roséweine mit einem Restzuckergehalt bis maximal 6,9 g/l.
- Weisse und Rosé-Schaumweine.
- Süssweine ab 7 g/l Restzucker.
- Entdeckung Pinot gris und Pinot blanc bis maximal 6,9 g/l Restzucker  
7 g/l Restzucker und mehr.

Bei diesem Wettbewerb werden zwei Auszeichnungen verliehen: Goldmedaillen für die Weine, die mindestens 89,01 Punkte erreicht haben, und Silbermedaillen für die Gewächse mit Bewertungen zwischen 84 und 89 Punkten. Die Gewinner von Goldmedaillen erhalten zusätzlich eine künstlerisch gestaltete Trophäe, die ihren Erfolg unterstreicht.

### 3. Kategorie „Champion du monde des producteurs de Pinot Noir“

- (Jahrgang 1995 und jünger)
- Stiller Rotwein mit maximal 6,9 g/l. Restzucker

Gemäss dem Reglement der OIV und der UICE darf die Summe der verliehenen Auszeichnungen 30 % der für den Wettbewerb eingeschriebenen Weinproben nicht übersteigen.

## VORSCHRIFTEN FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER DEGUSTATION

Die Bewertung erfolgt mit Hilfe des Einheitsformulars der OIV und der UICE, das eine Skala von 100 Punkten vorsieht. Die Degustationskommissionen umfassen je 5 Personen, darunter einen Sekretär, der

Die Resultate des Wettbewerbs 2010 figurieren auf der Website

[www.mondial-du-pinot-noir.com](http://www.mondial-du-pinot-noir.com)





## WOHER KOMMT DER WALLISER WEIN? (3. TEIL)

Die Jahrhunderte, die zwischen dem späten Altertum und der Jahrtausendwende liegen, haben in Bezug auf den Weinbau so gut wie keine Spuren hinterlassen. Eines steht jedoch fest: Das frühmittelalterliche Wallis hat die Rebe und den Wein bestimmt gekannt.

In den vorausgehenden Jahrhunderten war der Weinbau in der Tat stark vertreten gewesen, und im 12. und 13. Jahrhundert war die Rebe weit verbreitet und in den Alltag integriert.

Im hochmittelalterlichen Europa stellte der Wein für die herrschende Schicht ein Prestigesymbol und ein Zeichen des sozialen Ranges dar. Das Wallis bildet in dieser Hinsicht keine Ausnahme. Die frühesten Walliser Rebberge werden in einer Urkunde aus dem Jahre 1052 erwähnt. Sie lagen in unmittelbarer Nähe der Burg von Saillon und waren in ihrer langen Geschichte von

einem grossen weltlichen Herrn auf einen Bischof übergegangen, der sie schliesslich den Domherren von Sitten abtrat.

### DIE KIRCHE UND DER WEINBAU

Von 999 an vereinigte der Bischof von Sitten seine geistliche Gewalt als Graf des Wallis mit der weltlichen Herrschaft. Deshalb fand die Förderung des Weinbaus sein doppeltes Interesse. Wie der Bischof spielten auch die Domherren von Sitten und die Chorherren von Saint-Maurice eine geistliche und weltliche Rolle, was

sie ebenfalls dazu veranlasste, den Weinbau zu fördern. Der Bedarf der Liturgie an Wein war zwar gering, aber die Geistlichen brauchten grosse Mengen, um die Mächtigen dieser Welt würdig zu empfangen und den Armen und den Pilgern Almosen zu spenden. Der Ursprung dieser Aufgaben, die den Bedarf an Wein erhöhten, geht auf das ausgehende Altertum zurück. Die Diözese Sitten bestand schon im 4. Jahrhundert, und der Burgunderkönig Sigismund gründete 515 das Kloster Saint-Maurice, wo sich die Pilger schon früh um das Grab des gleichnamigen Heiligen scharten.

### DER REBERG DER BAUERN

Urkunden aus dem 12. und 13. Jahrhundert belegen, dass ausser den geistlichen und weltlichen Herren auch zahlreiche Bauern Rebberge unterhielten. Wie war



es vorher? Es ist nicht anzunehmen, dass die Rebberge des Bischofs und Grafen des Wallis, der Domherren und der Mönche wie auch der weltlichen Herren ohne die Inanspruchnahme der Arbeitskraft und des Sachwissens von Weinbauern hätten gedeihen können.

Der Bedarf an Wein war schlicht vorhanden. Er war nicht nur für die Ausübung der öffentlichen Gewalt erforderlich, sondern auch ein Bestandteil der menschlichen Ernährung. Ausserdem ist darauf hinzuweisen, dass im Wallis zwischen den Rebbergen der Antike, insbesondere jenen der villae rusticae, und den Weinbergen der Kirche, vor allem jenen des Bischofs und der Abtei Saint-Maurice, wahrscheinlich ein unmittelbarer Zusammenhang besteht.

## EIN DICHTES NETZ VON REBERGEN VOR 1300

In der zweiten Hälfte des 11. Jahrhunderts hatte das Domkapitel von Sitten eine enge Beziehung zum Weinbau. Die Domherren besaßen weite Flächen Kulturland und verliehen es grösstenteils an Bauern. Die wirtschaftliche Bedeutung ihres Besitzes veranlasste sie, ihre Güter und Grundrechte zu inventarisieren, was interessante Einblicke in die Verbreitung der Rebe erlaubt.

In einem dieser Inventare folgt man beispielsweise dem rechten Rhoneufer von Martigny bis Naters talaufwärts und geht auf dem andern Ufer von Anniviers bis zur Umgebung von Sitten talabwärts. In einem Inventar aus der Zeit um 1200 geht man



auf dem linken Ufer von Naters bis nach Martigny und kehrt auf dem andern Ufer zurück.

Diese Inventare zeigen, dass die Rebe wie heute den Talhang zwischen Leuk und Fully besetzte. Auf dem linken Ufer hatte sie sich bereits an den Mündungen der Vispa, der Navizance und der Printze eingemischt. Am ausführlichsten gehen die Inventare auf die Umgebung von Sitten zwischen Conthey und der Lienne ein, wo die Domherren am meisten Rebberge besaßen. Verschiedene Indizien beweisen, dass der Rebberg konsistent war: hier erhob man den Weinzehnten, hier errichtete man Weinpressen, hier begegnete man weltlichen Herren, die am Weinbau interessiert waren.

## STRUKTURIERTE UND GUT AUSGERÜSTETE REBERGE

In den meisten Fällen grenzten die Rebberge aneinander. Es handelte sich demnach nicht um ein Mosaik, in dem die Rebberge mit Äckern, Wiesen und Gärten abwech-

selten, sondern um eine zusammenhängende Reblandschaft. Diese Feststellung widerlegt die Annahme, die Rebe habe sich ungeordnet ausgebreitet und die freien Räume zwischen bereits bestehenden Kulturen in Besitz genommen. Sie beanspruchte im Gegenteil eindeutig einen Platz für sich. Einige grosse Weinberge waren mit Mauern eingefriedet, und manchenorts betrieben gewisse Herren oder reiche Bauern im Rebberg eine Weinpresse.

(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.)



## Ratschläge eines Apothekers und ehemaligen Procureurs

Der Ordre de la Channe hat seine Geschichte zehn Jahre lang, vom Frühjahr 1977 bis zum Frühjahr 1986, Albert Rouvinez, einer würdigen Persönlichkeit mit Herz, anvertraut. Dieser Procureur, der zuvor Offizier Chordirigent war, hat die medizinischen Wohltaten des Weins folgendermassen beschrieben:

„Der Wein macht froh, der Wein ist gut, Wein ist nicht einfach Alkohol!  
Niemand darf den im Wein enthaltenen Alkohol mit dem aus der Destillation hervorgehenden verwechseln. Der erste ist bei weitem nicht so giftig wie der zweite.



Wenn man den Wein mit Mass geniesst, verlängert er das Leben (Pasteur). Alles ist eine Frage des Masses; verhängnisvoll ist das Übermass. Wein bedeutet Gesundheit für den, der ihn zu trinken weiss.  
Leiden Sie unter Anämie? Vermehren Sie Ihre roten Blutkörperchen, indem Sie zu jeder Mahlzeit zwei Gläser Rouge d'Enfer (Höllenstein) trinken.  
Möchten Sie abnehmen? Vermindern Sie Ihr Gewicht, indem Sie zu den Hauptmahlzeiten zwei Gläser Humagne Blanche trinken.  
Bei einem Blähbauch wirken, nach dem Essen eingenommen, ein oder zwei Gläser

Riesling Wunder.  
Verdicken sich Ihre Arterien? Dann trinken Sie Humagne Blanche oder Muscat.  
Bei Herzinsuffizienz empfehlen sich zwei Gläser eines kaliumhaltigen Weins wie Pinot Noir.  
Verstopfung behandelt man mit einem Wein, der die Darmtätigkeit anregt, beispielsweise mit zwei Gläsern kühlen Malvoisies.  
Die allgemeine Erschöpfung nach einer Krankheit (Rekonvaleszenz) erfordert einen kräftigenden Wein: zwei Gläser Humagne Blanche zusammen mit dem Käse und ein Glas danach.  
Dem Stress und der Depression beugt man mit einem oder zwei Gläsern Merlot vor, denn dieser Wein ist reich an Phosphor und Magnesium.  
Ein Sektglas oder zwei eines säuerlichen Weins, der viel natürliche Kohlensäure enthält, wie etwa ein Walliser Schaumwein, fördert, nach dem Essen eingenommen, die Verdauung.  
Der Wein ist auch die Milch der alten Leute, die vor allem Kalorien nötig haben. Um die Verlangsamung des Stoffwechsels aufzuhalten, brauchen sie den vergorenen Saft der Traube, denn er enthält viel Mineralsalze und Metalloide, wie die kräftigen Rotweine (Dôle, Pinot) und die leichten Weissweine. Einen Tag Weisswein, einen Tag Rotwein.  
Zum Wohl!“

Diese Nummer des „Chevalier“ wird Ihnen offeriert von:



### 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](http://www.ordre-de-la-CHANNE.ch)