

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Fachbereich Ökotrophologie

Die alten traditionellen Rebsorten des Wallis- Entwicklung, kulturelle Bedeutung und Marketing

- Diplomarbeit -

vorgelegt am:
30. August 2010

von:
Ramona Holzer

Referent:
Prof. Dr. Michael Hamm

Koreferent:
Ing. HTL Oenologie Josef-Marie Chanton

Danksagung

Diese Diplomarbeit hätte ohne die Unterstützung und Kraft einiger Personen in dieser Form nie fertig gestellt werden können. Deshalb gilt folgende Danksagung:

Herrn Prof. Dr. Michael Hamm für die Betreuung der Diplomarbeit,
Marlis, Mario und Chosy Chanton für ihre großartige Unterstützung,
Andreas Chanton für die Übersetzungshilfe,
José Vouillamoz für seine wertvollen Ratschläge,
Stefan Caspers und dem "schweizweit"-Team, die mir den Rücken freigehalten haben,
meiner Familie für Ihr Verständnis, dass ich so lange nichts von mir hören gelassen habe
und Mathias.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	S. 6
Teil EINS	
Rebbau und Reben	
2. Die Schweiz als Weinbauland.....	S. 7
2.1 Der Rebbau in Zahlen.....	S. 7
2.2 Die sechs Rebbauregionen.....	S. 8
2.3 Kosten des Rebbaus.....	S. 11
2.4 Geschichte und Entwicklung des Schweizer Rebbaus.....	S. 12
3. Das Wallis – eine kurze Einführung.....	S. 14
4. Von der Sonne geküsst - Das Klima im Wallis und seine Bedeutung für den Rebbau.....	S. 17
4.1 Niederschläge.....	S. 17
4.2 Temperatur.....	S. 17
4.3 Winde.....	S. 18
4.4 Die Böden.....	S. 19
4.5 Die Trockensteinmauern in den Rebbergen.....	S. 20
5. Das Wallis als Weinanbaugebiet.....	S. 21
5.1. Die Bedeutung de Rebbaus.....	S. 21
5.2 Die Reben de Wallis.....	S. 25
5.3 Die Qualitätsregelungen im Walliser Rebbau.....	S. 29
5.4 Fendant, Dôle und die Wiederentdeckung der einheimischen Sorten.....	S. 31
5.5 Soziokulturelle Einflüsse des Rebbaus.....	S. 32
6. Das Weingut und die Kellerei Chanton.....	S. 34
6.1 Geschichte.....	S. 34
6.2 Die Philosophie der Chantons.....	S. 38
6.3 Charakteristika des An- und Ausbaus in Stichworten.....	S. 40
7. Die alten traditionellen Walliser Rebsorten.....	S. 42
7.1 Raritäten.....	S. 43
7.1.1 Lafnetscha.....	S. 43
7.1.2 Himbertscha.....	S. 44
7.1.3 Plantscher.....	S. 45
7.1.4 Gwäss.....	S. 46

7.1.5	Resi.....	S. 47
7.1.6	Eyholzer Rote.....	S. 49
7.1.7	Rouge de Fully.....	S. 50
7.2	Spezialitäten.....	S. 50
7.2.1	Heida.....	S. 50
7.2.2	Humagne.....	S. 52
7.2.3	Petite Arvine.....	S. 53
7.2.4	Amigne.....	S. 54
7.2.5	Humagne Rouge.....	S. 55
7.2.6	Landroter.....	S. 57
7.3	Seltene Kostbarkeiten.....	S. 59
7.3.1	Goron de Bovernier.....	S. 59
7.3.2	Grosse Arvine.....	S. 60
7.3.3	Diolle.....	S. 61

Teil ZWEI

Marketingaspekte

8.	Grundsätzliche Gedanken zur Kommunikation über Alkohol und Wein.....	S. 62
8.1	Gesundheit.....	S. 63
8.2	Genuss.....	S. 65
9.	Zwei besondere Kommunikationsfaktoren: Genetik und Artenvielfalt.....	S. 68
9.1	DNA-Untersuchungen an Reben.....	S. 68
9.2	Erhalt der Rebenvielfalt.....	S. 72
10.	Nationales und internationales Marketing für Schweizer Weine.....	S. 76
10.1	Akteure im Schweizer Weinmarketing.....	S. 76
10.2	Welche Probleme treten auf?.....	S. 79
10.3	Lösungsansätze und Ziele.....	S. 80
10.4	Welche Erfahrungen machen kleinere Schweizer Weinbaubetriebe mit dem Export?.....	S. 80
11.	Das Wallis als eines der führenden europäischen Weinbaugebiete.....	S. 81
11.1	Ziele und Strategien der VITI 2015.....	S. 81
11.2	Was bedeutet das konkret für die klassischen vier Ps des Marketing (Product, Price, Place, Promotion)?.....	S. 82

11.3	Einzelne Aspekte „unter der Lupe“.....	S. 83
12.	Das Marketing der Weinkellerei Chanton und ihre Bedeutung als Weinproduzent.....	S. 85
12.1	Allgemeines unter dem Gesichtspunkt der klassischen vier Ps des Marketings.....	S. 86
12.2	Aktuelle Projekte, Entwicklungen und Besonderheiten.....	S. 88
12.3	Ausblick.....	S. 90
13.	Fazit.....	S. 92
	Zusammenfassung.....	S. 93
	Abstract.....	S. 94
	Abbildungsverzeichnis.....	S. 95
	Tabellenverzeichnis.....	S. 96
	Literaturverzeichnis.....	S. 97
	Eidesstattliche Erklärung.....	S. 106
	Anhang.....	S. 107

Abkürzungsverzeichnis

AOC	Appellation d’Origine Contrôlée
BDW	Branchenverband Deutschschweizer Wein
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BLE	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
CBD	Convention on Biological Diversity
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
EU	Europäische Union
FSV	Fédération suisse des vignerons
IGP	Indication géographique protégée
IVVS	Interprofession de la vigne et des vins suisses
LID	Landwirtschaftlicher Informationsdienst
MDVS	Mémoire de Vins Suisse
SVMD	Swiss Vitis Microsatellite Database
SWBV	Schweizer Weinbauernverband
SWEA	Swiss Wine Exporters Association
SWP	Swiss Wine Promotion

1. Einleitung

Wir schreiben das Jahr 2010. Überall auf der Welt werden die gleichen Rebsorten angebaut: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Merlot, Syrah, Riesling...

Überall auf der Welt? Nein - in einem Tal der Alpen wachsen Rebsorten, die sonst nirgendwo zu finden sind: Himbertscha, Lafnetscha, Eyholzer Rote, Petite Arvine, Landroter! Sie haben die Reblauskrise und die Globalisierung des Weinmarktes überdauert und sind heute wieder der Stolz der Weinbauern des Tals.

Es ist hier natürlich die Rede vom Kanton Wallis in der Schweiz und seinen einheimischen Rebsorten, die in den letzten zwanzig Jahren wieder an Anbaufläche und Bedeutung gewonnen haben.

Und selbstverständlich ist das Wallis nicht die einzige Region der Welt, in der einheimische Reben kultiviert werden. Doch haben von den ca. 10.000 existierenden Rebsorten weltweit nur rund 100 eine wirtschaftliche Bedeutung (Alleweldt, 1997).

Dass alte regionale Sorten eine wichtige Rolle in den Marketingstrategien einer Weinbauregion spielen können, zeigt sich gerade im Schweizer Kanton Wallis. Dabei haben sich die Geschichte und kulturelle Bedeutung der *alten und traditionellen* Rebsorten als zwei wichtige Gesichtspunkte bei deren Vermarktung herauskristallisiert (Catry, 2010, S. 13).

Es ist also von Interesse, die Rebsorten "kennenzulernen", um ihre Geschichte weiter erzählen zu können. In dieser Arbeit werden deshalb kulturelle, historische und ampelographische Aspekte der Walliser Rebsorten besprochen und das Wallis, als deren Heimat, vorgestellt. Da sich die Walliser Kellerei Chanton in den vergangenen dreißig Jahren besonders um den Erhalt und das Ansehen der Walliser Spezialitäten verdient gemacht wird ihre Arbeitsphilosophie, Geschichte und Vermarktungsweise der alten Rebsorten in zwei eigenen Kapiteln beschrieben.

Diese Arbeit wurde nicht aus einer Walliser und auch nicht aus einer Schweizer Perspektive geschrieben, weshalb das *Weinland* Schweiz und sein Bemühen um ein wirksames Marketing auf ausländischen Märkten dargestellt werden. Denn Schweizer Wein ist außerhalb der Schweiz kaum bekannt und nur bei wenigen Weinhändlern erhältlich. Das ist nicht verwunderlich, exportiert die Schweiz seit Jahren nur rund 1% der Weinproduktion (Das Weinjahr 2009, S.20)

Eine Umfrage, die im Juli 2010 unter kleinen Schweizer Winzerbetrieben durchgeführt wurde, beleuchtet die Erfahrungen der Weinbauern mit dem Export ihrer Weine. Die (nicht repräsentativen) Ergebnisse sind im Anhang dargestellt und zum Teil in diese Arbeit mit eingeflossen (Kapitel 10).

Da allgemein bei der Vermarktung von Weinen berücksichtigt werden muss, dass der Konsum

von Wein auf Grund des Alkoholgehalts Risiken mit sich bringt, werden diese hier kurz diskutiert. Natürlich mit Hinblick auf die besonderen Kommunikationsaspekte, die in der Auseinandersetzung mit alten und seltenen Rebsorten an Bedeutung gewinnen: Erhalt der biologischen Vielfalt der Reben, Ahnenforschung mit Hilfe von DNA-Analysen sowie Genuss und Müßiggang.

Teil EINS

Rebbau und Reben

2. Die Schweiz als Weinbauland

2.1 Der Rebbau in Zahlen

Im Jahr 2008 lag die Bruttowertschöpfung der Schweizer Landwirtschaft bei 0,9% (Agrarbericht 2009, S.14). Im Durchschnitt lag der Anteil der Bruttowertschöpfung (zu Herstellungspreisen) der Landwirtschaft am Bruttoinlandsprodukt in den Staaten der Europäischen Union 2007 bei 1,3%. (z.B. Deutschland 0,7%, Schweden 0,4%, Rumänien 5,0%) (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 2009).

In der Schweiz macht der Rebbau durchschnittlich nur einen geringen Anteil von 0,6% der Landwirtschaft aus (Catry, 2009, S. 10). Werden die Kantone jedoch einzeln betrachtet, sind erhebliche Unterschiede erkennbar. Zwei Drittel des Schweizer Weins werden in der Westschweiz, vor allem der Waadt und dem Wallis produziert. Hier prägen die Weinberge das Landschaftsbild maßgeblich. Die knapp 1,7 Hektar Reben in Kanton Glarus hingegen fallen wohl erst auf, wenn man gezielt nach ihnen sucht.

Schweizweit wird auf 14'819 Hektar Rebbau betrieben. Die Rebfläche blieb über die letzten 15 Jahre betrachtet sehr konstant (14'845 ha 1994). Doch hat sich das Verhältnis zwischen roten und weißen Traubensorten deutlich zu Gunsten der roten Sorten verschoben (Abb. 1). 1994 waren 7'575 ha mit weißen und 7'222 ha mit roten Trauben bestockt. 2009 wuchsen auf 6'245 ha (42%) weiße und auf 8'574 ha (58%) rote Sorten (Das Weinjahr 1994/95, S. 13, Das Weinjahr 2009, S. 12).

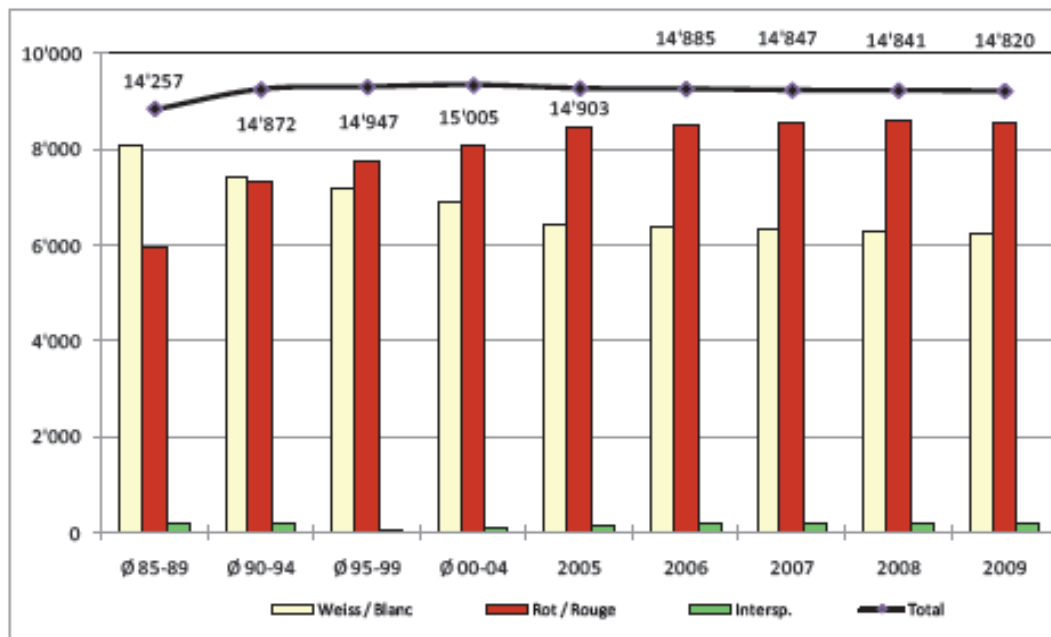


Abb. 1: Entwicklung der Schweizer Rebfläche in ha (Quelle: Das Weinjahr 2009, S. 41)

Die Sortenvielfalt der Schweiz ist sehr groß (Das Weinjahr 2009, S. 12 f). Auf der vergleichsweise kleinen Fläche von knapp 15'000 ha werden über 220 verschiedenen Sorten kultiviert. Darunter einige weltweit einmalige Spezialitäten (Vouillamoz, Frei, Arnold, 2008). Diese Zahl muss allerdings im richtigen Kontext gelesen werden. Denn 78% der Schweizer Weinberge sind ausschließlich mit fünf Traubensorten - dem Pinot Noir, Chasselas (Gutedel), Gamay, Merlot und Riesling × Silvaner (Müller-Thurgau) – bestockt (Das Weinjahr 2009, S. 12 f).

2.2 Die sechs Rebbauregionen

Vor allem entlang der Flusstäler von Rhein und Rhone sowie an den Ufern der großen Seen erstrecken sich die Schweizer Reben (Abb.2). Doch wird in allen Kantonen Wein angebaut. Allerdings sind in vielen die Rebbestände nicht größer als 100 ha, weswegen sie nicht als Weinanbaugebiet betrachtet werden. Grundsätzlich wird die Schweiz in 6 Weinanbaugebiete unterteilt, von denen einige mehrere kleinere Regionen kantonsübergreifend zusammenfassen. (alle folgenden Zahlen stammen aus dem Bericht „Das Weinjahr 2009“, S. 11 ff)



Abb. 2: Die Schweizer Rebbauegebiete (Quelle: MDVS, 2009)

Wallis

Anbaufläche: 5'070 ha – davon 38% weiße Trauben und 62% rote Trauben

Produktionsmenge: 452'806 hl

Wichtigste Traubensorten: Pinot Noir, Chasselas, Gamay, Johannisberg sowie diverse

Spezialitäten: z.B. Petite Arvine, Humagne rouge, Cornalin, Amigne, Heida, Durize, Resi, Lafnetscha, Himbertscha - im Wallis wachsen ca. 50 verschiedene Traubensorten

Unterteilung: Westlich der Sprachgrenze liegt das französischsprachige Unterwallis östlich davon das deutschsprachige Oberwallis

Waadt

Anbaufläche: 3'819 ha - davon 34% rote Trauben und 66% weiße Trauben

Produktionsmenge: 293'781 hl

Wichtigste Traubensorten: Chasselas (vorherrschend), Pinot Noir, Gamay ,

Spezialitäten: Plant Robert (qualitativ hochwertige Selektion des Gamay), Mondeuse Noire

Unterteilung: Im Waadtland werden vier Weinbauregionen unterschieden: La Côte, Lavaux, Chablais und Bonvillars

Genf

Anbaufläche: 1'292 ha – davon 41% weiße Trauben und 59% rote Trauben

Produktionsmenge 100'252 hl

Wichtigste Traubensorten: Chasselas, Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Gamay, Pinot Noir, Garanoir, Gamaret, Merlot

Die 3-Seen-Region

Anbaufläche: 945 ha – davon 51% weiße Trauben und 49% rote Trauben

Produktionsmenge: 60'388 hl

Wichtigste Traubensorten: Chasselas, Pinot Noir

Unterteilung: Die Rebberge erstrecken sich entlang des Lac de Neuchâtel, des Lac de Morat (Murtensee) und des Bielersees. Sie liegen in den Kantonen Freiburg (Fribourg), Neuenburg (Neuchâtel) und Bielersee. Zudem werden die Rebberge des Kantons Jura (13 ha) dazugerechnet.

Tessin

Anbaufläche: 1'068 ha – davon 8% weiße Trauben und 92% rote Trauben

Produktionsmenge: 42'433 hl

Wichtigste Traubensorten: Merlot – Spezialität: Bondola

Unterteilung: Im Tessin werden 8 Distrikte unterschieden: Bellinzona, Blenio, Leventina, Locarno, Riviera, Vallemaggia, Lugano, Mendrisio. Die 29 ha Rebfläche des angrenzenden, italienischsprachigen Mesolcina, welches in Graubünden liegt, werden zum Tessin dazugerechnet.

Deutschschweiz

Anbaufläche: 2'627 ha – davon 28% weiße Trauben und 72% rote Trauben

Produktionsmenge: 164'150 hl

Wichtigste Traubensorten: Riesling × Silvaner (Müller Thurgau), Pinot Gris, Pinot Noir, Regent, Garanoir

Spezialitäten: Completer (Graubünden), Räuschling und Schwarzer Erlenbacher (Zürich), Elbling (versch. Kantone)

Unterteilung: Als Deutschschweiz werden quasi alle deutschsprachigen Kantone im Osten der Schweiz zusammengefasst. Die größten von ihnen sind Zürich mit 614 ha, Schaffhausen mit 478 ha, Graubünden mit 421 ha und Aargau mit 399 ha.

In Statistiken werden die Schweizer Weinanbaugebiete häufig den Sprachgrenzen entsprechend aufgeteilt. Betrachtet man die unterschiedliche Gewichtung der am häufigsten angebauten Sorten, ist diese Einteilung durchaus sinnvoll.

In der Deutschschweiz (2611 ha) herrschen vor allem Pinot Noir und Riesling × Silvaner vor. Die Rebbauproduzenten in der Suisse romande (11'165,5 ha) setzen auf Pinot Noir und Chasselas. Und in der Svizzera italiana (1'065 ha) dominiert der Merlot.

2.3 Kosten des Rebbaus

Die Produktionskosten des Rebbaus werden in der Schweiz vor allem durch zwei Faktoren in die Höhe getrieben. Zum einen durch die Terrassierung und Parzellierung vieler Weinberge bzw. die Steillage der Rebfläche. 33% der gesamten Schweizer Rebfläche befinden sich in Steil- und Terrassenlagen. Rund 60% aller Rebbaubetriebe bewirtschaften einen Rebberg in einer solchen Lage (Agrarbericht 2001, Bundesamt für Landwirtschaft). Der Maschineneinsatz ist in diesen Rebbergen nur in sehr geringem Ausmaß möglich. Die Anzahl an Handarbeitstunden pro Hektar liegen dort zwischen 1000 und 1200 h im Jahr. In der Ebene ist ein stärkerer Maschineneinsatz möglich. Je nach Erziehungsmethode der Rebe sind 400 bis 800 Handarbeitstunden pro Hektar im Jahr nötig (Weissenbach, 2002). Eng damit verbunden ist der zweite Kostenfaktor: die im europäischen Vergleich sehr hohen Schweizer Lohnkosten (Bundesamt für Statistik, 2007).

Als dementsprechend teuer werden die Schweizer Weine vor allem im Ausland wahrgenommen. Doch auch auf dem Schweizer Markt stehen die einheimischen Weine in starker Konkurrenz zu den oft günstigeren Importweinen aus Europa und der Neuen Welt (Das Weinjahr 2009, S. 5).

Um die Rebbaubetriebe zu unterstützen wurden im Jahr 2008 11.498.000 CHF staatliche Direktzahlung als Hangbeiträge für Rebflächen in Steil- und Terrassenlagen geleistet (Abb. 3).

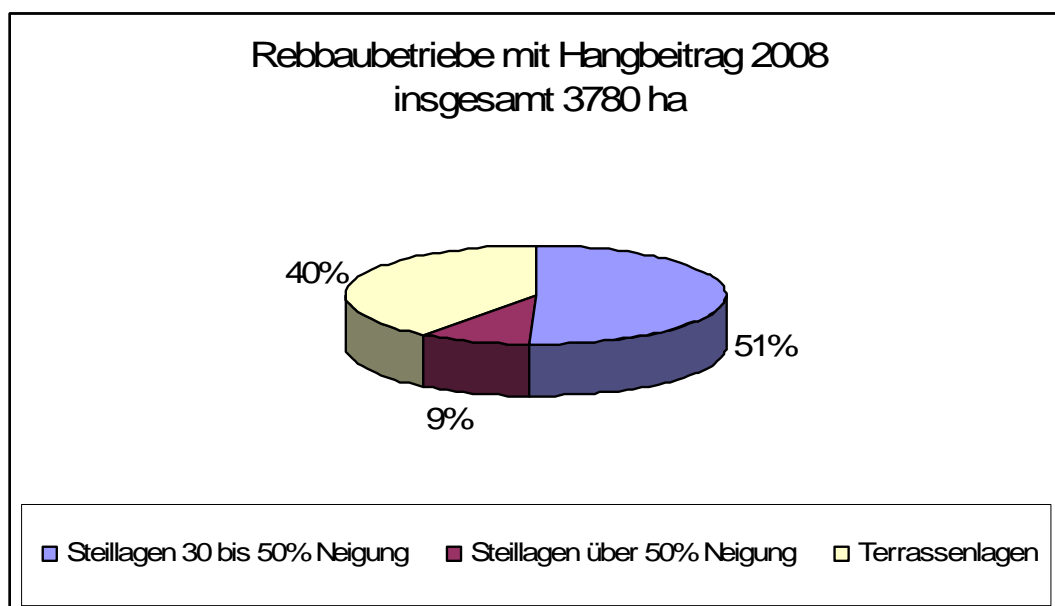


Abb. 3: Betriebe mit Hangbeiträgen 2008
(Quelle: Agrarbericht 2009, Bundesamt für Landwirtschaft, S. 200)

2.4 Geschichte und Entwicklung des Schweizer Rebbaus

Es gibt Anzeichen dafür, dass bereits in der Eisenzeit Rebbaue in der Schweiz betrieben wurden. Eine erste kleinere Ausdehnung der Rebfläche erfolgt durch die Ankunft der Römer während der ersten Jahrhunderte n. Chr.. Angetrieben durch die Klöster gewinnt der Rebbaue aber erst im Mittelalter um das 12. und 13. Jahrhundert an Bedeutung (Bächtold, 1974, S. 4 ff).

Während des 14. und 15. Jahrhunderts gewinnen die Stadtstaaten mehr Einfluss auf den Rebbaue. Die Rebbauern sind verpflichtet, ihren Zehnten an die Stadtherrschaft abzugeben. Als in Deutschland als Folge des Dreißigjährigen Krieges (1618-48) der Weinbau rückläufig ist, profitieren die grenznahen Schweizer Rebbauern durch den Export ihrer Weine in die deutschen Gebiete. Als das Großherzogtum Baden 1835 dem deutschen Zollverein beitrifft, bedeutet das vor allem für die Ostschweizer Winzer einen schweren Schlag. Erst als sich der lockere Schweizer Staatenbund 1848 zu einem Bundesstaat zusammenfasst und somit die Binnenzölle und andere Handelshindernisse beseitigt werden, verbessert sich die Lage der Winzer wieder (Bächtold, 1974, S. 8 ff). Bis 1877 ist die Schweizer Rebfläche auf 33'000 ha angewachsen. Doch der Mehltau und der Einfall der Reblaus ab 1890 führen zu einem massiven Rückgang auf 18'000 ha im Jahr 1918 (Koblet, 1994).

Ende der 1920er/Anfang der 1930er Jahre steckt der Schweizer Rebbaue in einer tiefen Krise. Eine Lösung soll die verminderte, gesetzlich geregelte Einfuhr ausländischer Weine bringen, die 1933 in Kraft tritt. Und tatsächlich – die Schweizer Rebbauern verbessern ihren Absatz. Nach 1946 erfährt der Rebbaue enorme Unterstützung durch den Bund und die Importkontingentierung wird noch verschärft, als sich die Lage auf dem Schweizer Weinmarkt verschlechtert (Scheidegger, Meny, 2004, S. 11)

Abbau der Einfuhrbeschränkungen

Als Folge der Globalisierung und als Reaktion auf die Forderungen nach freiem Handel, werden ab 1994 die ersten Einfuhrbeschränkungen beim Rotwein aufgehoben. Seit dem 1. Januar 2001 sind die Schweizer Winzer quasi „ungeschützt“: es können 170 Mio. Liter Wein zu normalen Zolltarifen in die Schweiz eingeführt werden (Agrarbericht 2002, Bundesamt für Landwirtschaft). Um konkurrenzfähig zu bleiben, haben viele Schweizer Winzer mit Erfolg an der Verbesserung ihrer Qualität gearbeitet. Die einheimischen Spezialitäten haben eine Aufwertung erfahren. Um einer Überproduktion des Chasselas und des Müller-Thurgau zu verhindern, steuerte der Bund finanzielle Mittel bei, wenn die Winzer diese Reben durch andere Sorten ersetzen (Verordnung über den Rebbaue und die Einfuhr von Wein, 2007). Dieser Anreiz wurde von den Winzern wahrgenommen: seit 1994 hat sich die Anbaufläche der weißen Trauben um 1'272 ha verringert. Die mit Chasselas bestockte Fläche verkleinerte sich um 27% ha (von 5'577 ha auf 4'073 ha), die des Müller-Thurgau um 33% (von 727 ha auf 487 ha) (Das Weinjahr 1994/95, S. 13, Das Weinjahr 2009, S. 12).

Ein gesättigter Markt

Schweizer Wein muss sich in der Schweiz momentan auf einem „Nullsummenmarkt“ behaupten. Um Marktanteile zu gewinnen müssen die Konkurrenten dementsprechend Verluste ihres Marktanteils erfahren (Catry, 2009, S. 3).

Folglich hat sich der Weinkonsum der Schweizer in den letzten Jahren wenig verändert, verringert sich aber tendenziell. Der Gesamtverbrauch lag 2009 bei 2,757 Mio. hl, was verglichen mit dem Vorjahr einen Rückgang um 0,9% bedeutet. Der Weißweinkonsum lag bei 837.857 hl, der Rotweinkonsum bei 1,919 Mio. hl. Der Gesamtverbrauch beim Schweizer Wein verringert sich um 4,5% auf 1,030 Mio. hl, was einem Anteil von 37%, entspricht. Der Konsum von inländischem Weißwein ging dabei um 3,8% zurück und der Konsum von inländischem Rotwein sank um 5,8% (Das Weinjahr, 2009, S. 20).

Der allgemein höhere Verbrauch an Rotwein spiegelt nach Aussage des Schweizer Landwirtschaftsministeriums die zu beobachtende Entwicklung wider, nach der immer mehr Rebfläche mit roten Traubensorten bestockt wird (Das Weinjahr, 2008, S. 6). In einem Artikel des Walliser Boten vom 29.7.2008 wird jedoch gewarnt, über das Ziel hinauszuschießen. Schon jetzt zeichneten sich Überproduktionen von minder gutem und mittelmäßigem Pinot Noir ab (Theler, 2008).

Als Folge ergibt sich, dass sich der Schweizer Wein durch gute und herausragende Qualität differenzieren und Marktanteile gewinnen muss. Die einheimischen Spezialitäten vermögen es zudem, den Schweizer Weinen einen unverwechselbaren Auftritt zu bereiten. Ein Konkurrenzkampf mit den günstigen ausländischen „Massenweinen“ scheint für die meisten Schweizer Winzer aussichtslos, da ihre Produktionsmengen zu gering sind und die Produktionskosten zu hoch liegen, um akzeptable *und* günstige Weine anbieten zu können (Keller, 2009, S. 20).

Der internationale Markt

Die Schweiz exportiert seit Jahren rund 1% der Weinproduktion. Diese Menge ist wirtschaftliche nahezu unbedeutend. Doch sehen die Produzenten einen nicht zu unterschätzenden Imagegewinn im Export ihrer Weine (Anhang, A1).

Auf dem internationalen Markt haben Schweizer Weine, auf Grund ihrer hohen Produktionskosten, die sich in den Preisen widerspiegeln, nur eine Chance, wenn sie ausgezeichnete Qualität sind. Zudem sprechen die Spezialitätenweine aus der Schweiz durch ihre „Exotik“ ein entdeckungsfreudiges Publikum an. So haben die Schweizer Weine die Möglichkeit, sich klar zu differenzieren: „Sie haben einen einzigartigen Produktvorteil (Unique Selling Proposition) und einen einzigartigen Werbevorteil (Unique Advertising Proposition), weil das Land über eine Vielfalt von eigenständigen Rebsorten und qualitätsbewusste Betriebe verfügt“ (Keller, 2009, S.19). Momentan haben die Schweizer Weinproduzenten und ihre Branchenverbände noch keine effektiven Strukturen gefunden, um die Stärken der Schweizer

Weine international einem breiten Publikum zu vermitteln. Es bleibt interessant, die Entwicklungen in diesem Bereich zu beobachten.

3. Das Wallis- eine kurze Einführung

Geografie

Der Kanton Wallis erstreckt sich auf einer Fläche von 5'224 km² im Südwesten der Schweiz entlang des Rhonetals von Rhonegletscher (der Quelle der Rhone) bis zum Genfer See. Dazu gehören mehrere Seitentäler und ein kleines Gebiet jenseits des Simplonpasses.

Das Wallis wird im Norden und Süden von hohen Gebirgszügen eingeschlossen (Abb.4.). Zahlreiche Berge über 4000 Meter befinden sich im Wallis. Darunter das Monte-Rosa-Massiv mit dem höchsten Gipfel der Schweiz der 4'634 m ü. M. hohen Dufourspitze und dem Mischabel-Massiv mit dem höchsten Berg der Schweiz, der ganz auf Schweizer Staatsgebiet liegt, dem Dom mit 4'545 m ü. M. (Gutersohn, 1961, S.11). Es verwundert nicht, dass sich in diesen Bergen zahlreiche Gletscher finden, darunter auch die drei größten der Alpen: Aletsch-, Gorner- und Fietschgletscher. (Zryd, 2008, S.14).

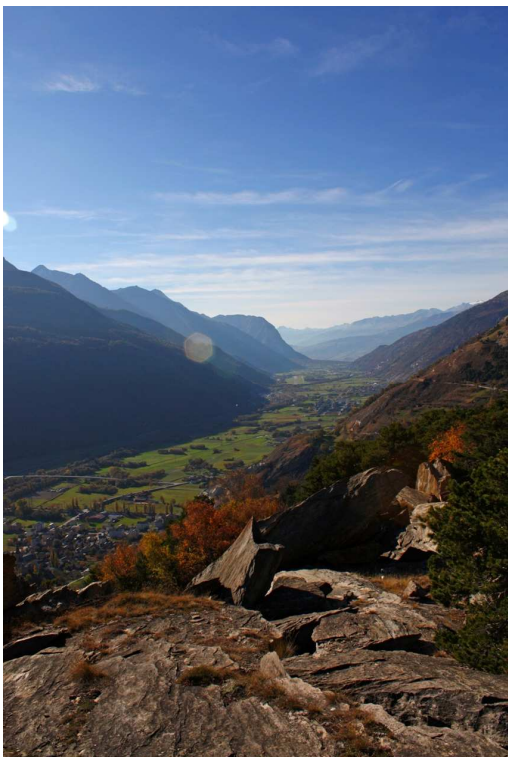


Abb. 4: Das Rohnetal bei Raron (Foto: R. Holzer)

Man unterscheidet das östliche gelegenen Oberwallis mit den Bezirken Goms, Brig, Visp, Leuk und den beiden Halbbezirken Östlich- und Westlich-Raron. Das Zentralwallis, zu dem die Bezirke Sierre, Hérens, Sion und Conthey zählen. Die Bezirke Martigny, Entremont, St.Maurice und Monthey gehören zum Unterwallis (Verfassung des Kantons Wallis, 1907). Die größten Städte sind Brig im Oberwallis, Sion, Sierre und Monthey im Zentralwallis und Martigny im Unterwallis (Das Wallis in Zahlen 2009, S. 21 ff).

Bevölkerung

Im Jahr 2008 stieg die Einwohnerzahl mit 303'200 erstmals auf über 300'000. Die Hauptstadt Sion ist mit 28.871 Einwohnern die größte Stadt des Wallis (Verfassung des Kantons Wallis, 1907; Das Wallis in Zahlen 2009, S. 20).

Seit einigen Jahren hat der Kanton mit der Abwanderung junger, gut ausgebildeter Menschen zu kämpfen, dem sogenannte „Braindrain“. Zumindest vorübergehend leben und arbeiten viele aus den Alpenkantonen stammende Schweizer in den urbanen Ballungszentren des Landes. Eine Untersuchung aus dem Jahr 2004 zeigte, dass zwei von drei Wallisern mit einer höheren Ausbildung außerhalb des Wallis arbeiten. Das Wallis investiert jährlich rund 50 Mio. Franken in die höhere Ausbildung. Aus dieser Perspektive gesehen, geht dem Kanton nicht nur menschliches, sondern auch reales Kapital verloren (Kraft et al., 2004).

Das Wallis gehört zu den katholisch geprägten Kantonen der Schweiz, dementsprechend sind 81,2 % der Bevölkerung katholisch (6,3 % evangelisch, 12,5 % andere oder keine Religion) (Das Wallis in Zahlen 2009, S. 35).

Sprachen

Amtsprachen im Wallis sind Französisch und Deutsch. Rund 60% der Walliser Bevölkerung sprechen Französisch, 30 % Deutsch (Das Wallis in Zahlen 2009, S.35). Die natürliche Sprachgrenze nördlich des Rotten (Rhône) bildet heute der Bache Raspille zwischen Salgesch und Sierre. Südlich des Rotten verläuft die Sprachgrenze durch den Pfywald. Mit der Sprachgrenze wird das Wallis in das Ober- und das Unterwallis getrennt (Widmer, 2007, S.152; Sonderegger, 1991). Im Oberwallis wird Deutsch bzw. Walliserdeutsch (Widmer, 2007, S.152; Sonderegger, 1991) und im Unterwallis Französisch, teilweise auch Frankoprovenzialisch (Pöll, 1998, S.29) gesprochen. Das Verstehen des höchstalemannischen Walliserdeutschen Dialekts ist nicht nur für Deutsche eine Herausforderung, sondern kann auch bei Bewohnern der Üsserschwyz, also der Schweiz außerhalb des Wallis, zu Verständnisschwierigkeiten führen (Hotzenköcherle, 1984, S. 157 ff; Matter, Werlen, 2002, S. 264).

Wirtschaft

Für die Walliser Volkswirtschaft spielt der Tourismus eine wichtige Schlüsselrolle. Bekannt sind Wintersportzentren wie Zermatt, Saas Fee, Verbier, Crans-Montana, etc. Im Sommer werden viele Wanderer unter anderem vom größten Gletscher Europas, dem „Aletsch“ und dem Schweizer Wahrzeichen schlechthin - dem Matterhorn - angezogen (Rütter, 2001, S.9).

Die wirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft ist im Wallis höher als im Schweizerischen Durchschnitt (Catry, 2009, S. 10). Neben dem Rebbau, spielt der Obst- und Gemüseanbau in der Rhoneebene des Unterwallis eine große Rolle. Als Besonderheit sind die nördlichsten Safrankulturen Europas im Dorf Mund anzusehen (Helbling, 2006, S. 34).

Die Milchproduktion ist im Wallis im Vergleich mit anderen Kantonen nicht sehr ausgeprägt (Felley, 2010). Populär ist jedoch der aus dem Wallis stammende Raclettekäse. Weit verbreitet ist

die Schaf- und Ziegenzucht. Vereinzelt findet man kleine Herden der Schwarznasenschafe, Schwarzhalsziegen und Kupferhalsziege. Die Eringerkühe sind durch die bei Touristen beliebten Kuhwettkämpfe berühmt. Eine besondere Rolle, auch im Hinblick auf Agrotourismus, spielen die landwirtschaftlichen AOC/IGP Produkte des Wallis: das Walliser Roggenbrot AOC, das Walliser Trockenfleisch IGP und die beiden Obstbrände Abricotine AOC und Williamsbirne AOC (Helbling, 2006, S. 3). Der Getreideanbau beschränkt sich auf 3% der landwirtschaftlich genutzten Fläche (Dienststelle für Landwirtschaft, o.J. a).

Wichtige Arbeitgeber sind auch industrielle Großbetriebe (speziell Aluminium- und Chemiewerke), die sich im Talboden niedergelassen haben (Das Wallis in Zahlen 2009, S. 46 f).

Geschichte

Die ersten Zeugnisse menschlicher Besiedelung im Wallis finden sich ab 8000 v.Chr.. Um 500 v.Chr. vertreiben die Kelten die Urbevölkerung. Die Römer unterwerfen das Wallis um 10 v. Chr. Im 5. Jahrhundert beherrschen die Alemannen die deutschsprachigen Gebiete der Schweiz darunter das Oberwallis, die Burgunder die französischsprachigen, wozu das Unterwallis zählt - bis sie von den fränkischen Merowingern 534 bezwungen werden (Fibicher, 2004, S.15 ff). Nach dem Ende des Frankenreiches, überträgt das Burgund 999 das Wallis dem in Sitten residierenden Bischof als Lehen. Machtkämpfe zwischen Wallis und Savoyen, Kirche und Adel sowie Ober- und Unterwallis bestimmen die nächsten Jahrhunderte. In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts gelingt den Oberwallisern die Eroberung des savoyischen Unterwallis (Im Hof, 2007, S.37). Es bleibt bis 1798 unter dessen Verwaltung. Napoleon erobert 1798 weite Teile der Schweiz und erklärt das Wallis zur unabhängigen Republik. Ab 1810 zählt es zum französischen Department Simplon (Fibicher, 2004, S. 539).

Nachdem das napoleonische Reich zusammengebrochen ist, marschieren 1813 die Österreicher im Wallis ein. Diese überzeugen die Walliser den auf dem Wiener Kongress beschlossenen Anschluss an die Schweiz zu akzeptieren, womit das Wallis 1815 als 22. Kanton der Schweizer Eidgenossenschaft beitrifft. Die letzten größeren Unruhen erlebt das Wallis im Sonderbundskrieg 1847, in dem die katholischen Kantone, zu denen auch das Wallis gehört, gegen die protestantischen zu Feld ziehen. Die Katholiken unterliegen. Die Walliser Verfassung wird 1907 verabschiedet. Seit 1970 haben die Walliser Frauen das Wahlrecht (Verfassung des Kanton Wallis 1907).

4. Von der Sonne geküsst - Das Klima im Wallis und seine Bedeutung für den Rebbau

Das Walliser Klima ist in einigen Ausprägungen bemerkenswert und außergewöhnlich für die Schweizer Alpen. Auf Grund der geringen Niederschläge, der hohen Anzahl von Sonnenstunden und der warmen Temperaturen im Sommer, spricht man überspitzt von einem „Steppenklima“. Es ist eine Folge der geographischen Lage: Im Süden erheben sich die Walliser Alpen, im Norden die Berner Alpen. In beiden Gebirgszügen thronen mächtige, häufig über 4000 Meter hohe Gipfel, die die Talniederung abriegeln (Gutersohn, 1961, S. 11).

4.1 Niederschläge

Für sämtliche Gradientwinde stellen die Gipfel ein beachtliches Hindernis dar, so dass es nicht überrascht, dass die Luftmassen, die dieses Massiv emporgestiegen sind währenddessen bereits einen Großteil ihrer Feuchtigkeit verloren haben. So sind die Niederschlagsmengen auf dem Talboden im Jahresmittel so gering, wie an keinem andern Ort der Schweiz (Stalden: 521mm/Jahr) (Schüepp et al., 1978, S. 97 ff)



Abb. 5: Bewässerung der Reben bei St. German (Foto: R. Holzer)

Ohne künstliche Bewässerung würden viele Kulturpflanzen die Trockenheit des Sommers nicht überdauern (Abb.5). So haben die Walliser (Wein-)Bauern schon vor Jahrhunderten ein Bewässerungssystem durch die Weinberge gelegt. Auch wenn heute moderne Bewässerungsanlagen eingesetzt werden, sind die noch erhaltenen hölzernen „Suonen“ zum festen Teil der Kulturlandschaft und Begleiter auf manchem Wanderweg geworden (Gutersohn 1961, S. 38 ff)

Für die Ernte gefährliche Hagelschläge kommen im Wallis sehr selten vor. Auch Nebel tritt im Wallis kaum auf (Schüepp et al., 1978, S 105 ff).

4.2 Temperatur

Die für die Landwirtschaft relevanten Flächen finden sich im Wallis auf dem Talboden, der auf ca. 500 m. ü. M. liegt, und ziehen sich in die Hänge bis auf eine Höhe von durchschnittlich 800 m. ü. M. (Gutersohn, 1961, S.11, S.78). Die hier herrschenden Temperaturen wirken sich gut auf die

Vegetation der Kulturpflanzen aus (Tab. 1). Riskant sind jedoch Spätfröste, die im Frühjahr vor allem in den höher gelegenen Rebparzellen auftreten können. Früh blühende Traubensorten sollten hier nicht angepflanzt werden.

Tab. 1: Temperaturmittel in °C. - Standardnormwerte 1961-1990: Lufttemperatur 2m (Quelle: MeteoSchweiz,2010)

Ort	Höhe	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jahr
Visp	639 m	-1,7	0,8	4,8	8,8	13,1	16,2	18,3	17,4	14,3	9,2	3	-1,3	8,6
Sion	482 m	0	1,6	5,3	9,4	13,7	17	19,1	17,9	14,6	9,5	3,4	-0,4	9,2
Montana	1427 m	-2,5	-2,1	-0,1	3,2	7,7	11,2	13,9	13,1	10,8	6,9	1,5	-1,3	5,2

In direktem Zusammenhang mit den warmen Frühlings-, Sommer- und Herbsttagen steht die enorme Anzahl Sonnenstunden. Einige der sonnigsten Orte der Schweiz liegen im Zentralwallis, wo durchschnittlich 2000 bis 2100 Sonnenstunden pro Jahr gezählt werden (Schüepp et al. 1978, S. 89).

4.3 Winde

Ein weiterer wichtiger Klimafaktor sind die Winde im Wallis. Es herrscht ein ausgeprägtes Berg-Talwind-System, das tagsüber bedeutende Windstärken annehmen kann und bei freistehenden Pflanzen und Bäumen zu Verformungen führt. Während in der Nacht die Winde schwach talabwärts wehen, so dreht die Strömung tagsüber um 180° und bläst talaufwärts. Empfindliche Pflanzen müssen dem entsprechend durch windbrechende Hecken und Baumreihen geschützt werden (Schüepp et al., 1978, S.113 ff).

Der Föhn, ein warmer Fallwind, der typisch für hohe Gebirgszüge ist, beschert dem Wallis vor allem im Frühjahr und im Oktober immer wieder warme und sonnige Tage (Schüepp et al., 1978, S.113 ff). An ca. 33 Tagen im Jahr bläst der Föhn im Wallis. Dieser warme Luftstrom wirkt sich auch positiv auf die Kulturpflanzen aus. Vor allem im Herbst hilft der Föhn die Fäulnis einzudämmen, da seine Luftfeuchtigkeit bei unter 50% liegt (Walker, Ruffner 1998). Zum Beispiel ist die Graufäule im Wallis im Gegensatz zu andern Weinbauregionen der Schweiz kaum ein Problem (persönliche Kommunikation mit G. Favre¹, Juli 2010).

Die Eigenschaft als „Traubenkocher“ die dem Föhn nachgesagt wird, ist zum Teil anekdotischen Charakters. Wissenschaftliche Beweise, dass der Föhn einen deutlichen Reifeeffekt besitzt, liegen nicht vor. Allerdings sprechen Indizien dafür, dass möglicher Weise eine passive Zuckeraufnahme durch den Föhn gefördert werden könnte (Walker, Ruffner, 1998).

¹ Walliser Dienststelle für Landwirtschaft, Weinbauamt

4.4 Die Böden

In vielen Weinbauregionen weisen die Böden eine große Homogenität auf. Charakteristisch für das Wallis sind jedoch eine Vielzahl verschiedener Böden, die durch die gigantischen Umschichtungen während der Entstehung der Alpen und weiteren Gebirgsfaltungen, Bergstürzen, Erosionen und Ablagerungen der Gletscher (Moränen) entstanden.

2007 wurden die Ergebnisse einer aufwendig durchgeführten Terroirstudie veröffentlicht, die Aufschluss über die Komplexität der Böden in den Walliser Rebbergen gibt (Abb. 5x). Die vom Staat Wallis und dem Branchenverband Walliser Weine durchgeführte Studie beschreibt die geologische Zusammensetzung und Wasserspeicherkapazität der Böden. Dieses Wissen ist ein wichtiger Faktor bei Entscheidungen über Neubepflanzungen der Rebberge (SIGALES- Studie des Terroirs der Walliser Rebberge, 2007).

Im Infobulletin der Landwirtschaftlichen Dienststelle des Wallis heißt es im April 2005: „Die Aufwertung der Terroirs unserer Weinberge ist heute eine Notwendigkeit um authentische Weine, die aus einheimischen und traditionellen Rebsorten stammen, in einem immer schwierigeren Markt zu profilieren“ (Pont, 2005).

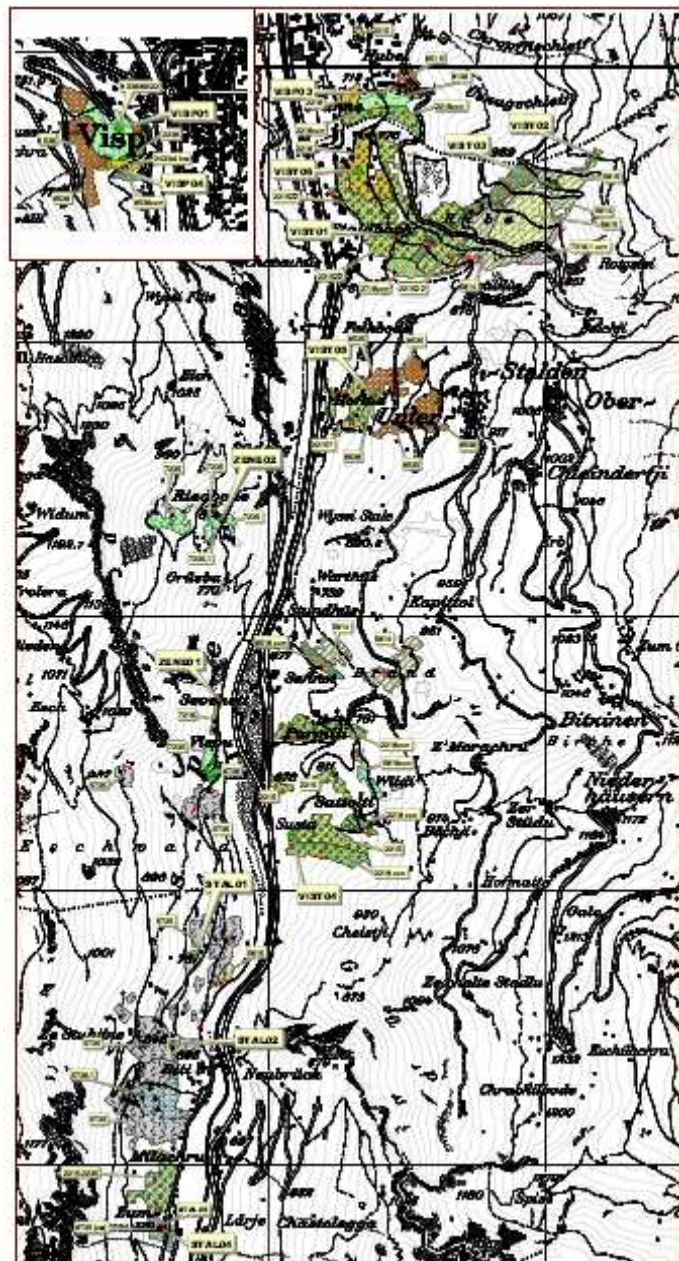


Abb 5x: Beispiel aus der Terroirstudie: Carte des Sols « Le Vispéral » (SIGALES, 2007- Etude des terroirs valaisans, Studie des Terroirs der Walliser Rebberge)

4.5 Die Trockensteinmauern in den Rebbergen

Viele Rebstöcke sind auf Hanglagen gepflanzt, die bis zu 70% Steigung aufweisen. Weiterhin prägen die terrassierten Weinberge das Landschaftsbild (Abb. 6). Gehalten werden sie von Trockensteinmauern. Durch ihre Wärmespeicherkapazität tragen sie entscheidend zum Mikroklima der Weinberge bei. Nach Schätzung des Walliser Dienststelle für Landwirtschaft durchziehen 3'000 bis 4'000 km Trockensteinmauern² das Wallis und je steiler die Hänge, desto schmaler sind die Terrassen, in denen ein intensiver Maschineneinsatz so gut wie nicht möglich ist (Michelet, 2005). Der Erhalt der zum Teil mühsam zu bewirtschaftenden Terrassen ist nicht nur für das Landschaftsbild wichtig, sondern auch da die Trockensteinmauern den Boden stabilisieren und Teil des Ökosystems sind (Michelet, 2005).



Abb. 6: Trockensteinmauern zwischen Sierre und Sion (Foto: R. Holzer)

Auf Grund dieser kulturellen und ökologischen Bedeutung der Trockensteinmauern ließ der Kanton Wallis im Jahr 2000 eine Studie durchführen, die „die Analyse und das Aufzeigen von verfahrensmäßigen, technischen und finanziellen Maßnahmen im Hinblick auf einen langfristigen Mauererhalt“ beinhaltete (Abb 6). Die Dienststelle für Landwirtschaft mahnte 2005: „Die Trockenmauern in den Walliser Weinbergen können nur erhalten werden, wenn abgestimmte Aktionen durchgeführt werden. Einzig auf Niveau der Gemeinde, alle Rebberge umfassende Aktionen werden es erlauben ein solches Projekt von kantonaler Bedeutung umzusetzen“. Als eine Konsequenz bietet die Landwirtschaftliche Schule Châteauneuf seit 2004 Aus- und Weiterbildungskurse im Trockensteinmauerbau an (Gaillard, 2005, S.27).

² Laut Fachkreisen kann die tatsächliche Länge der Trockensteinmauern noch höher sein (Persönliche Kommunikation mit G. Favre, Walliser Dienststelle für Landwirtschaft, Weinbauamt, Juli 2010)

5. Das Wallis als Weinanbaugebiet

Im Wallis wurden im Jahr 2009 auf 5070 ha Land Reben angebaut (Abb. 6x). Die Weinproduktion lag 2009 bei 45.280.611 Litern, was ca. 40% der Produktion des ganzen Landes entspricht (Rapport de Vendange 2009, S.4, 49).

So ist das Wallis sowohl von der Anbaufläche als auch der Produktion das größte Weinanbaugebiet der Schweiz (Das Weinjahr 2009, S.11, 15). Wer außerhalb der Schweiz Wein trinkt, kennt und bestellt meistens Fendant (Chasselas) oder Dôle³. Zwei Walliser Spezialitäten, die vor allem von Touristen und im Ausland als DIE Schweizer Weine wahrgenommen werden.

Doch haben die Weinberge entlang der jungen Rhone viel Bemerkenswertes und Einzigartiges zu bieten, das nicht vor lauter Fendant, Dôle und Hüttengaudi übersehen werden sollte.

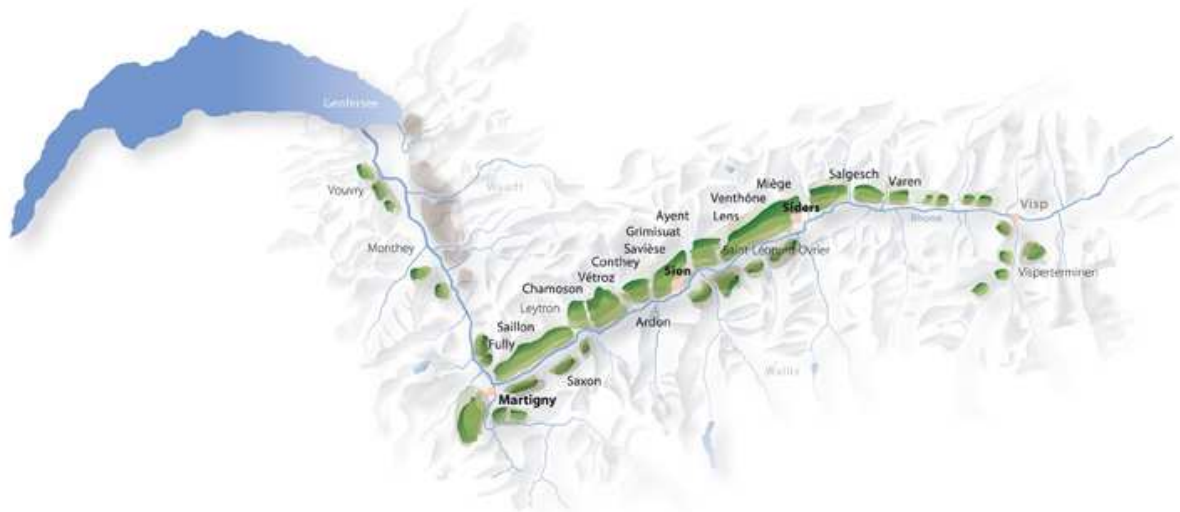


Abb. 6x: Rebflächen im Wallis (Quelle: SWEA, o.J.b)

5.1 Die Bedeutung des Rebbaus

Für das Wallis ist die Landwirtschaft immer noch einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren: 10% der Arbeitsplätze fallen auf den Primärsektor. Das sind doppelt so viele wie in der übrigen Schweiz (5%). Den Löwenanteil der Walliser Landwirtschaft hält der Rebbau mit 40%. Im Vergleich mit dem Schweizer Durchschnitt, wo der Rebbau 6% der Landwirtschaft ausmacht, wird klar, wie wichtig die Rolle des Rebbaus im Wallis ist (Catry, 2009, S. 10; Das Wallis in Zahlen 2009, S. 50 ff)

Die Jahrhunderte alte Tradition des Rebbaus hat durch die Terrassierung der Weinberge nicht nur das Landschaftsbild geprägt und das Ökosystem beeinflusst, sondern ist auch fest mit der

³ Eine Assemblage, die mindestens zu 85% aus Pinot Noir und Gamay besteht, wobei der Pinot Noir überwiegen muss. Zu 15% kann der Dôle andere im Wallis zugelassene Traubensorten enthalten.

Walliser Identität verwurzelt. Zudem stellt der Rebbau einen nicht zu unterschätzenden Tourismusfaktor dar (Catry, 2009, S. 19).

Geschichte des Walliser Rebbaus

Lange wurde angenommen, dass die Römer mit dem Rebbau im Wallis begonnen haben.

Eine jüngste archäobotanische Entdeckung spricht allerdings dafür, dass schon lange vor den Römern Rebbau betrieben wurde: in den Ablagerungen des Montorge See in Sion/Sitten fanden Forscher Pollenanhäufungen von Reben die aus der Zeit zwischen 800 und 600 vor Christus entstanden sind (Wick, 2009). Diese Menge an Pollen kann nur auftreten, wenn eine Pflanze vermehrt in einer Region wächst oder gezielt angebaut wird. Wahrscheinlich stammten die Reben von den Französischen, Tessiner und norditalienischen Nachbarn des Wallis. Funde von Traubenkernen und kreiselförmigen Gefäßen, der „Trottola“ (Abb. 7) weisen darauf hin, dass während der gesamten Eisenzeit (ab ca. 800 v.Chr.) Wein bereits zu den gängigen Konsumgütern zählt (zumindest für die Elite) (Curdy et al., 2009).

Die Römer verbreiteten den Weinkonsum in der frühen Zeit ihrer Herrschaft ab 15 v. Chr. vor allem durch aus Italien, Spanien und anderen Mittelmeerländern eingeführte Weine, was Amphorenfunde belegen. Darstellungen von Trinkszenen weisen darauf hin, dass der Weinkonsum nicht mehr nur der Elite vorbehalten ist. Erst ab dem 2. Jahrhundert n. Chr. kann davon ausgegangen werden, dass der Rebbau im Wallis nach Römischen Methoden zunimmt (Abb.8) (Zufferey-Périsset, 2009, S. 21f).



Abb. 7: Trottola Vasen. Aufbewahrungsgefäße für Wein (ca.2 Jh. vor Chr.) (Quelle: Musée Valaisan de la Vigne et du Vin; Hofer, 2009)



Abb. 8: 'Serpettes' (ca. 2. Jh nach Chr.- wahrscheinlich genutzt, um die Trauben abzuschneiden) (Quelle: Musée Valaisan de la Vigne et du Vin; Hofer, 2009)

Schriften aus dem Jahr 1000 bestätigen, dass der Weinanbau während des Mittelalters bereits gut strukturiert und organisiert ist. Im Mittelalter sind die Weinberge im Besitz von Adel und Kirche, werden aber in der Regel gegen Abgabe eines Zehnten von der Landbevölkerung bewirtschaftet (Zufferey-Périsset, 2009, S. 30 ff). Der Wein dient in erster Linie dem Eigenbedarf. Das älteste bekannte Walliser Dokument, welches Auskunft über dort angebauten Trauben gibt, stammt aus dem Mittelalter (1313). Unter anderem werden Resi und Humagne erwähnt (Ammann-Doubliez, 2007; Vouillamoz, 2009f).

Während der Neuzeit ist ein erster kommerzieller Warenhandel, meist auf regionaler Ebene zu beobachten. Neben den lokalen Gasthäusern wird auch das Oberwallis mit Wein versorgt, wo der Weinanbau in sehr geringem Umfang betrieben wird.

Nach dem Sonderbundkrieg 1847 werden die von der Kirche geraubten Besitztümer an reiche Walliser Familien und Waadtländer Investoren verkauft, die den kommerziellen Rebbau vorantreiben. Die staatlichen Förderungen der Landwirtschaft, die Korrektur der Rhone und die Ankunft der Eisenbahn in Sion 1860 sind entscheidende Impulse für die gesamte Walliser Wirtschaft, wodurch auch der Rebbau einen enormen Aufschwung erlebt (Zufferey-Périsset, 2009, S. 235 ff). In neu angelegten Weinbergen werden erstmals die ertragreicheren und nicht so anfälligen Rebsorten Chasselas, Pinot Noir, Gamay und Silvaner gepflanzt. Ein Dokument von 1848 bezeugt den Aufschwung des Fendants und des Pinot Noirs (hier roter Cortailod = «Cortailod rouge»):

«Mit Beschluss vom 22. Februar 1848 verfügt der Staatsrat unter anderem, ein Grundstück in Planta d'en bas mit Reben zu bebauen und bestellt dafür 50'000 Stecklinge roten Cortailod und ebensoviel weissen Fendant» (Henry Wuilloud, 1954 – zitiert nach Vouillamoz, 2009). Zu Gunsten des Pinot Noir und des Fendants wurden bereits zum Ende des 19. Jahrhunderts die Rebflächen

der einheimischen Sorten reduziert (Berget, 1903, Micheli, 1878 – zitiert nach Vouillamoz, 2009a).

Doch erst nach der (sehr späten) Ankunft der Reblaus 1906 und dem Beginn der Neubepflanzung mit resistenten Pfropfreben erstreckten sie sich -im wahrsten Sinne des Wortes- nahezu flächendeckend über die Rebberge (Zufferey-Périsset, 2009, S. 317 ff). Nach einer schweren Wirtschaftskrise müssen sich die Rebbauern 1929 neu organisieren, was die Gründung der Genossenschaft Provins zur Folge hat (Zufferey-Périsset, 2009, S. 345 ff).

1957 ist das Wallis mit 3500 ha das größte Weinbaugebiet der Schweiz, und die Weinproduktion nimmt quantitativ weiter stark zu- bis zur Überproduktion in der ersten Hälfte der 1980er Jahre. Mittlerweile hatten die Walliser Weine ihren Ruf als einfache Alltagsweine weg (Tab. 1x). Die Krisenjahre führten zum Umdenken und 1992 traten AOC Richtlinien in Kraft (Beschluss über die Ursprungsbezeichnung der Walliser Weine, 1993). Langsam und vorsichtig beginnen die Winzer, Chasselas, Pinot Noir und Gamay durch traditionelle und einheimische Traubensorten des Wallis zu ersetzen. Seitdem werden diese wieder auf 1109 ha des Wallis angebaut. Chasselas, Pinot Noir, Gamay und Silvaner wachsen weiterhin auf 73% der Rebfläche. (Rapport de Vendange, 2009, S.50). Das Wallis ist inzwischen in der übrigen Schweiz für seine qualitativ hochwertigen Spezialitätenweine bekannt (Catry, 2009, S. 6). Für das Jahr 2015 hat sich das Wallis vorgenommen, ein *Must* unter den europäischen Weinbauregionen zu sein (Cina, 2009). In der Informationsbroschüre des Branchenverbands Walliser Weine gehört das Wallis bereits heute zu den großen Weinbauregionen Europas (Interprofession de la vigne et du vin, 2009, S. 5).

Tab 1x: (Weiß-)Weinüberproduktion im Vergleich zur heutigen Produktion (Angabe in Litern) (Quelle: persönliche Kommunikation mit E. Pfammatter, Juli 2010; Rapport de Vendange 2008, S. 50; 2009, S. 49)

Jahr	Weißwein	Rotwein
1982	43'579'457	25'247'306
1983	49'954'235	29'906'244
2008	15'988'610	25'269'614
2009	18'111'499	27'169'111

Grundbesitzverteilung und Produzenten

Die 5070 ha Rebfläche sind in ca. 120'000 Parzellen unterteilt, die sich um die 22'000 verschiedene Besitzer teilen (Dienststelle für Landwirtschaft, o. J. b). Diese unglaubliche Zersplitterung hängt mit dem Walliser Erbrecht zusammen, wonach das Erbe, also auch die Rebberge, an jeden Erben weitergegeben wurde (Karlen, 1974, S.12).

Nicht jeder Besitzer bewirtschaftet auch seinen Rebberg, weshalb man im Wallis 13'300 Bewirtschafter zählt. Die meisten davon, nämlich 12'500, bewirtschaften im Schnitt 0,17 ha als Hobby und Nebenerwerb. So werden 30% der Walliser Rebberge von Hobby-Winzern bearbeitet. Die Trauben werden in vielen Fällen an Genossenschaften oder selbständige Weinkellereien verkauft. Die restlichen 70% der Rebberge werden von rund 800 Profiwinzern bewirtschaftet,

deren durchschnittliche Rebfläche 3,45 ha beträgt (persönliche Kommunikation mit G. Favre⁴, Juli 2010).

Der mit Abstand größte Weinproduzent ist die Genossenschaft Provins, Sie verarbeitet Trauben von ca. 1250 ha Rebfläche, was rund ein Viertel der Walliser Weinanbaufläche ausmacht. Die Produktionsmenge liegt dem entsprechend bei ca. 23% der gesamten Walliser Weinproduktion (Scheidegger, Meny, 2004, S. 132). Weit hintendran und doch an zweiter Stelle steht die private Kellerei Rouvinez aus Sierre mit ca. 110 ha Rebfläche (Thomas, 2009).

Insgesamt gibt es 17 Produzenten im Wallis, die Trauben von mehr als 30 ha einkellern (persönliche Kommunikation mit G. Favre⁵, Juli 2010).

5.2 Die Reben des Wallis

Nachdem es DNA Analysen möglich gemacht haben, die Abstammung einer Traube zu ermitteln, müssten einige Trauben, die zuvor als autochthon (auch indigen oder einheimisch) bezeichnet wurden, heute definitiv als Einwanderer deklariert werden.

Die Lafnetscha ist die einzige Rebe, deren Wiege mit Sicherheit im Wallis liegt. Beim Himbertscha ist auch davon auszugehen. Viele andere, so auch der Petite Arvine oder der Eyholzer Rote, sind irgendwann eingeschleppt worden, auch wenn sie heute nur noch im Wallis angebaut werden (persönliches Gespräch mit J. Vouillamoz, Juni 2010)

Definitionen

Die Walliser „Verordnung über den Rebbau und den Wein“ vom 17. März 2004 legt folgende Definition fest:

Art. 32 Einheimische und traditionelle Rebsorten

¹ Als einheimische Rebsorten werden folgende Rebsorten betrachtet:

a) Weisse Rebsorten

Amigne (2 à 3), Petite Arvine (3), Humagne blanc (2), Resi (2);

b) Rote Rebsorten

Cornalin du Valais (3) (Landroter).

² Als traditionelle Rebsorten werden folgende Rebsorten betrachtet:

a) Weisse Rebsorten

Chardonnay (1), Chasselas (1), Gwäss (Gouais) (2 bis 3), Marsanne blanche (3) (Ermitage), Muscat (1 bis 2), Pinot blanc (1), Pinot gris (Malvoisie) (1), Riesling (Petit Rhin) (2), Müller-Thurgau oder Riesling-Sylvaner (Riesling x) (F), Roussanne (2 bis 3), Savagnin blanc (Heida oder Païen) (1 bis 2), Sylvaner (Gros Rhin) (1 bis 2);

b) Rote Rebsorten

Gamay (1), Humagne rouge (3), Pinot noir (1), Syrah (2 bis 3).

⁴ Walliser Dienststelle für Landwirtschaft, Weinbauamt

⁵ Walliser Dienststelle für Landwirtschaft, Weinbauamt

Art. 33 Andere Rebsorten

¹ Als andere Rebsorten werden folgende Rebsorten betrachtet:

a) Weisse Rebsorten

Aligoté (1), Altesse (2), Charmont (1), Chenin blanc (2 bis 3), Doral (F bis 1), Gewürztraminer (F), Sauvignon blanc (1 bis 2), Sémillon (2), Viognier (2);

b) Rote Rebsorten

Ancellotta (2 bis 3), Ancellotta x Gamay (1), Cabernet Franc (2), Cabernet Sauvignon (2 bis 3), Carminoir (2 bis 3), Diolinoir (1 bis 2), Gamaret (1), Garanoir (F), Merlot (2)

² Als interspezifische Rebsorten werden folgende Rebsorten betrachtet:

a) Weisse Rebsorten

Bianca (1), Bronner (1), Johanniter (F bis 1), Solaris (SF);

b) Rote Rebsorten

Leon Millot (F bis SF), Regent (F bis SF).

Nach einer Rücksprache mit José Vouillamoz, dem führenden Experten im Gebiet der Herkunft Walliser Rebsorten, richtet sich diese Arbeit nach einer eigenen Definition. Grund dafür ist die schwer nachzuvollziehende Einteilung im Walliser Gesetz (s.o.), und die Tatsache, dass viele Sorten streng biologisch betrachtet nicht mehr als autochthon bezeichnet werden können. Der Begriff „einheimisch“ in Bezug auf die Rebsorten sollte nicht nur unter strengen biologischen Kriterien betrachtet werden. Um eine Einteilung oder Definition der Walliser Reben zu vereinfachen, können auch Rebsorten, die schon sehr lange und nahezu ausschließlich im Wallis angebaut werden als einheimisch betrachtet werden, erklärt Dr. Vouillamoz.

Die hier aufgeführte „Spezial-Definition“ trägt hoffentlich zu einem einfacheren Verständnis bei. Als *einheimische Spezialitäten* werden nicht nur der klassisch-biologischen Definition nach autochthone Reben bezeichnet, sondern auch solche, die schon sehr lange und teilweise ausschließlich im Wallis angebaut werden. Dazu gehören Petite Arvine, Amigne, Landroter (Cornalin du Valais), Heida, Humagne Rouge (Cornalin d'Aoste) und Humagne Blanc. Ihre Anbaufläche ist nur in wenigen Fällen größer als 100 ha (Rapport de Vendange 2009, S.49; Das Weinjahr 2009, S. 12 f).

Einheimische Raritäten bilden eine Untergruppe der einheimischen Spezialitäten. Wie der Name schon sagt, werden sie im Gegensatz zu diesen, auf extrem kleinen Flächen angebaut (Rapport de Vendange 2009, S. 49; Das Weinjahr 2009, S. 12 f). Zu den einheimischen Raritäten zählen: Eyholzer Rote, Rouge de Fully (Durize), Gros Bourgogne (Plantscher), Lafnetscha, Himbertscha, Resi, Gwäss und Grosse Arvine⁶.

Alle anderen Trauben sind traditionelle Reben, die schon lange im Wallis angebaut werden oder neu eingeführte Sorten.

Die Sorten Pinot Noir, Chasselas, Gamay und Silvaner sind traditionelle Reben, die auf Grund der großen Anbauflächen als „Hauptsorten“ bezeichnet werden.

⁶ Rebsorten, die zwar noch existieren, allerdings (momentan) nicht angebaut werden sind, der Goron de Bovernier und die Diolle.

Verteilung der Anbaufläche

Die heutigen Hauptsorten des Wallis, der Pinot Noir, der Chasselas (Fendant), der Gamay und der Sylvaner (Johannisberg) konnten sich nach der Reblauskrise im ersten Viertel des 20. Jahrhunderts ausbreiten, als quasi alle Weinberge neu bepflanzt werden mussten.

Im Vergleich zu den anderen einheimischen und traditionellen Sorten waren sie z.T. pflegeleichter und ertragsreicher. Zudem waren diese auch in anderen Weinbauregionen verbreitet und in den Rebschulen bereits auf den neuen Unterlagsreben erfolgreich gezüchtet worden

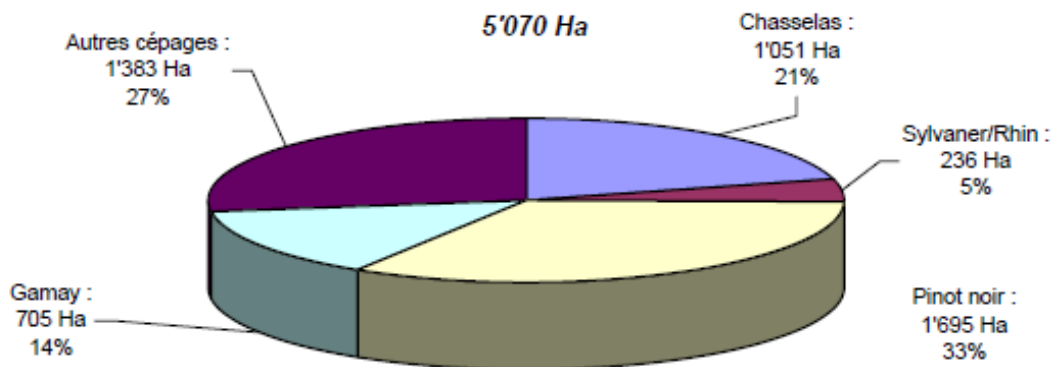
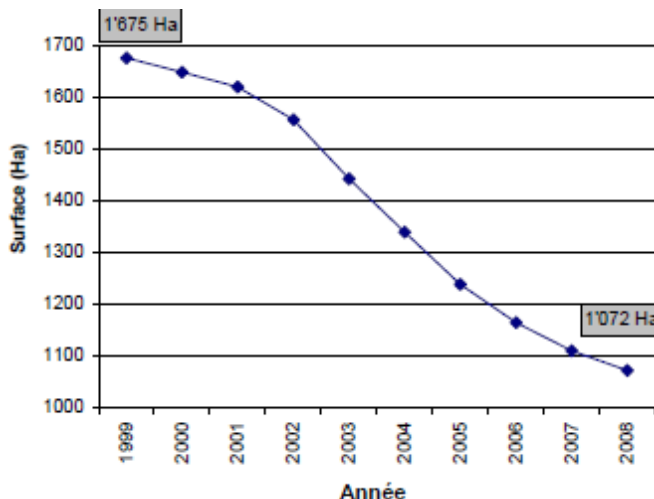


Abb. 9: Verhältnis der Anbaufläche der Rebsorten im Wallis 2009 (Quelle: Rapport de Vendange 2009, S. 50)

In den 1990er Jahren hat im Wallis eine spannende Entwicklung begonnen: Die Hauptreben, die einen Großteil der Rebfläche beherrschen, verlieren an Anbaufläche- auch zu Gunsten der

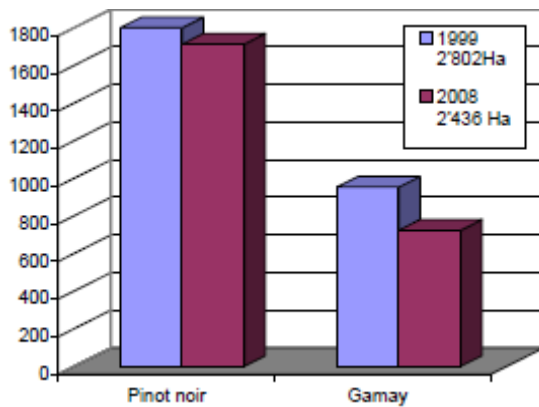


einheimischen Spezialitäten und Raritäten (Abb. 9).

Auf 73% der Rebfläche findet man zwar immer noch Chasselas, Pinot Noir, Gamay und Sylvaner, doch ist vor allem der Anbau des Chasselas zurückgegangen (Abb. 10).

Abb. 10: Entwicklung des Chasselas 1999-2009

(Quelle, Rapport de Vendange 2009, S.50)



Nicht ganz so deutlich haben sich auch die Anbauflächen der roten Sorten Pinot Noir und Gamay verringert (Abb. 11).

Es wird häufig erwähnt, dass im Wallis über 50 Rebsorten kultiviert und vinifiziert werden. Dabei ist allerdings immer zu beachten, dass viele von ihnen auf sehr kleinen Flächen angebaut werden.

Abb. 11: Entwicklung der hauptsächlichsten Rotweinsorten des Wallis (Quelle: Rapport de Vendange 2009, S 50)

Nichts desto trotz bietet gerade das Wallis mit seinem warmen und sonnigen Klima und einer extrem abwechslungsreichen Beschaffenheit der Böden gute Voraussetzungen, den Ansprüchen dieser verschiedenen Sorten gerecht zu werden.

Dass die traditionellen Traubensorten, wieder häufiger angebaut werden, hängt sicherlich mit den Direktzahlungen zusammen, die ein Rebbauer beantragen konnte, wenn er den Chasselas in seinen Rebbergen durch andere Trauben ersetzte (persönliche Kommunikation mit G. Favre, Juli 2010⁷). Daneben steigt die Nachfrage für qualitativ hochwertige Weine aus Sorten wie Petite Arvine, Amigne, Cornalin du Valais, Humagne Rouge und Heida (Savagnin blanc) (Abb. 12). So dass auch der Kanton erkannt hat, sie als „Steckenpferde“ des Walliser Rebbaus in seinen zukünftigen Marketingkonzepten einzusetzen (Catry, 2010, S.19).

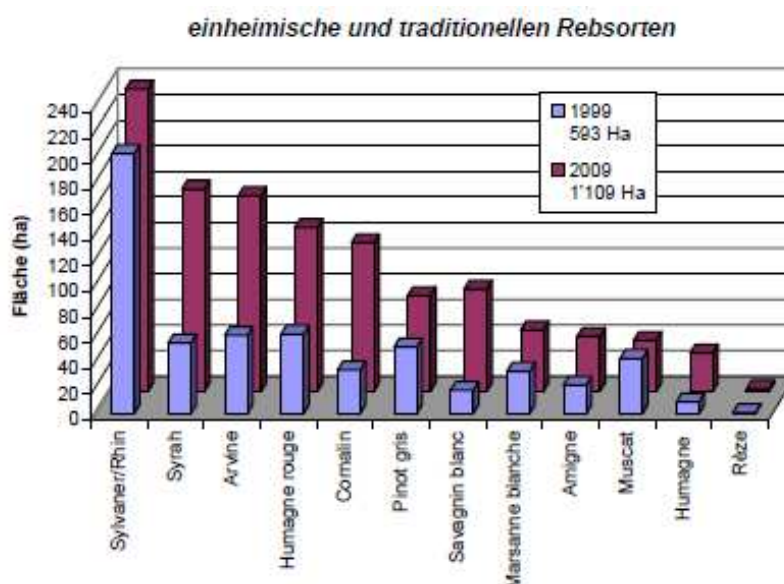
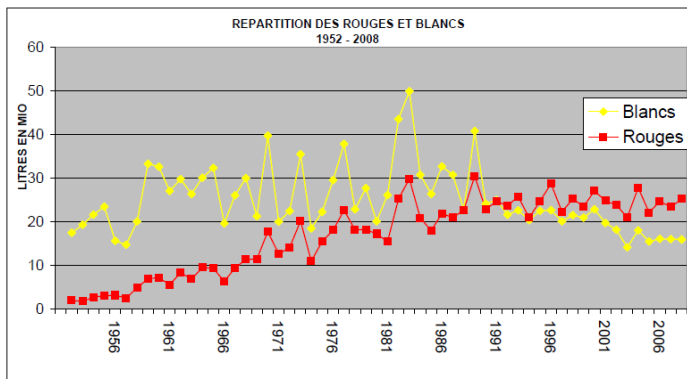


Abb. 12: Entwicklung der einheimischen u. traditionellen Rebsorten des Wallis (Quelle: Rapport de Vendange 2009, S. 50)

⁷ Walliser Dienststelle für Landwirtschaft, Weinbauamt

Es ist bemerkenswert, dass die Mehrzahl der einheimischen Walliser Spezialitäten weiße Traubensorten sind. Dennoch wird seit Anfang der 1990er mehr Rotwein als Weißwein produziert,



was als Anpassung an die Trinkgewohnheiten der Schweizer Bevölkerung interpretiert werden kann (Das Weinjahr, 2008, S. 6). Heute nehmen die roten Reben ca. 62% der Rebfläche ein (Abb. 13) (Rapport de Vendange 2009, S.50).

Abb. 13: Vergleich der Entwicklung der roten und weißen Rebsorten im Wallis (Quelle: Rapport de Vendange 2009, S.50)

5.3 Die Qualitätsregelungen im Walliser Rebbau

Die AOC Bestimmungen

Seit den 1990ern hat das Wallis einige Bemühungen angestrebt, um die Qualität und das Image der Walliser Weine zu verbessern. Es war der ersten Kantone, der 1992 die Appellations d'origine Contrôlées (AOC, kontrollierte Herkunftsbezeichnung) einführt.

Es gilt die folgende Einteilung der Trauben aus der „Verordnung über den Rebbau und den Wein“:

6. Kapitel: **Klassierung der Traubenposten und des Weins**

Art. 362 Klassierung der Traubenposten

Die im Wallis hergestellten Traubenposten werden wie folgt eingeteilt:

- a) Trauben, die zur Herstellung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung dienen (AOC) – vormals Kategorie I;
- b) Trauben, die zur Herstellung von Landweinen (LW) dienen – vormals Kategorie II;
- c) Trauben, die zur Herstellung von Tafelweinen (TW) dienen – vormals Kategorie III.

Im Wallis können 49 Rebsorten die Bezeichnung „AOC Valais“ beanspruchen. Die Mindestanforderung an Zuckergehalt und Ertrag sind jedoch keine Qualitätsgarantie.

AOC Regelungen aus der „Verordnung über den Rebbau und den Wein vom 17.März 2004“:

Art. 412 **Natürlicher Mindestzuckergehalt**

1 Die Mindestgradationen für weisse und rote Rebsorten werden wie folgt festgelegt:

	AOC		LW mit traditioneller Bezeichnung	
	00e	%Brix	00e	%Brix
Weisse Rebsorten				
Chasselas und andere hier nicht erwähnten Rebsorten	70,6	17,2		
Chardonnay, Pinot blanc, Humagne blanc, Resi	80,3	19,4		
Amigne, Arvine, Marsanne blanche, Roussanne, Savagnin blanc, Pinot gris, Sylvaner	85,6	20,6		
Rote Rebsorten				
alle Rebsorten	83	20	70,6	17,2

2 Für die Rebberge unterhalb von Evionnaz werden der Mindestgehalt an natürlichem Zucker der weissen beziehungsweise roten Rebsorten, welche Anrecht auf die Kategorie I (AOC) haben, um 1.0 % Brix, beziehungsweise 1.4 % Brix, herabgesetzt. Diese Weine müssen obligatorisch die Herkunftsbezeichnung der betreffenden Gemeinde benutzen (z.B. Fendant von Vouvry, Pinot noir von Monthey usw.).

3 In Jahren mit aussergewöhnlich ungünstigen klimatischen Bedingungen kann der Vorsteher des mit der Landwirtschaft beauftragten Departements, nach Anhörung der Branchenorganisation, bei der Ernteröffnung eine Herabsetzung dieser natürlichen Mindestzuckergehalte beschliessen.

Art. 432 **Quantitative Ertragsgrenzen (QEG)**

1 Die Ertragsgrenzen (QEG) pro Flächeneinheit werden wie folgt festgelegt:

a) AOC-Weine

Chasselas: 1,4 kg/m² oder 1,12 l/m² (Most)

Andere weisse Rebsorten: 1,2 kg/m² oder 0,96 l/m² (Most)

Rote Rebsorten: 1,2 kg/m² oder 0,96 l/m² (Most)

b) Landweine mit traditioneller Bezeichnung

Alle Rebsorten : 1,6 kg/m² oder 1,28 l/m² (Most)

2 Die quantitativen Ertragsgrenzen der Kategorie I, beziehungsweise II und III, können in keinem Fall kumuliert werden.

3 Für die Rebberge unterhalb von Evionnaz werden die quantitativen Ertragsgrenzen, welche Anrecht auf die Kategorie I (AOC) haben, auf 1.250 kg/m² oder 1 l/m² (Most) für den Chasselas und um 0.100 kg/m² oder 0.08 l/m² für die roten Rebsorten herabgesetzt.

Grand Cru Reglement

Viele Produzenten gehen von sich aus über die Mindestanforderungen des AOC hinaus. Einige Gemeinden haben sich auch ein Reglement für „Grand Cru“ Lagen auferlegt:

Vétroz, St-Léonard, Salquenenen (Salgesch), Fully und Conthey.

In einigen Gemeinden haben Reben und Terroir perfekt zusammengefunden. In diesen Fällen tragen die Etiketten auch den Lokalnamen des Weingutes (Interprofession de la vigne et du vin, 2009, S.11)

Besonders gute Lagen sind :

- ✘ Sidiers und Salquenen für Pinot Noir
- ✘ Sion und St-Léonard für Fendant und Petite Arvine
- ✘ Conthey für Chardonnay
- ✘ Vétroz für Amigne
- ✘ Chamoson für Johannisberg
- ✘ Leytron für Humagne Rouge
- ✘ Fully und Martigny für Gamay und Petite Arvine

Die Grain Noble ConfidenCiel

1996 fanden sich einige Produzenten von Süßweinen zusammen, um Qualitätsrichtlinien für die im Wallis erzeugten Süßweine in einer „Charta“ festzuhalten. Wer sich dieser Charter verpflichtet, kann seine Süßweine zu einer jährlichen Degustation einreichen, in der entschieden wird, ob der Wein des Siegels „Grain Noble ConfidenCiel“ würdig ist. Mittlerweile sind ca. 30 Kellereien der Charta beigetreten (Grain Noble ConfidenCiel, o.J.).

5.4 Fendant, Dôle und die Wiederentdeckung der einheimischen Sorten

In den Achtzigern herrschten die vier Hauptsorten (Pinot Noir, Chasselas, Gamay und Silvaner) über 95% der Rebfläche. Die Walliser Weine hatten selbst in der Schweiz einen schlechten Ruf und wurden höchstens als Aperero oder Begleiter zum Fondue, Raclette oder zu einem „Walliser Teller“ akzeptiert. Als 1982, -83 und -84 eine Überproduktion dieser einfachen Alltagsweine die Keller quasi überlaufen ließ, wurde es Zeit umzudenken. Vor knapp zwanzig Jahren begannen die Walliser Winzer ihre einheimischen Trauben wiederzuentdecken. Mit der Einführung des AOC Standards 1992 wurde auf eine bessere Qualität gesetzt. Als im Jahr 2001 die Einfuhrbeschränkungen für ausländische Weine in die Schweiz aufgehoben wurden, war in der Presse davon zu lesen, dass die Walliser Winzer die aufkommende Konkurrenz nicht fürchteten, sondern begrüßten: «Wir alle, Weinproduzenten und Konsumenten, waren doch Opfer der geschlossenen Grenzen, weil der Protektionismus die qualitative Entwicklung des Schweizer Rebbaus zu lange behindert hat. Glücklicherweise sind diese Zeiten endgültig vorbei.» So ein Zitat von Jean-René Germanier, einem Großproduzenten aus Vétroz (Unterwallis), in der Weltwoche 38/01 (Trefzer, 2001).

Ganz langsam begannen die Walliser wiederzuentdecken, welches Potential in ihren alten einheimischen Traubensorten steckt. Auch wenn die Spezialitätenweine noch lange nicht in der Menge wie Fendant, Dole und Pinot Noir produziert werden sieht man an dem beispielhaften Vergleich der Entwicklung des Chasselas und des Petite Arvine, dass die Walliser Rebbauern immer mehr auf ihre einheimischen Spezialitäten setzten (Tab. 2).

Jahr	1994	2004	2009
Chasselas	1739	1338	1071
Petite Arvine	46	115	149

Tab. 2: Anbaufläche Chasselas u. Petite Arvine im Wallis in ha (Quelle: Rapport de Vendange 2009, S. 49, Das Weinjahr 1994/95, S. 13 und 2004, S.13)

Die im Wallis bereitgestellten Direktzahlungen für die Neubepflanzung ehemaliger Chasselas- und Riesling × Silvaner- Parzellen mit anderen Rebsorten belaufen sich insgesamt auf 6.000.000 CHF (persönliche Mitteilung, G. Favre⁸, Juli 2010).

⁸ Walliser Dienststelle für Landwirtschaft, Weinbauamt

So hat gerade der Chasselas im Wallis im Vergleich zu den andern Hauptsorten an Anbaufläche verloren. Im Infobulletin der Dienststelle für Landwirtschaft heißt es im April 2005 angesichts dieser Entwicklung: „Der Chasselas (Fendant) gilt als guter Indikator des Terroirs und sollte in Rebzonen in denen er den Beweis seiner vollkommenen Anpassung erbracht hat, erhalten bleiben und darf nicht in weniger günstige Lagen des Rebberges abgeschoben werden.“

Es bleibt spannend, diese Entwicklung weiter zu verfolgen. Momentan liegen Zahlen aus der „VITI 2015“, einer Studie der Universität Lausanne vor, aus der die Ziele der Weinbauregion Wallis bis 2015 festgelegt werden sollen. Unter Anderem wird dort festgehalten:

- „ - Hochwertige Walliser Spezialitätenweine haben Zukunft.
- Für die Erhaltung der Verkaufspreise ist es ausschlaggebend, das Angebot auf dem Markt möglichst präzise an die potenzielle Nachfrage anzupassen.“ (Catry, 2009, S.5)

5.5 Soziokulturelle Einflüsse des Rebbaus

In verschiedenen Dörfern des Wallis war und ist die gemeinsame Pflege der Reben, die im Besitz der Bürger⁹ des Dorfes sind, ein fester Bestandteil des gemeinschaftlichen Dorflebens.

Chanton (1972, S. 117 f) berichtet über die Gemeinde Visperterminen, dort wurde das Bearbeiten der Reben bereits 1972 nicht mehr von den Burgern übernommen. Sie wurden vom Bürgerpräsidenten weitergegeben und gegen Lohn ausgeführt. Der Gemeinderat ist für die Ernte und Verarbeitung der Trauben zuständig. Dafür erhalten die Gemeinderäte den aus dem Trester der Gemeindetrauben gewonnenen Schnaps. Am Gemeindetrunke, der dreimal im Jahr stattfindet, nehmen die Bürger noch selber teil (Fronleichnam, Segenssonntag, 28. Dezember). Sie bringen ein Glas und Speisen selber mit, erhalten von der Gemeinde noch ein kleines Brot und können vom Mittag bis zum Segensgeläut trinken.

Die Schützenzunft von Visperterminen bearbeitete 1972 noch 8000 m² Rebfläche, die den Wein für ihre Zusammenkünfte liefert. Die Aufteilung der Arbeit ist genau geregelt. Die Mitglieder der Schützenzunft müssen Arbeitskraft und Dünger (Mist) beisteuern. Wer vom Hauptmann zum Arbeiten eingeteilt ist, nicht kommen kann und keinen Ersatz schickt, muss 30 CHF Buße zahlen.

Bei Biffiger (1972b, S. 123 ff) ist zu lesen, dass in der Gemeinde Törbel 1972 noch jeder Bürger zu einer Tagesleistung in den Reben verpflichtet war. Wurde diese nicht geleistet, mussten 15 CHF Buße gezahlt werden. Zum Stephanstag und am zant'Herrgottstag findet der „Gemeintrüch“ statt, der nach genauen Regeln zelebriert wird. Es gibt sieben Trinkrunden, bei denen die Ratsherren die Ehre haben, den Pfarrer zu bedienen und die Bürger haben die Ehre, von den Ratsherren bedient zu werden. Ihre „Spiis“ bringen die Bürger in einem Tüchlein mit und teilen sie mit den Ratsherren. Mit der siebten Runde klingt der „Trüch“ aus, denn wenn die Sonne

⁹ Als Bürger einer Gemeinde besitzt man dort das Heimatrecht, unabhängig vom aktuellen Wohnort

untergeht, soll er vorbei sein- es darf kein Licht angezündet werden. Wenn am Herrgottstag der Tag jedoch länger ist, kann es auch noch eine achte und neunte Runde geben, so denn der Wein reicht.

Der Rebberg ist heute nicht nur „sozialer Treffpunkt“ für Burger und Schützen, sowie Familien, Freunde und Bekannte, die sich dort über den Weg laufen. Sondern genauso für Privatleute, die sich zusammengefunden haben, um gemeinsam einige Parzellen zu bearbeiten. Ein Beispiel dafür ist die Heida-Zunft in Visperterminen. Sie wurde im Juni 1999 gegründet, mit dem Ziel die obersten auf 1000m gelegenen Rebparzellen in den „Obri-Riebe (dem oberen Teil des Visperterminer Rebbergs) wieder neu anzulegen und damit einen der höchsten Rebberge Europas zu erhalten.

Um Mitglied der Zunft zu werden, muss einer der Heida-Rebstöcke für 1000 CHF erworben werden, der dann eine Plakette mit dem Namen des Mitglieds trägt. Wenigstens einer der fünf Einladungen zur Arbeit im Rebberg muss nachgekommen werden und als Entlohnung erhält jedes Zunftmitglied pro Jahr ein Flasche Heidawein mit persönlichem Etikett. Vinifiziert wird der Wein von der genossenschaftlichen St. Jodernkellerei Visperterminen, unter deren Patronat die Heida-Zunft steht. Die buntgemischte Mitgliederschar der Heida-Zunft verbindet neben dem Interesse, die höchsten Parzellen der Obri Riebe zu erhalten, die Begeisterung für die Arbeit in der Natur, die Geselligkeit und die Genussfreude an einem guten Glas Wein (Heida-Zunft, o.J.).

Eine ähnliche Motivation treib sicher auch die Mitglieder des Vereins VinEsch an, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, einen alten, steilen Rebberg, auf dem alte, einheimische Walliser Reben wachsen, wieder in Stand zu bringen und weiter zu bewirtschaften. (Mehr dazu in Kapitel 12)

Natürlich werden im Wallis der Sommer und Herbst von zahlreichen Festen, Märkten und andern Veranstaltungen rund um den Wein begleitet (Interprofession de la vigne et du vin, o.J.b).

6. Das Weingut und die Kellerei Chanton

Dieses Kapitel beruht, genauso wie Kapitel 12, auf den Informationen, die während persönlicher Gespräche mit Marlis, Mario und Josef-Marie Chanton in den letzten zwei Jahren gesammelt wurden.

6.1 Geschichte

Es war 1944 als Oskar Chanton zusammen mit einem Kollegen die Gebäude und Anlagen einer zum Verkauf stehenden Weinkellerei übernahmen und die Kellerei Weisen & Chanton in Visp gründete, die Oskar Chanton ab 1951 alleine führte.

In seinem Heimatort Varen hatte seine Familie zum Eigenbedarf einige Reben bewirtschaftet und deren Wein eingekellert. Ansonsten hatte der gelernte Bankkaufmann keine Erfahrungen in der Weinbereitung und sprang ins kalte Wasser. Unterstützung erhielt Oskar Chanton von einem Kollegen, der ein Labor betrieb und nach Untersuchungen des Weins, den Autodidakten Oskar beriet.

Bis auf die wenigen Reben in Varen besaß oder bewirtschaftete die Kellerei Chanton keine eigenen Rebberge. Die Trauben wurden von den Winzern der Region angekauft und vinifiziert. Das Sortiment beschränkte sich hauptsächlich auf die im Wallis gängigen Weine: Fendant, Johannisberg, Dôle und Pinot Noir. Es wurden vor allem Gebinde von ½ und 1 Liter für den Ausschank in der Gastronomie abgefüllt. Der Verkauf an Privatkunden machte nur einen geringen Teil des Umsatzes aus. Die Kellerei lag mitten in der Altstadt von Visp in einem alten Haus mit Gewölbekeller, in dem heute Barriques lagern. Vor allem aber beherbergt das Gebäude mittlerweile das Weinforum und die Weingalerie (s. Kapitel 6.).

Als Oskars Sohn Josef-Marie (der von allen Chosy genannt wird) begann sich für den Rebbau zu interessieren, wurde 1964 die erste größere Anbaufläche von ca. einem Hektar angepachtet. Josef-Marie pflanzte seine ersten Heida Reben im Pfarreiweinberg Toppi am Fuß der sogenannten Rieben in Visperterminen. Heida war damals lediglich bekannt, weil er auf einer den höchsten Weinbergen Europas angebaut wurde. Welche hervorragende Qualität die Weine der Heida Traube hervorbringen kann und dass diese einmal das Aushängeschild der Kellerei Chanton werden sollten, war damals noch nicht abzusehen. Heute kann Josef-Marie Chanton als Wegbereiter für einen qualitativ anspruchsvollen An- und Ausbaus des Heidas bezeichnet werden. Nachdem Josef-Marie zunächst eine Bürolehre abgeschlossen und einige Zeit in der Westschweiz gearbeitet hatte, besuchte er ab 1968 die Hochschule in Wädenswil und schloss sie 1970 als Ing. HTL Oenologie ab. Im selben Jahr heiratet er auch. Seine Frau Marlis, eine gelernte Fotografin, machte die Aufnahmen für seine Diplomarbeit. Diese Arbeit sollte in den kommenden

Jahrzehnten noch oft in der Presse erwähnt werden, kann sie doch als Grundstein von Josef-Maries „Nachforschung“ an den alten Oberwalliser Sorten angesehen werden: „Rebbaugemeinde Visperterminen, ihre Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft“.

Josef-Marie gehörte zu der ersten gut ausgebildeten Winzergeneration im Wallis und sein Vater überließ ihm die Freiheit, seine Ideen im Betrieb umzusetzen. Konsequenterweise verbesserte er die Qualität der Weine und baute nach und nach weitere Oberwalliser Weinspezialitäten auf betriebseigenen und angepachteten Rebflächen an.

Ab 1973 konnte zudem in einem eigenen Laden am Kaufplatz in Visp ein immer größeres Privatpublikum angesprochen werden. 1977 wurde ein moderner Weinkeller in der Kantonstrasse gebaut, wo Chantons heute noch ihre Weine einkellern. Weiterhin wurden Kunden aus der Gastronomie beliefert. Einige Jahre später folgte der Umzug des Landens in die Migros in Visp. Daneben führten Chantons von 1993 bis 1999 noch ein Geschäft in Brig. Als man in den Läden fast mehr Begleitartikel und Zigaretten anstatt Weine verkaufte, wurde durch Marios Initiative im Jahr 2000 der Entschluss gefasst, das Gebäude in der Kantonstrasse, wo sich die Kellerei befand, so umzugestalten, dass neben einem Büro auch Präsentations- und Verkaufsräume integriert werden konnten. Die Geschäfte in Brig und Visp wurden aufgegeben, so dass sich Chantons ganz auf den Wein konzentrieren konnten.

Die im Jahr 1951 gegründete Firma „Oskar Chanton“ wurde 1988 von Marlis und Josef-Marie offiziell übernommen und zugleich in die „O. Chanton AG“ umgewandelt.

Mit den Pinot Artisan Etiketten, 1986 bis 2001 von verschiedenen Walliser Künstlern entworfen, wurden Marlis' Impulse in der Firma deutlich sichtbar. Später verwirklichte sie mit dem Bau der Weingalerie (1991) und des Weinforums (2001) ihre Träume und schuf dort Räume für besondere Ideen und Räumlichkeiten für vielfältige Veranstaltungen. Seit 1992 hält sie auch die Stellung im Büro und treibt die Firma mit frischen Ideen in den Bereichen PR und Außendarstellung voran.

Nachdem Marlis' und Josef-Maries jüngster Sohn Mario schon früh meinte, er werde einmal Rebbaauer, schloss er zunächst eine Bürolehre im Familienbetrieb ab, bevor er seine Winzerausbildung im Tessin und in der Westschweiz begann. Als er 1999 seinen Winzerabschluss in der Tasche hatte, sammelte er weitere Erfahrungen auf Neuseeländischen Weingütern. Zurück in Visp kelterte er zunächst die Rot- und Süßweine ein. 2004 war der erste Jahrgang, in dem auch die Spezialitätenweine maßgeblich unter seiner Regie entstanden.

Im August 2008 wurde die Geschäftsleitung offiziell an Mario übergeben. Im selben Jahr begann für Josef-Marie die Rente. Immer noch präsentiert er meist zusammen mit Marlis die Chantonweine bei unterschiedlichsten Anlässen und steht Mario bei Bedarf als Ratgeber zur Seite.

Josef-Maries archäologische und anachronistisch anmutende Leidenschaft für alte und einheimische Trauben weckte schnell das Interesse von Journalisten und Weinliebhabern. Mit ihrem weltweit einmaligen Wein-Angebot kommt kaum ein (Schweizer-) Weinführer an der Kellerei Chanton vorbei. 2009 wurde Josef-Marie als einer der „visionärsten Winzer der Schweiz“ (Verlag

„Orell Fuessli“ (Fassbender, 2009)) ausgezeichnet und Mario konnte sich stolz über eine Nominierung zum Newcomer des Jahres (Wein Gourmet) freuen.

Die Kellerei in Zahlen

Gründungsdatum:	1944
Anbaufläche:	7,97 Hektar
Anzahl Rebsorten:	18 verschiedenen Sorten (Himbertscha, Lafnetscha, Plantscher, Gwäss, Resi, Humagne Blanc, Heida, Petite Arvine, Ermitage, Riesling, Muscat, Gewürztraminer, Eyholzer Roter, Humagne Rouge, Cornalin/Landroter, Gamay, Syrah, Pinot Noir)
Mitarbeiter:	drei Vollangestellte, vier teilangestellte, zwei Azubis, drei bis fünf Saisonangestellte
Abgefüllte Flaschen:	ca. 50.000

Die Kellerei persönlich



Mario Chanton (Abb.14)

Geboren: 1975
Ausbildung: Bürokaufmann,
Winzermeister

Mario ist den alten einheimischen Traubensorten treu und nimmt sich zugleich die Freiheit, seiner Leidenschaft für Rot- und Süßweine nachzugehen.

Abb. 14: Mario Chanton (Foto: R.Holzer)

Marlis Chanton (Abb. 15)

Geboren: 1949

Ausbildung: Fotografin, PR-Fachfrau (SPRI) 1999



Marlis ist die Frau mit dem offenen Blick. Mit Mut und Geduld gab sie die entscheidenden Impulse zur Umgestaltung der Flaschen und Etiketten. Auch die Gestaltung des Leporellos und der Homepage entstanden unter ihrer Federführung.

Abb.15: Marlis Chanton (Foto: R. Holzer)

Mit vollem Esprit und Ausdauer organisiert sie im Hintergrund besondere Veranstaltungen und führt charmant und kenntnisreich durch Verkostungen und Weinwanderungen. Daneben engagiert sie sich beim WWF (World Wildlife Fond) in Brig für den Schutz der Walliser Umwelt.

Josef-Marie Chanton genannt „Chosy“

Geboren: 1943

Ausbildung: Bürokaufmann, Oenologe

Mittlerweile nutzt Josef-Marie seine freie Zeit um an der Uni Bern, Geschichtsvorlesungen als Senior-Gasthörer zu besuchen. Weiterhin arbeitet er im Laden, denn immer noch ist der charismatische Querdenker ein wichtiger Ansprechpartner für Kunden und Freunde des Unternehmens.



Abb. 15: Josef-Marie Chanton (Foto: R. Holzer)

Die Arbeit im Weinberg

Auch wenn in den 60er Jahren, als Josef-Marie Chanton seinen ersten Heida anpflanzte, den einheimischen Traubensorten so gut wie keine Aufmerksamkeit geschenkt wurde, war er davon überzeugt, dass die Spezialitätenweine gut ankommen würden. In hunderten von Jahren, in denen im Wallis Rebbau betrieben wurde, waren hier Rebsorten einheimisch geworden die im Walliser Klima wunderbar gediehen und mit zum Kulturgut des Wallis gehören. Josef-Marie wollte nichts kopieren oder einem Trend hinterlaufen, er wollte erhalten, was seit Jahrhunderten schon existierte. Zwanzig Jahre vor der Slow Food Bewegung und breiten Diskussionen über Biodiversität, konzentrierte er sich auf die Rekultivierung der Reben, die den Walliser Rebbau so einmalig auf der Welt machen. Lafnetscha, Himbertscha, Eyholzer Rote und Plantscher (Gros Bourgogne) sind solche alten Walliser, die Josef-Marie vor dem Vergessen gerettet hat.

Bei der Auswahl der Trauben hielt er nicht nur die Augen nach nahezu ausgestorbenen Sorten auf, sondern schaute auch nach nicht ganz so exotischen aber mittlerweile heimischen „Einwanderern“. So wachsen auch Riesling, Pinot Noir und Ermitage (Marsanne blanche) in Chanton Rebbergen.

Beim An- und Ausbau der Weine sind sich Mario und sein Vater einig: Wein ist ein Naturprodukt, kein Designprodukt.

Nach Josef-Maries Aussage könne nicht mehr viel schiefgehen, wenn die Trauben erst mal im Keller sind. Eine gewissenhafte und sorgfältige Arbeit im Weinberg ist somit Grundvoraussetzung für ein Gelingen der Weine. In den Rebbergen wird nach den Richtlinien der integrierten Produktion gearbeitet. Josef-Marie Chanton war einer der ersten Rebbauern im Wallis, die ihre Weinberge „begründ“ ließen. Die Pflanzen und das Gras zwischen den Rebstockreihen wurden und werden also nicht durch Spritzmittel vernichtet. Die Düngung erfolgt in kleinst möglichen Mengen. Eine Maschinennutzung ist in den terrassierten und oft steilen Rebbergen meistens nicht möglich. Ein Traktor kann auf ca. 47% von Chantons Anbaufläche eingesetzt werden.

Gute Weine könne man nur machen, wenn die Trauben gut sind, sagt Josef-Marie. Und das bedeutet nicht nur, dass die Trauben gesund sind und sorgfältig gelesen werden, sondern auch, dass sie genug Zeit zum Reifen hatten. Aus diesem Grund findet die Lese bei Chantons nicht innerhalb von zwei Woche statt, sondern kann sich auch vier bis sechs Wochen hinziehen, bis die spätreifen Sorten wie Petite Arvine oder Humagne Rouge geerntet werden können. Neben dem Zuckergehalt ist für Chantons auch die phänologische Reife entscheidend. Diese kann am Geschmack und am Aussehen der Traube und der Traubenkerne beurteilt werden. Um die Qualität der Trauben besonders in Hinblick auf die Ausbildung und Konzentration der Aromen zu verbessern, wird der Ertrag der Rebstöcke genau kontrolliert. Im Wallis als AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Gebiet sind für die meisten Rebsorten durchschnittlich 1,2 kg Früchte pro

Quadratmeter zugelassen. Chantons reduzierten ihre Trauben im Jahr 2009 durchschnittlich 630 g/m², um die von ihnen gewünschte Qualität zu erhalten.

Die Arbeit im Weinkeller

Im Keller solle der Wein begleitet und nicht vergewaltigt werden – denn die Natur mache das so gut wie alleine. Mit diesen Worten beschreibt Josef-Marie die Arbeitsphilosophie, die die Chantonweine mit Ruhe und Geduld entstehen lässt. Das bedeutet nicht, dass der abgepresste Traubenmost einfach sich selber überlassen wird. Vielmehr möchten sich Chantons klar von den „gemachten“ Weinen distanzieren.

Um einen möglichst unverfälschten Geschmack der jeweiligen Traubensorte auszubauen, vergärt der Most nicht mit Reinzuchthefen, sondern mit den safteigenen spontanen Hefen. Bis auf die Rotweine und Beerenauslesen werden die Spezialitätenweine nicht in Holzfässern, sondern in Tanks (Stahl und Kunststoff) gelagert.

Die Gärung erfolgt relativ langsam. Mit viel Vertrauen in die Natur und seine Erfahrung wird Mario auch nicht nervös, wenn die Gärung nicht sofort einsetzt oder sich hinauszögert. Er begleitet den Wein bei seiner Entstehung, indem er wenigstens einmal am Tag die Temperatur und die Ochslegrade des Mostes kontrolliert und bei Bedarf regulierend eingreift.

Für das Projekt „Reiner Wein“ (s. S.92) formulierte Mario die Grundsätze für seine Arbeit:

„Wein ist ein Kulturgut und verdient es, in seiner Urform erhalten zu bleiben.“

„Die Natur ist unser Leitbild. Der reine Wein ist ein Naturprodukt, den wir auf dem Weg seiner Vollendung nur begleiten können“, (reinerwein, o.J).

Diese Leitlinien gelten grundsätzlich für alle Chantonweine. Begleitet durch ein geschicktes, zurückhaltendes und einfühlsames Winzerhandwerk soll jeder Wein in jedem Jahr aufs Neue die „Freiheit“ haben, seinen ganz eigenen Charakter zu entwickeln.

Bei den Rotweinen, die Mario aus der Traube Pinot Noir vinifiziert, bietet ihm der Einsatz von großen und/oder kleinen Eicheholzfässern (Barrique) die Möglichkeit, Weine in seinem ganz persönlichen Stil auszubauen.

Kultur, Wein und Kunst

Der Weinanbau im Wallis blickt auf eine lange Geschichte zurück. (s. Kapitel 5). Als eines der wichtigsten Agrarprodukte des Wallis gehört der Wein zu dessen Kulturgütern und ist mit der Walliser Gesellschaft verbunden wie deren Dialekt und Kunst. Inspiriert von diesem Gedanken, entstanden die Künstleretiketten der „Pinot Artisan“ Serie. Mit Unterbrechungen zierten sie von 1986 bis 2001 die Pinot Noir Flaschen der Chantons. Konsequenter Weise suchte Marlis dafür Künstler aus, die aus dem Wallis stammten oder hier lebten. Die Etiketten spiegeln ihre sensorischen und emotionalen Assoziationen mit den Weinen wider.

Bis 1996 sollten alle Chanton-Etiketten ein neues Aussehen erhalten. Dafür wurden die Weine in unterschiedliche Gruppen eingeteilt:

- ✘ Oberwalliser Raritäten (weiß/rot), gestaltet von Walter Eigenheer
- ✘ Aromareiche Sorten, gestaltet von Peter Brubacher
- ✘ Große weiße Sorten (Walliser Spezialitäten), gestaltet von Denise Eyer-Oggier
- ✘ Große rote Sorten (Walliser Spezialitäten), gestaltet von Walter Eigenheer
- ✘ Weine mit Pinot Noir, gestaltet von Walter Eigenheer

Den Künstlern wurde also jeweils eine Gruppe von Weinen anvertraut, für die sie die Etiketten entwarfen (Abb. 17- 20). Das Design der „Oberwalliser Raritäten“ findet sich auch auf der Internetseite und dem Leporello der Kellerei wieder. Einige der Originalbilder der „Pinot Artisan“ Serie sind bis heute in der Weingalerie in Visp zu sehen.

Die Gestaltung der Etiketten seiner „neuen Weine“ (Pinot Mario, Beerenauslese, Eiswein) nahm Mario selber in die Hand.

2005 wurden auch die Flaschen neu konzipiert. Der moderne Auftritt zeigt, dass Chantons sich keinesfalls als Traditionalisten ansehen, die „Museumsweinberge“ pflegen. Vor allem zu Beginn hat viel Mut und ein Stück Verrücktheit dazugehört, um auf die alten Traubensorten zu setzen. Heute erhalten Chantons von vielen Seiten Anerkennung, weil sie einen Teil der Rebenvielfalt bewahren konnten und dazu sehr hochwertige Wein produzieren.



Abb 17-20: Etiketten: Oberwalliser Raritäten (1-3), Große Walliser Sorten (weiß) (4)

6.3 Charakteristika des An- und Ausbaus in Stichworten

Böden: Sehr unterschiedlich. Anmerkungen dazu in Kapitel 4 + 7

Erziehungsmethode der Reben: Auf Draht mit einfachem Strecker

Düngung: Findet nur nach Bodenproben und Beobachtung der Reben statt (in den letzten zwei Jahren war keine Düngung notwendig)

Pestizideinsatz:	Nur gegen Mehltau (drei bis vier Spritzungen im Jahr). Insektizide und Akarizide werden seit 20 Jahren nicht mehr eingesetzt.
Maschineneinsatz:	Auf 52,7% der Anbaufläche ist ein nicht mechanischer bzw, leicht mechanischer Maschineneinsatz möglich. 47,2% der Anbaufläche können mit dem Traktor bewirtschaftet werden.
Spontanvergärung:	Alle Wein auch die roten vergären mit den safteigenen Hefen. Da sich allerdings beim Heida (wahrscheinlich auf Grund des Klimawandels) das Glukose/Fruktose Verhältnis in den letzten Jahren zu Gunsten der Fruktose verschoben hat, werden hier bei Bedarf fruktophile Hefen beigefügt.
Säureabbau:	Die meisten Chantonweine durchlaufen den biologischen Säureabbau (BSA). Bemerkenswert ist hierbei, dass der BSA bei sehr geringen Temperaturen von 6°C bis 9°C über einen Zeitraum von 6 bis 8 Wochen stattfindet. Bei einigen sehr aromareichen Sorten mit hohen Oechsle Konzentrationen und wenig Säure wird er unterbunden.
Schwefelung:	Bei trockenen Weinen sollen maximal 100mg/L und bei Weinen über 5g/L Restzucker maximal 150mg/L Gesamtschwefel enthalten sein. Die freie Schwefelsäure soll nicht mehr als 35mg/L betragen ¹⁰ .
Einsatz von Holzfässern:	Die Rotweine (Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah) werden genauso wie die Süßweine ganz oder teilweise in großen oder kleinen, gebrauchten oder neuen Holzfässern ausgebaut.
Filtrierung:	Da die Weine lange im Fass oder im Tank gelagert werden und sich dabei klären, entfällt die übliche Vorfiltration. Sie werden vor dem Abfüllen einmal gefiltert. Jede unnötige mechanische Bewegung der Weine wird vermieden, um einen dadurch bedingten Verlust von Inhalts- und Aromastoffen zu vermeiden.

¹⁰ EU Grenzwerte für Gesamtschwefeldioxidgehalt bei Weinen (kein Schaumwein oder Likörwein) unter 5mg/L Restzucker: 160 mg/L Rotwein, 210 mg/L Weißwein. Bei Weinen über 5mg/L Restzucker: 210 mg/L Rotwein, 260 mg/L Weißwein. Grenzwerte Gesamtschwefeldioxidgehalt für Spätlesen: 300 mg/L, für Auslesen: 350 mg/L, für Beerenauslesen: 400 mg/L (Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

7. Die alten traditionellen Walliser Rebsorten

„Das Wallis ist nicht nur mit 4500 Hektaren das größte und das vielseitigste Weinbaugebiet der Schweiz, sondern auch ohne allen Zweifel das weinhistorisch aufschlussreichste und qualitativ ergiebigste. Ein Freiluft-Museum der Rebsorten vieler Jahrhunderte, wie es in Europa kein zweites gibt! Ein einzigartiges alpines Phänomen [...]“ Ernst Hornickel, 1980 (S. 46)



Abb. 21: Reben bei Visp (Foto R. Holzer)

Der begeisterte Autor dieses Texts muss sich zu seinem Besuch im Wallis, wahrscheinlich Ende der 1970er Jahre, sehr genau umgesehen haben. Denn wie bereits erwähnt, begann das „Comeback“ der einheimischen Spezialitäten merklich erst Mitte der 1990er Jahre (s. Kapitel 5). Doch bemerkenswerter Weise stößt Ernst Hornickel nicht nur auf die Spezialitäten Petite Arvine, Amigne und Heida sondern wird auch auf Resi, Humagne Blanc und Landroter aufmerksam. Wie würde er heute staunen, müsste er sich nicht damit begnügen, über den Resi zu schreiben, sondern könnte ihn genauso wie die ihm damals wohl unbekannt Sorten Lafnetscha, Gwäss, Plantscher, Eyholzer Rote, Humagne Rouge, Rouge de Fully und Himbertscha kosten.

In diesem Kapitel werden diese einheimischen Rebsorten und Spezialitäten des Wallis beschrieben. Dabei geht es nicht nur um die Auflistung von Fakten und Zahlen, sondern genauso um die persönlichen Geschichten der Rebsorten, die ihre Verwurzelung mit dem Wallis widerspiegeln.

Die ampelographischen Angaben stammen bewusst aus zwei verschiedenen Quellen, die sich stellenweise ergänzen, die aber auch zeigen, wie die Wortwahl und Bildsprache der Verfasser variieren

Ergänzt werden die beschreibenden Angaben durch DNA Allel-Größen, die einen genetischen Fingerabdruck jeder Rebsorte liefern und somit eine von Bildern und Beschreibungen unabhängige Möglichkeit zur Identifizierung darstellen (Tab. 3-17).

7.1 Raritäten

7.1.1 Lafnetscha

Es wurde lange davon ausgegangen, dass es sich bei der Weißweintraupe Lafnetscha und Completer*, einer in Graubünden einheimischen Traube, um die gleiche Rebsorte handelt. Genetische Untersuchungen ergaben, dass es sich um eine spontane Kreuzung zwischen Humagne (Blanc) und Completer handelt (Vouillamoz, Maigre, Meredith, 2004). Lafnetscha ist die einzige Rebsorte, die nach heutigem Kenntnisstand direkt im Wallis „geboren“ wurde (persönliches Gespräch, J. Vouillamoz, Juni 2010). Verwunderlich in diesem Zusammenhang war allerdings, wie es dazu gekommen sein konnte, dass sich der Humagne, eine Traube mit sehr langer Walliser Geschichte (s.u.), und der Completer, der nie im Wallis erwähnt wurde, dort kreuzen konnten. Hielt sich der Completer vielleicht „unerkannt“ im Wallis auf? Und tatsächlich wurde er 2002 in einer Pergola in dem Dorf Eyholz entdeckt. Die Dorfbewohner bezeichneten ihn schlicht als Grosse Lafnetscha (Vouillamoz, 2009c, S. 218).

Der Name Lafnetscha ist der Walliser Mundart abzuleiten. In der Vergangenheit wurde der Lafnetscha häufig zu früh und somit unreif geerntet. Der Wein war dementsprechend mit einem hohen Säureanteil ausgestattet. Der Ausdruck „Laff-nit-scha“ weist darauf hin, den Wein nicht zu früh zu „laffen“, was trinken bedeutet (Chanton, 1972, S.113). Die Zeit machte den Wein durch den Säureabbau genießbarer. Die erste Erwähnung des Lafnetscha ist in einem Dokument des Pfarrarchivs Niedergestelden aus dem Jahr 1627 zu finden (Kalbermatter, 2007). Lafnetscha wird immer noch ausschließlich im Oberwallis angebaut (Vouillamoz, 2009c, S.218). Die gesamte Rebfläche beträgt 1,35 ha (Rapport de Vendange 2009, S.49).

Lafnetscha war die zweite Rarität im Sortiment der Kellerei Chanton, die seit 1970 vor allem im Vispental angebaut wird. Die dortigen Böden z.B. bei Stalden bestehen aus schwarzen Graphitschiefern und sind nur schwach kalkhaltig (SIGALES, 2007).

Die Klone wurden von Reben gezüchtet, die Josef-Marie Chanton bei Lalden/Brigerbad auf einer alten Pergola ausfindig gemacht hatte (Persönliches Gespräch mit JM Chanton, Juni 2010).

Merkmale (nach Carlen, Chanton, Pont, 2001, S.78)

Blätter: derbgrün, Blattunterseite leicht behaart, spitzzackige Lappen mit schwachen Einbuchtungen, fünflappig, Zahn in der Stielbucht sporadisch vorhanden.
 Triebspitze: durch starke Behaarung z.T. weiß, rötliche Blattränder, teilweise bordeauxrote Blätter
 Traube: eher groß
 Beeren: elliptisch, grüngelblich, mittel bis klein, Kerne sichtbar
 Reife: 1. Epoche (Carlen, Chanton, Pont, 2001, S.78), 2. Epoche (Dupraz, Spring, 2010, S. 84f)
 Produktivität: eher schwach

Tab. 3: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Lafnetscha (Quelle: SVMMD, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Lafnetscha	236	228	253	239	185	179	155	133	201	195	259	239

*Completer ist heute als einheimische Rebsorten Graubündens bekannt. In Malans (einem Dorf in der Bündner Herrschaft) kennt man sie seit 1321 (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst). Hier wird er heute noch hauptsächlich kultiviert. Anbaufläche schweizweit: 2,98 ha, davon 2,4 ha in Graubünden (Weinjahr, 2009, S.12)

Als „Lindauer“ oder „Zürtraube“ wurde er früher auch in Zürich angebaut.

Da die Mönche diesen Wein wohl einst nach dem Komplet (dem Nachtgebet) tranken, trägt die Traube den Name Completer (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

7.1.2 Himbertscha

Die erste schriftliche Erwähnung des Himbertscha findet sich erst 1901 (Stebler, 1901, zitiert nach Vouillamoz 2009c, S.218). Vouillamoz und Moriondo (erscheint demnächst) gehen davon aus, dass diese Weißweintrabe zwischen im 19. Jahrhundert oder kurz davor aus einer natürlichen Kreuzung aus Humagne und einem unbekanntem Elternteil hervorgegangen ist und somit ein Halbbruder des Lafnetscha ist (Vouillamoz, Maigre, Meredith, 2004). Der eigentümliche Name ist der Walliser Mundart abzuleiten. Die Pergola ist die ursprüngliche Erziehungsform dieser Weißweintrabe, was die Beschreibung „im Bercla“ wiedergibt (Chanton, 1972, S. 113).

Die jüngste Geschichte des Himbertscha ist eng mit der Kellerei Chanton verbunden. In seiner Diplomarbeit aus dem Jahr 1970 beschrieb Josef-Marie Chanton, dass sich in den Reben von Visperterminen noch eine kleine mit Himbertscha bepflanzte Parzelle befindet. Als er jedoch eine für deren Anbau geeigneten Fläche gefunden hatte, war der Himbertscha verschwunden. Chantons machten sich auf die Suche nach der Traube und bebauten den Rebberg solange mit Sonnenblumen. Nach zwei Jahren kam schließlich ein alter Herr auf sie zu, der in einer verwilderten Parzelle wirklich noch ein paar Reben Himbertscha stehen hatte.

Seit 1986 kultivieren Chantons also als einzige Rebbauern weltweit 0,17 Hektar (Weinjahr 2009, s. 20) dieser Traube in zwei verschiedenen Rebbergen bei Varen. Zum einen auf Böden mittlerer

Mächtigkeit, die aus Felsstürzen stammen und sehr kiesig und hyperkalkig sind. Zum anderen auf kalkigen und mächtigen Geröllböden mit Moränefraktionen (SIGALES, 2007).

Dem Himbertscha wird seine große Fruchtbarkeit zum Verhängnis. Wird der Ertrag nicht stark eingeschränkt, können nur qualitativ unzureichende Weine mit saurem Geschmack und wenig Aromen daraus hergestellt werden (Persönliches Gespräch mit J-M. Chanton, Juni 2010)

Merkmale (nach Carlen, Chanton, Pont, 2001, S.80)

Blätter: groß, Blattrand ist schwach gezähnt, fünflappig (dreilappig nach Dupraz, Spring, 2010)
 Triebspitze: nicht behaart, hellgrün, Blattränder bordeauxrot
 Traube: groß, länglich, weißgoldene Farbe, unregelmäßige form
 Beeren: weiß beduftet, eher elliptische Form, mittel bis klein
 Anfälligkeit: anfällig für Fäulnis
 Reife: 2. Epoche
 Produktivität: hoch

Tab. 4: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Himbertscha (Quelle: SVM, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Himbertscha	236	226	243	233	189	185	133	133	197	189	251	239

7.1.3 Plantscher

Plantscher ist der regionale Name für den Gros Bourgogne (oder Bordeaux Blanc), einer alten Weißweintraupe, deren Herkunft nicht wie es der Name vermuten lässt in Frankreich liegt. Wahrscheinlicher ist eine Abstammung aus Osteuropa, denn es steht fest, dass er ein direkter Nachkomme oder ein Elternteil des vor allem in Ungarn kultivierten Furmint ist (Vouillamoz, Maigre, Meredith, 2004). DNA-Analysen haben weiterhin gezeigt, dass er mit keiner osteuropäischen Traube identisch ist und er momentan ausschließlich im Oberwallis im Anbau steht (Vouillamoz, 2009e, 86 f).

Josef-Marie Chanton machte den Plantscher vor rund 20 Jahren in einer alten Pergolaanlage ausfindig. Er holte Erkundigungen bei älteren Leuten ein, die ihm bestätigten, dass es sich bei den Trauben um Plantscher handeln müsse. Nachdem Chantons nur eine sehr kleine Fläche in Visp mit Plantscher bestockt hatten, deren Produktion bis vor kurzem von einem Hotel komplett aufgekauft wurde, steht jetzt eine neu bepflanzte Parzelle in Varen im Ertrag. Chantons kultivieren den Plantscher als einzige Weinbauern weltweit auf einer Fläche von 500 m² auf mächtigen, kalkreichen Geröllböden mit Moränefraktion.

Merkmale (nach Dupraz, Spring, 2010, S.74 f)

Blätter: mittelgrün, drei- bis fünfflappig, mittlere bis hohe Wollbehaarung auf der Unterseite, mittlere Borstenbehaarung der Hauptadern
 Triebspitze: fehlende bis geringe Antocyanfärbung, starke Wollbehaarung
 Traube: kegelförmig, dicht bis mittel, mit kurzem Stiel
 Beeren: kugelförmig, gelbgrün
 Anfälligkeit: ziemlich Anfällig gegen Graufäule
 Reife: späte 1. Epoche
 Produktivität: sehr hoch und regelmäßig
 Anbau: auf mäßig fruchtbaren Böden in gut durchlüftete Lagen

Tab. 5: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Gros Bourgogne (Quelle: SVM, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Gros Bourgogne	240	232	249	239	194	183	153	145	205	197	259	237

7.1.4 Gwäss

Während des Mittelalters und darüber hinaus wurde der Gwäss in ganz Europa angebaut. Entsprechend groß ist die Anzahl von Synonymen unter denen er bekannt ist: als Gwäss kennt man ihn im Oberwallis, in Deutschland unter dem Namen Weißer Heunisch, in Frankreich nennt man ihn Gouais blanc, und Preveiral oder Blancio in Italien. Wobei sich in jedem Land noch eine fast unübersichtliche Vielzahl unterschiedlicher Synonyme findet (Vouillamoz, 2009i).

Heute wird der Gwäss nur noch von wenigen Weinbauern auf kleinen Flächen kultiviert (Maul, Jung, 2003). Denn der aus dieser widerstandsfähigen und sehr ertragreichen Traube gekelterte Weißwein ist ohne Ertragsbeschränkung leicht, alkoholar und säurereich. Ein Durstlöscher und „Arbeiterwein“. Im Wallis wurde er früher oft an den Rändern der Rebparzellen gepflanzt, da sein saurer Geschmack Vorbeigehende vom Naschen abhielt (Chanton, 1972, S.112). Um die Qualität der Weine zu steigern, ist eine Ertragseinschränkung unumgänglich (Chantons beschränken den Ertrag auf ca. 1kg pro qm, bzw. 1 Traube pro Schoß. Wenn nötig, werden bevor die Traube geschlossen ist, die Beeren an der Spitze der Traube weggeschnitten (persönliche Kommunikation mit J-M Chanton, Juni 2010).

Seit dem Jahr 1999 erfreut sich der Gwäss ganz besonderer Aufmerksamkeit: DNA-Untersuchungen an der Universität Davis in Kalifornien und an der INRA in Montpellier hatten zum Ergebnis, dass aus der Kreuzung von Gwäss und Pinot alleine 16 heute noch bekannte Reben hervorgegangen waren (Bowers et al., 1999). Darunter Aligoté, Auxerrois, Gamay und die Berühmtheit Chardonnay. Weitere Studien zeigten, dass Gwäss auch Elternteil des Furmint, der Traube des bekannten Tokay Weins, und dem geschätzten Rheinriesling ist (Boursiquot et al., 2004). Mittlerweile sind über 80 Rebsorten als seine direkten Abkömmlinge bekannt (Vouillamoz, 2009i). Im Mittelalter war der vermutlich aus Kroatien stammende Gwäss in ganz Europa verbreitet. Doch wurden die Weine als minderwertig eingestuft. So darf er z.B. in Frankreich nicht

mehr angebaut werden (Bowers et al., 1999). Die Gene des Gwäss scheinen allerdings für viele Sorten Vorteile mit sich gebracht zu haben, so dass sie sich bis heute durchsetzen konnten.

Der Anbau des Gwäss im Wallis ist 1540 das erste Mal schriftlich erwähnt (Truffer, 1973, zitiert nach Vouillamoz, 2009e, S.86 f).

Seit 1984 wächst er in den Parzellen der Chantons im Vispertal auf kalkarmen und z.T. schieferhaltigen Böden (SIGALES, 2007). Somit war er der dritte Raritätenwein in deren Angebot. Schweizweit werden ausschließlich im Oberwallis 0,83 ha angebaut.

Merkmale (nach Carlen, Chanton, Pont, 2001, S.82)

- Blätter: groß, dreilappig, Blattunterseite behaart (besonders entlang der Adern), Blattrand mit feinen Zacken
- Triebspitze: wenig bis gar nicht behaart, Spitze und Blätter bordeauxrot bis goldgelb, größere Blätter sind nur noch am Rand bordeaux- bis kupferrot
- Traube: groß
- Beeren: rund, groß, mit weicher Haut
- Anfälligkeit: anfällig für echten Mehltau und Fäulnis
- Reife: 2. bis 3. Epoche
- Produktivität: hoch

Tab. 6: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Gouais blanc (Quelle: SVM, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Gouais blanc	240	234	249	239	181	179	143	133	205	197	243	237

7.1.5 Resi

Bereits 1313 belegt das Register von Anniviers (*Registrum cancellarie sedunensis de Vercorens de Anivesio* 1298 – 1314), dass der Resi im Wallis angebaut wird (Ammann-Doubliez, 2007). Doch nachdem die Reben zu Beginn des 20. Jahrhunderts von der Reblaus heimgesucht und neu gepflanzt worden waren, war der Resi nahezu komplett aus den Walliser Weinbergen verschwunden. Zuvor war er vor allem im Unterwallis, wo er Rèze genannt wird, kultiviert worden (Vouillamoz, 2009a).

Seine Bedeutung für die Rebkultur der Alpen zeigt sich anhand der zahlreichen „genetischen Verbindung“ zwischen dem Resi und anderen Trauben des Wallis, Aostatal, Piemont und Trentin (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst). Es sind alleine 5 Rebsorten bekannt, zu denen der Resi ein direktes Eltern-Kind Verhältnis hat. Dazu gehören die Diolle und der Grosse Arvine aus dem Wallis, der Cascarolo Bianco aus dem Piemont sowie der Gropello di Revò und der Nosiola aus dem Trentin (Vouillamoz 2007; Vouillamoz, Schneider, Grando, 2007).

Theoretisch könnte eine der Trauben ein Elternteil des Resi sein und die anderen vier seine Nachkommen (siehe auch Kapitel 9.1). Da der Resi jedoch bereits 1313 das erste Mal erwähnt wird und damit früher als die anderen Trauben, kann davon ausgegangen werden, dass alle fünf

aus einer spontanen Kreuzung des Resi mit andern Reben hervorgegangen sind (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

2,13 ha werden heute ausschließlich im Wallis, vornehmlich im Unterwallis, angebaut. Einige Rebstöcke wurden kürzlich in Maurienne in der Savoie auf einer alten Pergola entdeckt (persönliche Mitteilung, Vouillamoz, Juni 2010).

Die Reben von Chantons wachsen seit 1991 bei Visp auf kalkarmen Geröllmengen und Moränen.

Der „Vin du Glacier“ des Val d’Anniviers

Die Bewohner der Val d’Anniviers (Seitentäl im Wallis, dt. Eifischtal) transportierten ihren im Rhonetal bei Sierre an- und ausgebauten Wein aus Resitrauben mit Maultieren in ihre Dörfer des Seitentals und lagerten den sogenannten „Vin du Glacier“ (Gletscherwein) dort. Erstmals benannt wird der legendäre „Vin du Glacier“ zu Beginn des 18. Jahrhunderts. Es handelt sich um einen oxidativen Wein, der nach der Soleramethode in Lärchenfässern gelagert wird. Die Fässer werden sozusagen niemals leer: Die Menge Wein, die aus den ältesten Fässern abgezapft wird, wird mit Wein aus den Fässern des „Vorjahres“ wieder aufgefüllt und so weiter. Das älteste Gletscherweinfass aus dem Jahr 1886 ist im Besitz der Gemeinde Grimontz. Jährlich werden 25 Liter entnommen und wieder aufgefüllt. Im Geschmack sollen die Weine an Sherry mit starken Alterstönen erinnern (Karlen, 1974, S.7). Seit der Neubepflanzung der Weinberge ab 1906 wurde für den „Vin du Glacier“ kaum noch Resi, sondern verschiedene Trauben eingekellert. Er wird auch heute noch ausschließlich im Eifischtal in den Dörfern Grimontz, St-Jean, Ayer, St-Luc und Chandolin produziert (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Näheres über die enge Verflechtung des Weinbaus und der Almwirtschaft mit dem Jahresablauf und dem sozialen Gefüge der Dörfer des Eifischtals ist bei Anne-Dominique Zufferey-Périsset (2005) nachzulesen.

Merkmale (nach Dupraz, Spring, 2010, S.70 f)

- Blätter: hellgrün, drei bis fünflappig
- Triebspitze: mittlere bis starke Antocyanfärbung, geringe Wollbehaarung
- Traube: kegelförmig, mittel bis dicht
- Beeren: grün und gelb, manchmal orangerot
- Anfälligkeit: anfällig gegen Graufäule
- Reife: 2. Epoche
- Produktivität: mittel, aber unregelmäßig
- Anbau: mäßig fruchtbare Böden in gut durchlüfteter Lage

Tab. 7: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Resi (Quelle: SVM,2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Resi	228	226	249	247	189	185	133	133	201	195	251	247

7.1.6 Eyholzer Rote

Das genetische Profil des Eyholzer Rote weist auf einen transalpinen, norditalienischen Ursprung hin. Sein Halbbruder ist der im Aostatal heimische Vien de Nus, der ein direkter Nachkomme des Petit Rouge ist, einer ebenfalls im Aostatal heimischen Rebsorte (Vouillamoz, Moriondo, erscheint



Abb. 21x: Pergolaanlage in Eyholz (Foto: R. Holzer)

demnächst). Der Eyholzer Rote ist ein sehr eigenwilliges Gewächs, dessen Geschmack kaum mit einem anderen vergleichbar ist (Carlen, Chanton, Pont, 2001, S. 84). Der aus ihm gekelterte Rotwein ist leicht, tanninreich und besitzt ein ausgeprägtes Cassisaroma. (Chantons empfehlen, ihn gekühlt zu trinken.)

Seinen Namen bezieht er von dem Dorf Eyholz, einer Gemeinde bei Visp, wo er bis heute klassischer Weise auf der Pergola erzogen wird (Abb. 21x). Der Name Eyholzer Rote wird allerdings erst seit 1982 genutzt (Egli, 1982- zitiert von Vouillamoz, 2009d, S. 215) zuvor war wahrscheinlich der Name Gros Rouge (Grossrot) gebräuchlich. Eine mindestens 200 Jahre alte Rebe im Dorf Stalden zeugt von der langen Tradition dieser Rebsorte im Wallis (Vouillamoz, 2009d, S. 215).

1987 begannen Chantons den Eyholzer Rote im Vispertal zu kultivieren. Heute sind sie die einzigen Winzer weltweit, die diesen Wein ausbauen. Entsprechend klein ist die Anbaufläche von 0,25 ha.

Merkmale (nach Carlen, Chanton, Pont, 2001, S. 84)

Blätter:	drei- bis fünfblappig, mehr oder weniger starke Einbuchtungen
Triebspitze:	hellgrün, glänzend
Traube:	sehr groß, schön geformt
Beeren:	groß
Reife:	2. bis 3. Epoche
Produktivität:	hoch

Tab. 8: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Eyholzer Rote (Quelle: SVM, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Eyholzer Rote	232	232	247	239	189	189	155	133	195	195	251	247

7.1.7 Rouge de Fully

Häufig wird der Rouge de Fully auch Durize genannt. Diese Bezeichnung stammt aus der Mundart und bezieht sich auf die Härte (*dur* = hart) der Beerenhaut. Der Name Rouge de Fully verrät bereits, dass diese rote Traube vor allem um die Ortschaft Fully angebaut wurde. Auch heute stehen vor allem in der Nähe dieses Dorfes die einzigen 0,65 ha dieser Traube im Ertrag (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Die erste Erwähnung des Rouge de Fully von 1863 ist allerdings nicht in Fully, sondern in Uvrier östlich von Sitten zu finden (Wuilloud, 1954- zitiert nach Vouillamoz, 2009h, S.216 f).

Die Vorfahren des Rouge de Fully stammen aus dem Aostatal. DNA-Analysen zeigen, dass er sehr wahrscheinlich ein Enkel der dort heimischen Rebsorte Roussin ist. Von ihm aus lassen sich seine genetischen Wurzeln zu den Ur-Ur-Großeltern Mayolet und Petite Rouge, ebenfalls aus dem Aostatal, nachverfolgen (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Merkmale (nach Dupraz, Spring, 2010, S.54 f)

Blätter:	mittelgrün, drei- bis fünfflappig, Unterseite: geringe Wollbehaarung, mittlere Borstenbehaarung der Hauptadern
Triebspitze:	geringe Antocyanfärbung, mittlere bis dichte Wollbehaarung
Traube:	kegelförmig, dicht
Beeren:	kugelförmig bis elliptisch, blauschwarz
Reife:	3. Epoche
Anfälligkeit:	anfällig auf echten Mehltau, sehr empfindlich auf Mg-Mangel
Produktivität:	mittel, aber unregelmäßig

Tab. 9: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Rouge de Fully (Quelle: SVMMD, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Rouge de Fully	228	226	263	239	185	179	151	133	195	195	249	239

7.2 Spezialitäten

7.2.1 Heida

Der Heida ist keine „alpine Spezialität“ wie die anderen hier vorgestellten Rebsorten. Vielmehr ist er mit dem in der Pfalz und im Elsass bekannten Traminer identisch. Im französischen Jura nennt man ihn Savagnin Blanc, von dem man den berühmten Vin Jaune produziert. Sie ist jedoch durch eine lange Anbautradition mit dem Oberwallis verbunden. Die erste urkundliche Erwähnung ist in einem „Beschluss der Zenden von Visp“ vom 29. November 1586 nachzulesen (Vouillamoz, 2009e, S.86 f). Der Name weist darauf hin, dass ihre Oberwalliser Geschichte weit zurückreicht, denn der dortige Begriff „heida“ bedeutet alt, ehemalig. Als „Heido“ wird beispielsweise die älteste Suone (Bewässerungskanal) in Visperterminen bezeichnet (Karlen, 1974, S.3; Vouillamoz 2009e, S. 86 f). Lange Zeit wurde der Heida fast ausschließlich im Oberwallis, vor allem in den

Rieben, einem der höchsten Weinberge Europas angebaut (Abb. 22). Dafür ist er auch heute noch berühmt. Der Ort Visperterminen, zu dem die Rieben gehören, wird mittlerweile auch als „Heidadorf“ bezeichnet. Die höchstgelegenen Rebstöcke der Rieben findet man auf ca. 1000 m ü M.



Abb. 22: Herbst in den Rieben (Foto: R. Holzer)

Nach dem Reblausbefall zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden auch in Visperterminen die bereits veredelten Sorten Pinot Noir, Gamay und Silvaner angebaut. Nachdem 1956/57 starke Fröste große Teile der Rebanlagen beeinträchtigt hatten, wurden 1960/61 auf über 100 Parzellen wieder veredelte Heidareben angepflanzt. Eine Viruserkrankung der Rebstöcke (Holzrunzeligkeit) zwang die Rebbauern abermals zu Neubepflanzungen. Zum Teil wurden Savagnin Blanc Reben aus Frankreich gewählt. Doch um die genetische Variabilität der Heidareben zu erhalten wurden die gesunden Visperterminer Rebstöcke gezielt geklont. Heute dienen den Rebschulen 29 virusfreie Selektionen als Grundlage für authentische Walliser Klone (Carlen, Chanton, Pont, 2001, 76 f)

Es war im Jahr 1964 als der Heida in den ersten Parzellen der Kellerei Chanton angepflanzt wurde. Bis dahin schlummerte diese Rebsorte in einem Dornröschenschlaf. Heute ist die Anbaufläche im gesamten Wallis ungefähr fünfmal so groß (80,21 ha) (Weinjahr 2009, S.12, Weinjahr 1994/95, S.13). Auch die Winzer des französischsprachigen Unterwallis, wo er Païen genannt wird, haben mittlerweile erkannt, was in dieser Traube steckt und ihre Weinberge damit bestückt. Die Parzellen der Kellerei Chanton liegen in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Rieben auf ca. 660 bis 800 m ü. M. Hier gedeiht der Heida auf kalkarmen bis kalkfreien Böden. Doch während die Reben in der Parzelle des Pfarreiweingebirgs Toppi noch auf mächtigem, homogenem und wenig kiesigem Boden wachsen, wurzeln sie nur ein paar hundert Meter weiter in den „unteren Rieben“ in einem durch Moräne und Geröll geprägten Boden. Ebenso mächtig, jedoch sehr kiesig mit starker Kristalldominanz (SIGALES, 2007).

Merkmale (nach Carlen, Chanton, Pont, 2001, S. 76f)

Blätter:	kleine bis mittlere Blätter, fünflappig, eher schwache Einbuchtungen
Triebspitze:	junge Blätter mit weißem, mehligem Anflug, Blattränder bordeaux- bis kupferrot
Traube:	eher klein, kompakt
Beeren:	klein bis mittelgroß, rund, gelblich grün mit harter Haut => gute Widerstandsfähigkeit gegenüber Fäule
Anfälligkeit:	je nach Klon anfällig auf Verrieselung, sehr anfällig auf Stiellähme und Milbenbefall (Dupraz, Spring, 2010)
Reife:	2. Epoche
Produktivität:	mittel bis schwach

Tab. 10: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Heida (Quelle: SVM, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Heida	238	232	257	243	189	189	151	151	195	189	251	245

7.2.2 Humagne

Der Humagne, häufig auch als Humagne Blanc bezeichnet, weist keine Verwandtschaft mit dem Humagne Rouge auf.

Wie der Resi zählt der Humagne zu den sehr alten Walliser Sorten. Auch er wird im Register von Anniviers 1313 das erste Mal schriftlich erwähnt (Ammann-Doubliez, 2007).

Es war eine Überraschung durch DNA-Analyse zu erfahren, dass der Humagne mit dem Mouisat, der in den Pyrénées Atlantiques (Frankreich) angebaut wurde, identisch ist (Bordenave et al., 2007). Heute findet man dort nur noch vereinzelte Rebstöcke dieser Sorte. Doch bestätigt diese Entdeckung die Hypothese, dass der Humagne aus dem Süden Frankreichs stammt. Wahrscheinlich ist er zu der Zeit der Phöniker aus der Gegend von Massila, dem heutigen Marseille (das damals zu Griechenland gehörte), entlang des Rhonetals ins Wallis gewandert. So zeigt der Stammbaum des Humagne ein Eltern-Kind Verhältnis zu der alten provenzalischen Traube Colombaud auf. Der aus den Ardennen stammende Chichaud ist wahrscheinlich ein Verwandter dritten Grades (Urgroßeltern/Urenkel). Weitere kulturelle Verbindungen zwischen dem Wallis und den Pyrénées Atlantiques zeigen sich in einer ähnlichen Architektur der alten Häuser und sprachlichen Übereinstimmungen, wie Idiomen, die sonst in keiner gallo-romanischen Sprachregion zu finden sind (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Heute wird der Humagne auf 29,8 ha ausschließlich im Wallis angebaut, wobei nur ein knapper Hektar davon im Oberwallis liegt (Rapport de Vendange, 2009, S.49, Das Weinjahr 2009, S.13).

In früheren Zeiten nahm er eine besondere Rolle als Wöchnerinnenwein ein, die ihm auf Grund seiner kraftspendenden Eigenschaft zukam. Bis vor kurzem wurde spekuliert, dass sich der hohe Eisengehalt des Weins positiv auf die durch Blutverlust geschwächten Mütter auswirkte. Jüngste Untersuchungen zeigen jedoch, dass der Eisengehalt des Humagne nicht außergewöhnlich hoch

ist. Ob und woher er die ihm nachgesagte Eigenschaft hat, bleibt also weiter unbeantwortet (Pont, 2005, S. 23 ff).

Bei Chantons fand der Humagne 2007 seinen Platz in einem neu angelegten modernen Weinberg in Varen, in einer der besten Lagen. Der dort vorzufindende mächtige Moränenboden enthält Schotter und Kies und weist einen Totalkalk von 30-40% auf (SIGALES, 2007). Die ersten Flaschen werden wahrscheinlich 2011 abgefüllt.

Merkmale (nach Dupraz, Spring, 2010, S.78 f)

Blätter: mittelgrün, dreilappig, geringe Behaarung der Unterseite
 Triebspitze: mittlere Antocyanfärbung, mittlere bis starke Wollbehaarung
 Traube: zylindrisch, mittel bis dicht
 Beeren: kugelförmig, gelbgrün
 Reife: späte 2. Epoche
 Anfälligkeit: gegen Ende der Reife Anfällig auf Graufäule, zeigt ausgeprägte Symptome von Mg-Mangel
 Produktivität: mittel, unregelmäßige Produktion
 Anbau: keine zu fruchtbaren oder zu trockenen Lagen

Tab. 11: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Humagne (Quelle: SVM, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Humagne	236	226	253	243	189	185	151	133	201	189	247	239

7.2.3 Petite Arvine

Ansichts der großen Anbaufläche, kann man den Petite Arvine als „Shootingstar“ der einheimischen Walliser Reben bezeichnen. Rund 153 ha sind vor allem im Unterwallis mit der teilweise auch schlicht als Arvine bezeichneten Rebe bepflanzt. Keine andere Walliser Spezialität wird in diesem Umfang kultiviert. (An zweiter Stelle steht mit 128 ha der Humagne Rouge.) Der Petite Arvine wird außerdem auf 0,24 ha in Genf und 0,07 ha im Tessin und vereinzelt sehr kleinen Flächen in der Deutschschweiz angebaut (Das Weinjahr 2009, S. 12). Weiter 10 ha werden seit 2005 im Aostatal kultiviert (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Die anspruchsvolle Traube kann einen enorm fruchtigen und körperreichen Wein ergeben, der sich großer Beliebtheit erfreut. In der Außendarstellung des Wallis als Weinregion mit ausgezeichneten Spezialitäten, spielt der Petite Arvine eine bedeutende Rolle (Branchenverband Walliser Wein: Vin du Valais– Die Essenz, 2009, S. 18).

Die schriftlich dokumentierte Geschichte des Petite Arvine mit dem Wallis beginnt im Jahr 1602 in den Abrechnungen des Adrian Riedermatten: «Wer den Rebhang pachtet, muss zwei Sorten Reben pflanzen, *ressy et arvina*» (Ammann-Doubliez, 2007).

Er ist eine einmalige alte Walliser Rebsorte, deren Eltern unbekannt sind. Eine Verwandtschaft zweiten Grades besteht aber mit dem Grosse Arvine, der wahrscheinlich ein Enkel des Petite Arvine ist. Andere „weite Verwandte“ finden sich im Aostatal und im benachbarten Frankreich (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst)

Seit 1991 wird der Petite Arvine von der Kellerei Chanton angebaut. Der Boden der Parzelle bei Visp (Abb. 21) ist kalkarm und besteht aus Geröll und Moräne. Die Parzellen bei Varen liegen zum einen auf sehr stark umgeschichteten und örtlich sehr kalkigen Boden aus einem Felssturz. Zum andern auf einem mächtigen Möräneboden mit Schotter- und Kiesgemenge, der einen Totalkalk von 30-40% aufweist.

Merkmale (nach Dupraz, Spring, 2010, S.20 f)

Blätter: hellgrün, dreilappig, unbehaart
 Triebspitze: fehlende bis geringe Antocyanfärbung, fehlende bis geringe Wollbehaarung
 Traube: zylindrisch, dicht
 Beeren: kugelförmig, gelbgrün
 Anfälligkeit: sehr anfällig auf falschen Mehltau, Ende der Saison sehr anfällig auf Traubenfäule, bei günstigen Bedingungen: häufig Edelfäule, Anfälligkeit auf Milben
 Reife: 3. Epoche
 Produktivität: hoch
 Anbau: beste Lagen mit mäßig fruchtbaren, gut drainierte Böden ohne übermäßigen Wasserstress

Tab. 12: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Petite Arvine (Quelle: SVM, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Petite Arvine	238	238	263	257	189	185	151	133	195	195	251	239

7.2.4 Amigne

Der Amigne ist eine Walliser Weißweinspezialität, die heute fast ausschließlich um Vétroz auf 43,23 ha angebaut wird (Das Weinjahr 2009, S. 12). Das Dokument, in dem der Amigne das erste Mal 1686 erwähnt wird hält allerdings die Erntemenge dieser Traube zwischen Sion und Sierre fest (Vouillamoz, 2009g, S. 214).

Das Gerücht, der Amigne sei von den Römern ins Wallis eingeführt worden, hält sich zäh. Doch kann eigentlich nur gesagt werden, dass der Amigne ein Abkömmling einer einst von den Römern eingeführte Sorte sein könnte. Angesichts der Geschichte des Weinbaus in Europa, trifft diese Annahme auf eine Vielzahl von Rebsorten zu (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Der Vaterschaftstest findet keine Eltern für die Amigne. Aus der Tatsache, dass wohl beide Elternteile bereits ausgestorben sind, lässt sich schließen, dass die Amigne eine alte Rebsorte ist. Verwandte zweiten Grades sind der Petit Meslier aus der Champagne/Franche-Comté und der Avanà aus Piemont/Savoyen. Der Savagnin Blanc (Heida), der auch aus der Franche-Comté stammt und der Gouais Blanc (Gwäss) sind Verwandte dritten Grades. Nach heutigem Kenntnisstand lässt sich der Geburtsort des Amigne nicht genau bestimmen, sondern nur weiträumig zwischen dem Wallis, dem Piemont und der Franche-Comté eingrenzen. Da der

Amigne heute bis auf 0,03 ha im Tessin ausschließlich im Wallis anzutreffen ist (Das Weinjahr 2009, S.12), kann dieses zweifelsfrei als seine Heimat bezeichnet werden.

Merkmale (nach Dupraz, Spring, 2010, S.16 f)

Blätter: mittelgrün, dreilappig, Unterseite: mittlere Wollbehaarung, geringe Borstenbehaarung der Hauptadern
 Triebspitze: mittlere Antocyanfärbung, Mittlere bis starke Wollbehaarung
 Traube: zylindrisch, locker => gut zum Ausbau von Spätlesen aus überreifen Trauben geeignet
 Beeren: kugelförmig, grüngelb
 Reife: späte 2. Epoche
 Produktivität: hoch aber unregelmäßig
 Anbau: gut exponierte Hanglagen mit mäßig fruchtbaren Böden

Tab. 13: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Amigne (Quelle: SVM D, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Amigne	234	226	257	243	189	179	133	133	195	189	251	249

7.2.5 Humagne Rouge

Der Humagne Rouge stammt aus dem Aostatal. Bereits 1969 beschreibt Nicollier die Übereinstimmungen des Humagne Rouge mit dem Petit Rouge (Nicollier, 1969, zitiert nach Vouillamoz und Moriondo, erscheint demnächst). Doch es stellte sich heraus, dass er nicht mit dem Petit Rouge, sondern mit dem Cornalin aus dem Aostatal identisch ist. Den ersten Beweis dafür erbrachte Giulio Moriondo 1999 anhand morphologischer und enzymatischer Analysen (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst). Der genetische Fingerabdruck bestätigte dieses Ergebnis wenige Jahre später (Labra et al. 2002; Vouillamoz, Maigre, Meredith, 2003).

Der Vaterschaftstest hat gezeigt, dass der Humagne Rouge/Cornalin d'Aoste der Sprössling einer natürlichen Kreuzung des Landroten und einer unbekannteren Rebsorte ist, und dass der Landrote wiederum ein Kind des Petit Rouge und des Mayolet ist (Vouillamoz, Maigre, Meredith, 2003). Deswegen ist der Humagne Rouge/Cornalin d'Aoste ein Enkel des Petit Rouge und des Mayolet, sowie der anderen Kinder des Landroten, nämlich dem Goron de Bovernier im Wallis, dem Neret de Saint-Vincent und dem Roussin im Aostatal, die alle Halbgeschwister des Humagne Rouge/Cornalin d'Aoste sind (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Der Cornalin d'Aoste wird als alte aus dem Aostatal stammende Rebsorte angesehen, die wahrscheinlich vor Jahrhunderten ins Wallis eingeführt wurde (Vouillamoz, Maigre, Meredith, 2003).

Aus welchem Grund er im Wallis den Namen Humagne Rouge trägt ist unverständlich. Er weist keinerlei Verwandtschaft oder andere Verbindungen mit dem weißen Humagne auf. Die Bezeichnung findet sich zum ersten Mal als 1900 eine Liste mit denen in Fully angebauten Rebsorten erstellt wird (Nicollier, 1985, zitiert nach Vouillamoz, 2009b, S. 527). Dann erscheint der Name erst 1941 in einem Kaufvertrag wieder (Nicollier, 1974, zitiert nach Vouillamoz 2009b,

s. Kapitel 7.2.6). Vouillamoz und Moriondo (erscheint demnächst) weisen darauf hin, dass der Humagne Rouge streng genommen auch im Wallis als Cornalin bezeichnet werden müsse. Aus ampelographischer Sicht sei die Bezeichnung als Humagne Rouge eine Irreführung, da keine Verbindung zum Humagne Blanc besteht. Zudem sei der Rebsorte durch Gatta schon 1838 eindeutig der Name Cornalin zugeschrieben worden. (Gatta, 1838, zitiert nach Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Da allerdings eine andere Rebsorte momentan unter dem Namen Cornalin im Wallis angebaut wird (s.S. 59), und eine Namensänderung eine Verbraucherverwirrung mit sich führen würde, wird diese Forderung wohl zunächst nicht umgesetzt werden.

Im Wallis wird mittlerweile auf einer weitaus größeren Fläche (128 ha) Humagne Rouge/ Cornalin angebaut als im Aostatal (ca. 10 ha) (Das Weinjahr 2009, S. 13); Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst). Aus beiden Tälern wäre er beinahe verschwunden. Nicollier beschreibt, dass im Jahr 1969 noch fünf oder sechs Parzellen des Humagne Rouge zu finden seien (Nicollier, 1969, zitiert durch Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst). Das wachsende Interesse an einheimischen Spezialitäten in den 1980er Jahren bedeutete seine Rettung im Wallis. Im Aostatal konnte Giulio Moriondo zum Ende des letzten Jahrtausends noch einige wenige Rebstöcke finden, die er seit 1991 im Institut Agricole Régional d'Aoste anpflanzte und selektionierte. Die dort gezüchteten Reben waren die Grundlage für neue Cornalinweinberge, aus deren Ernte seit dem Jahr 2000 wieder sortenreiner Cornalin im Aostatal vinifiziert wird (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Chantons kultivieren seit 1981 Humagne Rouge in Varen auf einer Parzelle mit Böden mittlerer Mächtigkeit, die aus Felsstürzen stammen und sehr kiesig und hyperkalkig sind. In einer andern Parzelle sind kalkige und mächtige Geröllböden mit Moränefraktionen zu finden. Weiterhin stehen in Visp Reben auf einem kalkarmen Geröll- und Moräneboden (SIGALES, 2007).

Merkmale (nach Dupraz, Spring, 2010, S.80 f)

Blätter:	drei- bis fünfflappig, dunkelgrün, unbehaart
Triebspitze:	mittlere Antocyanfärbung, mittlere Wollbehaarung
Traube:	zylindrisch, dicht bis sehr dicht
Beeren:	kugelförmig, blauschwarz
Anfälligkeit:	anfällig für echten Melthau sehr anfällig gegen Traubenwelke
Reife:	3. Epoche
Produktivität:	ziemlich hoch und regelmäßig, es kann von Vorteil sein, die Trauben bei der Erntebegrenzung zu halbieren
Anbau:	beste Lagen mit gut drainierten Böden

Tab. 14: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Humagne Rouge (Quelle: SVMD, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Humagne rouge	228	226	257	247	189	185	139	133	195	195	245	239

7.2.6 Landroter

Der Landrote oder Rouge du Pays, wie er im Unterwallis heißt, ist eine sehr alte Walliser Rotweinsorte.

Bis ins 19. Jahrhundert wurde in den schriftlichen Aufzeichnungen des Wallis kein Rotwein explizit mit Namen erwähnt. Es ist häufig die Rede von „vin rouge“ und „rouge“ vereinzelt auch von „rubro“ oder „*prestanz rubicundum vinum*“. 1812 erwähnt Schiner zum ersten Mal einen „Baillio“. Informationen aus weiteren Quellen, die die Anbauregion um Sion, Vétroz und Conthey, sowie die Eigenschaften des *Baillio* (1820), *Bailloz* (1850), *Ballioz* (1856), *Baïo* (1863) oder *Bailoz* (1863) beschreiben, lassen den Schluss zu, dass es sich dabei um den Landroten handelt (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Lange ging man davon aus, dass auch der Landroter bereits im Register von Anniviers aus dem Jahr 1313 erwähnt wurde. Denn hier ist die Rede von „*neyrun, humagny und regy*“. Der „neyrun“ wurde mit dem Landroten gleichgesetzt. Das kann mit einem Fehler zusammenhängen, der schon bei einer der ersten Abschriften des Registers 1878 unterlief: anstatt „neyrun“ wurde „neyrum“ übertragen. Viele Autoren übernahmen diesen Fehler (z.B. Karlen 1974, S.2). In diesem „neyrum“ wurde das lateinische „nigrum“ (schwarz) erkannt. Diese Interpretation liegt allerdings fern, da die andern beiden Weine *humagny* und *regy* in der Mundart und nicht in Latein benannt werden. Geht man von dem ursprünglichen Begriff „neyrun“ aus, ist die Herleitung aus „nigrum“ noch unwahrscheinlicher. Selbst wenn mit „neyrun“ ein Rotwein gemeint ist, so wurden im Wallis neben dem Landroten noch andere, heute verschwundene Rotweine angepflanzt. Es gibt keinen Beweis oder Anhaltspunkt, warum mit dem „neyrun“ der Landrote gemeint sein sollte (Vouillamoz, 2009f, S.84 f).

Dieser kleine sprachgeschichtliche Exkurs ist hier erwähnt, da Unklarheiten bezüglich des Namens auch in der jüngeren Geschichte des Landroten viel diskutiert werden. 1972 wurde der Landroter nach dem Vorschlag des damaligen Leiters des Kantonalen Rebbauamts, Jean Nicollier, in „Cornalin“ umgetauft (Nicollier 1972- zitiert nach Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst). Diesen Namen entlieh er von einer Rotweintraupe des Aostatals, die er für ausgestorben hielt, was allerdings ein Irrtum war. Es hatten zwar nur wenige Rebstöcke des Cornalin das 20. Jahrhundert im Aostatal überstanden, doch seit der Jahrtausendwende wird er durch den Einsatz von Giulio Moriondo dort wieder kultiviert und auch wieder sortenrein angebaut (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Folglich existieren momentan zwei Weine aus zwei unterschiedlichen Trauben, die beide den Namen Cornalin tragen. Den aus dem Wallis und den aus dem Aostatal. Dass es sich um verschiedene Trauben handelt zeigen die verschiedenen genetische Fingerabdrücke der beiden Rebsorten (Vouillamoz, Maigre, Meredith, 2003). Dem Cornalin d'Aoste steht der Name Cornalin eindeutig zu, da er bereits 1838 ausführlich von Gatta (zitiert nach Vouillamoz, Moriando, erscheint demnächst) beschrieben worden war. Für den Walliser Cornalin kommt nach den Regeln des „International Code of Nomenclature for Cultivated Plants“ (ICNCP) nur der Name Landroter/Rouge de Pays in Frage.

Ob und wann sich diese Namensrichtigstellung durchsetzt, ist nicht abzusehen. Bisher halten die Walliser Produzenten an dem Namen Cornalin als „Cornalin du Valais“ fest. Da er unter diesem Namen zu der wichtigsten Walliser Rotweinspezialität wurde und in der Werbung eine zentrale Rolle spielt. Nur vereinzelt wird man den Namen Landroter oder Rouge du Pays auf den Etiketten finden (persönliches Gespräch mit J. Vouillamoz, Juni 2010).

Der Landrote war in den 1970er stark bedroht: „Wenn es unserem Weinhandel nicht gelingt, den Mythos, der ihn umgibt, neu zu beleben und einen Kreis von Abnehmern zu finden, die seiner würdig sind, wird er aussterben. Der kleinere Ertrag und die Risiken einer späten Ernte werden ihm zum Verhängnis werden.“(Biffiger, 1972, S. 51)

Heute beträgt die Anbaufläche des Landroten wieder 116 ha im Wallis (+ 0,13 ha in Genf, Das Weinjahr, 2009, S.13). Hätte diese Auferstehung auch ohne Namensänderung geschehen können? Der Journalist Thomas Vaterlaus bemerkt, dass der Name Rouge du Pays tatsächlich eine „verhängnisvolle Nähe“ zu Vin de Pays oder Landwein suggeriert. Jean Nicollier, der einst die Qualität des Landroten erkannte, schlug die Adaption des Namens wohl auch aus Marketinggesichtspunkten vor (Vaterlaus, 2010, S.17).

Da das Wallis sich weiterhin als Weinanbaugebiet der Spezialitäten präsentieren wird (Kapitel 11), ist es schwierig, eine Namensänderung des Cornalin du Valais in Rouge du Pays/Landroter einzuleiten, ohne die Verbraucher zu verwirren. Die Vorreiter, die wieder auf den alten Namen „Landroter“ zurückgreifen, werden sich wohl viel Zeit nehmen und wissen, wie sie die Geschichte der Rettung und des „Namensdiebstahls“ in ihren Kundengesprächen zur Geltung bringen.

Neben den Verwirrungen um seinen Namen, ist die Rolle des Landroten in der Genealogie der Reben des Aostatals erwähnenswert. Auch wenn er selber dort nicht mehr zu finden ist, stammt er doch aus dem Aostatal: Seine Eltern (Mayolet und Petit Rouge) und drei direkte Nachkommen (Roussin, Cornalin (d'Aoste), Neret de Saint-Vincent), sind dort noch heimisch. Auch im Wallis sind die genetischen Spuren des Landroten als Mutter/Vater des Goron de Bovernier und Urgroßmutter/Urgroßvater des Rouge de Fully aufzufinden (Vouillamoz, Moriando, erscheint demnächst).

Für Chantons ist der Landroter ein Neuling im Sortiment. Er wird bei Varen in einer der besten Lagen auf mächtigen Moränenböden, die Schotter und Kies enthalten und einen Totalkalk von

30-40% aufweisen, angebaut (SIGALES, 2007). Der erste Jahrgang 2011 wird den Namen Cornalin „alter Landroter“ auf dem Etikett tragen.

Merkmale (nach Dupraz, Spring, 2010, S.42 f)

Blätter: hell- bis mittelgrün, drei- bis fünfflappig, unbehaart
 Triebspitze: geringe Antocyanfärbung, geringe Wollbehaarung
 Traube: zylindrisch, dicht
 Beeren: kugelförmig bis elliptisch, blauschwarz
 Anfälligkeit: anfällig auf Graufäule und echten Mehltau; sehr anfällig auf Mg-Mangel;
 Anfälligkeit der Trauben auf Sonnenbrand, Traubenwelke und
 Stiellähme => Teilen der Trauben bei Ertragsregulierung
 Reife: frühe 3. Epoche
 Produktivität: ziemlich hoch aber sehr unregelmäßig; Basisauge ist wenig fruchtbar => Anschneiden
 eines langen Streckenbogens
 Anbau: ist gut an trockenes und warmes Klima angepasst; braucht karge, eher trockene und
 sehr durchlässige Böden

Tab. 15: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Landroter (Quelle: SVM, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Landroter	228	226	236	247	189	185	139	133	195	195	247	239

7.3 Seltene Kostbarkeiten

7.3.1 Goron de Bovernier

Einige Rebstöcke eines „Goron“ haben die Zeit in den Weinbergen des Dorfes Bovernier (in der Nähe von Martigny) am rechten Ufer des Flusses Dranse überdauert. Neben diesen Überresten (aus denen heute kein eigener Wein produziert wird) existieren noch Reben in den Sammlungen des Agroscope Changins-Wädenswil, Domaine du Caudoz und des Kantons Wallis, Domaine du Grand Brûlé in Leytron.

Goron war früher ein häufig genutzter Begriff für Rotweine im Wallis. Nach den Richtlinien der ICNCP wird für diesen Goron aus den Weinbergen des Dorfes Bovernier der Name „Goron de Bovernier“ verwendet (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Als Goron wurde ab dem Ende der 1950er Jahre auch ein Cuvée au Pinot Noir und Gamay bezeichnet, das nicht den Qualitätsansprüchen eines Dôles entsprechen musste, so dass die Weinüberproduktion des Jahres 1958 besser vermarktet werden konnte (Vouillamoz, 2009h, S.216 f).

Nach mündlichen Überlieferungen stammt der Goron de Bovernier aus dem Aostatal, von wo er zu Beginn des 19. Jahrhunderts eingeführt worden sein soll. Der Vaterschaftstest zeigt, dass er aus einer Kreuzung zwischen dem Landroten und einer unbekanntem Traube hervorgegangen ist. Ein Großelternpaar stammt dem entsprechend aus dem Aostatal: der Mayolet und der Petit

Rouge (Eltern des Landroten) (Vouillamoz, 2009h, S.216 f). Weiterhin zeigt die DNA-Analyse, dass eine Verwandtschaft zweiten Grades zum Resi und zum Chasselas besteht. Vouillamoz und Moriondo (erscheint demnächst) gehen davon aus, dass diese beiden sehr alten Reben das zweite Großelternpaar des Goron de Bovernier bilden, was eine enge Verbindung mit dem Wallis bedeutet. Der Ursprung seiner Halbbrüder (der anderen Kinder des Landroten), Roussin, Neret de Saint-Vincent und Cornalin (d'Aoste), liegt im Aostatal. Da der Goron de Bovernier allerdings nur noch im Wallis zu finden ist, wird er zu den Walliser Rebsorten gezählt.

Merkmale (nach Dupraz, Spring, 2010, S.68 f)

Blätter: hellgrün, drei- bis fünfblappig, unbehaart
 Triebspitze: geringe bis mittlere Antocyanfärbung, fehlende bis geringe Wollbehaarung
 Traube: zylindrisch, dicht
 Beeren: blauschwarz, kugelförmig bis kurz elliptisch
 Reife: späte 2. Epoche
 Anfälligkeit: sehr anfällig auf Graufäule, empfindlich auf mg-Mangel
 Produktivität: mittel bis hoch

Tab. 16: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Goron de Bovernier (Quelle: SVMD, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Goron de Bovernier	228	228	247	239	189	189	151	133	195	195	259	247

7.3.2 Grosse Arvine

Der Grosse Arvine ist bis auf vereinzelte Rebstöcke heute aus den Rebbergen des Wallis verschwunden und existiert ansonsten nur noch in Rebsammlungen (Vouillamoz, 2009h, S. 216 f). Ein Zeuge seiner langen Anbautradition dieser Weißweitraube im Wallis ist eine sehr große Rebe in Saxé (bei Fully) deren Stamm einen Durchmesser von 35 cm misst. Sie wird auf ein Alter von 200-300 Jahren geschätzt (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst). Im 18. und 19. Jahrhundert war der Grosse Arvine in großer Zahl in den damals sehr renommierten Weinbergen von Coquempey und La Marque in Martigny anzutreffen (Vouillamoz, 2009h, S.216 f).

Der Grosse Arvine ist aus einer natürlichen Kreuzung des Resi und einer unbekanntenen, wahrscheinlich verschwundenen, Rebsorte entstanden. Als ihre Wiege können die Walliser Rebberge angesehen werden (Vouillamoz, 2009h, S.216 f). Der verschollene Elternteil des Grossen Arvine ist selber ein Kind des Petite Arvine. Dieser ist also eine Großmutter des Grossen Arvine. Neben der Halbschwester Diolle im Wallis hat der Grosse Arvine noch zwei Halbgeschwister im Trentin (Groppello di Revò und Nosiola) und einen Halbbruder im Piemont (Cascarolo Bianco) (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Es bleibt zu hoffen, dass sich der Grosse Arvine in der Zukunft wieder eine Nische in den Walliser Rebbergen zurück erobert. Der erste Schritt dazu ist getan: Vor kurzem hat der Rebbauer Olivier Pittet in den Rebbergen von Fully 60 Jahre alte Rebstöcke des Grossen Arvine wiedergefunden. Zwölf davon waren gesund und konnten zur Vermehrung verwendet werden. Pittet konnte 2009

die ersten 200 m² Rebfläche mit dem Grosse Arvine anpflanzen (persönliche Kommunikation mit J. Vouillamoz, August 2010).

Merkmale (nach Dupraz, Spring, 2010, S. 72 f)

Blätter: mittelgrün, ein- bis dreilappig, unbehaart
 Triebspitze: geringe Antocyanfärbung, mittlere Wollbehaarung
 Traube: kegelförmig, mittlere Dichte
 Beeren: gelbgrün, kugelförmig
 Reife: 2.Epoche
 Produktivität: mittel bis gering, unregelmäßiger Ertrag (was vermutlich mit einer Virusverseuchung der verblieben Reben zusammenhängt)

Tab. 17: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Grosse Arvine (Quelle: SVMMD, 2007)

Marker	VVMD5		VVMD7		VVMD27		VVS2		VrZAG62		VrZAG79	
Allel	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2	Allel 1	Allel 2
Grosse Arvine	238	226	257	247	189	185	133	133	195	195	251	251

7.3.3 Diolle

Die Diolle ist eine neue sehr alte Rebsorte des Wallis. Sie galt bereits als ausgestorben, als Germain Héritier, ein Walliser Winzer, Claire Arnold und José Vouillamoz von der Universität Neuenburg 2005 auf zwei Rebstöcke aufmerksam machte, die vereinzelt an einer Mauer eines Weinbergs in Savièse (in der Nähe von Sion) standen. Er folgte damit einem Aufruf, den die beiden Forscher an die Schweizer Winzer gerichtet hatten- zum Aufbau einer nationalen Gen-Datenbank aller Schweizer Rebsorten sollten sie ihnen unbekannte Trauben bei der Universität Neuenburg melden (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Im Jahr 2007 zeigte die DNA-Analyse, dass es sich um eine unbekannte Rebsorte handelt. Um die Identität der Rebe zu ermitteln, wurde Detektivarbeit in alten Dokumenten betrieben (Vouillamoz, 2007).

Die entscheidenden Hinweise besagten, dass eine Diolle genau dort angebaut wurde, wo auch die zwei Rebstöcke gefunden worden waren: in den Weinbergen von Savièse zwischen La Muraz und Vuisse¹¹. Die Nachforschungen ergaben weiterhin, dass vermutet wurde, die Diolle sei eine natürliche Kreuzung zwischen Resi und Chasselas. Der Vaterschaftstest zeigte, dass sie tatsächlich ein Kind des Resi ist, der einst genauso in den Weinbergen von Savièse angebaut wurde. Der zweite Elternteil ist nicht der Chasselas, sondern eine unbekannte Rebe, die vermutlich ausgestorben ist. Die Morphologie der Diolle erinnert allerdings an den Chasselas, was die alte Vermutung verständlich macht. Und zuletzt sind große Übereinstimmungen zwischen der

¹¹ Ganz genau bei der Route de la Tournelette Richtung Vuisse, in einem Weinberg Namens Balletière, in einer Parzelle mit dem Namen Fornion (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

in der Ampelographie von Pulliat von 1885 beschriebenen Diolle und den Reben aus den zwei Weinstöcken an der Mauer zu erkennen (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Schriftlich erwähnt wird die Diolle zum ersten Mal in einem Dokument des Archivs des Domkapitels in Sion 1654 unter einem mündsprachlichen Namen „Jiolaz“ (Ammann-Doubliez, 2007).

Der Name Diolle ist von einem Weiler in den Weinbergen zwischen Sion und Savièse abzuleiten (Vouillamoz und Moriondo, erscheint demnächst).

Ihr Geburtsort liegt wahrscheinlich im Wallis, wo sie einen Halbbruder, den Grosse Arvine hat. Weitere Halbgeschwister finden sich im Piemont (Cascarolo Bianco) und im Trentin (Groppello di Revò, Nosiola) (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst).

Die Zukunft wird zeigen, ob sich Winzer finden, die von der Diolle Weine in ansprechender Qualität erzeugen können, oder ob sie einfach als Relikt des Walliser Rebbaus in Rebsammlungen anzutreffen sein wird.

Merkmale:

Es sind bis jetzt keine ampelographischen Daten oder ein genetischer Fingerabdruck der Diolle veröffentlicht.

Teil ZWEI

Marketingaspekte

8. Grundsätzliche Gedanken zur Kommunikation über Alkohol und Wein

Auf die Frage, warum Josef-Marie Chanton den Weg eingeschlagen hat, den er heute beschreitet, antwortet er, dass heute eine starke Vereinheitlichung zu beobachten wäre. Überall gäbe es das gleiche. Doch was ihn interessiert sei das Einzigartige, der Charakter und die Vielfalt, die der Walliser Rebbau zu bieten habe. Und letztlich sei dieses Einmalige auch gemeinschafts- und identitätsstiftend für das Wallis (Persönliches Gespräch mit JM Chanton, August 2008).

Einzigartigkeit ist neben herausragender Qualität natürlich ein wichtiger Marketingaspekt für die Kellerei Chanton. Die alten Sorten wecken durch ihre Seltenheit die Aufmerksamkeit von Journalisten und Weinliebhabern. Chantonweine verkaufen sich gut.

8.1 Gesundheit

„Schrecklich ist die Rache am maß- und gefühllosen Vertilger des Weins. Er reißt ihm alle Zäune nieder, nimmt ihm Ehre und Name, leert nicht nur Keller, sondern auch Speicher, Kammer und Stube. Zur eigenen und fremden Last geworden, bleibt noch übrig ein hohles Faß und ein leerer Kopf in einem wertlosen Körper.“ (Arnold, 1972, S. 15)

Nicht von der Hand zu weisen ist, dass Wein ein alkoholisches Getränk ist. Wie wichtig es ist für Wein als alkoholphaltiges Getränk, ein verantwortungsvolles Marketing zu konzipieren, zeigen die Richtwerte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE): „Für Einzelpersonen kann ein Schwellenwert, ab dem schädliche Wirkungen des Alkohols mögliche positive Wirkungen übertreffen, nicht angegeben werden. Im Allgemeinen lässt sich aber für den gesunden Mann eine Zufuhr von 20 Gramm Alkohol pro Tag und für Frauen von 10 Gramm Alkohol pro Tag als gesundheitlich verträglich angeben, diese sollte jedoch nicht täglich erfolgen.“ (DGE, 2010; (Grenzwerte auch: DGE, 2008, S. 65 ff))

Zudem gibt die DGE zu bedenken, dass diese Grenzwerte eine Orientierungshilfe darstellen. In Falle von besondern Lebensumständen wie beispielsweise der Schwangerschaft oder wenn Arzneimittel eingenommen werden, sollte auf Alkohol ganz verzichtet werden. Zudem sollen die Grenzwerte möglichst nicht überschritten werden (DGE, 2008, S. 65 ff)).

Die DGE reagierte mit dieser Aussage auf Pressemeldungen, die verkündeten, die DGE würde einen moderaten Alkoholkonsum sogar empfehlen, was nicht der Wahrheit entspricht. Zu diesen Missverständnissen kommt es, da in den letzten zwei Jahrzehnten zahlreiche Studien über mögliche präventive Eigenschaften des Alkohols veröffentlicht wurden, von denen sich viele vor allem mit der Verminderung des Koronarisikos durch Alkohol befassen (Marmot, Brunner, 1991; Bobak, Marmot, 2003).

Erklärt werden kann ein möglicher kardioprotektive Effekt des Alkohols unter anderem durch eine Senkung des Fibrinogens (Estruch et al., 2004) und einen Anstieg des HDL-Cholesteris (Rimm et al., 1999).

Stark diskutiert in diesem Zusammenhang werden die im Rotwein enthaltenen Polyphenole, vor allem Resveratrol und seine kardioprotektive Wirkung (Sato, Maulik, Das, 2002; Golberg, Soleas, 2003; Alberto et al., 2009; Brown et al., 2009). Polyphenole befinden sich in der Schale der Trauben und können in den Wein übergehen, wenn dieser auf der Maische steht, was bei Rotwein der Fall ist, bei Weißwein jedoch nicht.

Da ein denkbarer gesundheitsfördernder Effekt auch ein bedeutendes Verkaufsargument darstellt, werden Möglichkeiten erforscht, den Polyphenolgehalt in Weißweinen zu steigern (Fuhrmann et al., 2001; Auger et al., 2005). Und es sind bereits Wirkstoffe wie Tyrosol und Hydroxytyrosol (Dudley, 2008) sowie Querzentin (Lakshman et al., 2009) im Weißwein ausfindig gemacht worden, die ebenso einen kardioprotektiven Effekt zeigen. Daneben gibt es andere

Autoren, die beschreiben, es komme nur auf die Trinkgewohnheiten und nicht auf den Inhalt der Flasche an. Egal ob von Wein oder Bier oder anderen Spirituosen ausgegangen wird (van de Weil, de Lange, 2008).

Die Aussicht auf eine bessere Gesundheit durch Alkoholkonsum ist verlockend. Doch dieser tritt wenn, nur bei moderatem Alkoholkonsum ein. Allgemeine positive Gesundheitsaussagen assoziiert mit Alkohol sollten, in Anbetracht der nicht sicheren Datenlage und des gesundheitlichen Risikopotentials von Alkohol, nicht ausgesprochen werden (O'Keefe, Bybee, Lavie, 2007; Sellmann et al., 2009). Die von der DGE ausgeschriebene Grenze für gesunde Männer von 20 g Alkohol pro Tag entsprechen ca. 0,5 L Bier oder 0,25 L Wein bzw. Sekt oder 0,06 L Weinbrand (DGE, 2008, S. 65 ff).

Die Europäische Union (EU) ist weltweit die Region mit dem höchsten Alkoholverbrauch. Unabhängig von der konsumierten Alkoholmenge sind nach Schätzungen der EU 23 Millionen Europäer (5% der Männer, 1% der Frauen) in einem beliebigen Jahr alkoholabhängig (Anderson, Baumberg, 2006, S. 5).

Neben der Tatsache, dass Alkohol eine abhängig machende Droge ist (Mann, Heinz, 2001), sind die negativen gesundheitlichen und sozialen Auswirkungen durch einen höheren oder missbräuchlichen Alkoholkonsum zahlreich (Rehm et. al., 2010). Dazu zählen Verletzungen, geistige Störungen und Verhaltensauffälligkeiten, reproduktive Störungen und vorgeburtliche Schädigungen, kardiovaskuläre Krankheiten, Immunstörungen (Rehm et. al., 2010). Chronischer Alkoholkonsum erhöht das Risiko verschiedener Krebserkrankungen. Dazu gehört Krebs im oberen Aerodigestivtrakt, im Kolorektum, der Leber und der weiblichen Brust (Pöschel, Seitz, 2004).

Zwischen den meisten Krankheiten und Alkohol besteht eine Dosis-Wirkungsbeziehung (Pöschel, Seitz, 2004; Rehm et. al., 2010). Van de Weil und de Lange beschreiben in einem Review aus dem Jahr 2008, dass anscheinend vor allem das Binge-Drinking, also die Einnahme von mehreren alkoholischen Getränken bei einer Gelegenheit¹², das Risiko einer kardiovaskulären Erkrankung erhöht.

Auf Grund der gesundheitlichen Risiken, die Alkoholkonsum, abhängig vom Trinkverhalten, Alkoholmenge und individuellen Befindlichkeiten und Lebensgewohnheiten, mit sich bringen kann, gilt vorherrschend die Empfehlung: „If you don't drink, don't start“ (Kasper 2004, S.77; Lucas et al., 2005)

¹² Die Definition von Binge-Drinking ist nicht immer eindeutig: Beispielsweise wurde In Amerikanischen Studien eine quantitative Definition des Binge-Drinking vorgenommen: der Konsum von mehr als fünf Getränke für Männer und vier Getränke für Frauen bei einer Gelegenheit; ein Getränk entspricht 360 ml Bier, 120ml Wein, oder 37 ml hochprozentigem Alkohol pur oder in einem Mischgetränk (Wechsler et al., 1994) .

„Der Wein ist das Geschenk der edlen Rebe. Als Gabe der Natur ist er kein Standardgetränk, nein Mannigfaltigkeit und Verschiedenheit zeichnen ihn aus. Als Naturprodukt gleicht kein Wein dem anderen. An dieser Mannigfaltigkeit wollen wir uns ergötzen, aber vorerst müssen wir ihn kennenlernen.“ (Bayard, 1972, S. 101)

Kennenlernen ist wohl das richtige Stichwort, wenn es darum geht, einen vernünftigen und gesundheitlich unbedenklichen Umgang mit Alkohol im Allgemeinen und Wein hier im speziellen zu finden. Beim ersten Schritt lernt man sich selber kennen, um ehrlich beantworten zu können ob man aus Gewohnheit trinkt oder wirklich um des Genusses' Willen.

Mit dem Wissen um die gesundheitlichen und sozialen Problem, die der Alkoholkonsum mit sich bringen kann, stellt sich natürlich die Frage nach einer verantwortungsvollen Verkaufsstrategie, die die Verbraucher dazu bewegt, Wein zu kaufen und ihnen gleichzeitig vermittelt, diesen in Maßen zu genießen.

Die vorangegangenen Kapitel geben die Richtung bereits vor. Die Walliser Weinspezialitäten haben Geschichten zu erzählen, die kennen gelernt werden wollen: Über ein besonderes Weinbaugebiet mitten in den Alpen. Über Rebsorten, die fast verschwunden waren. Über die Verwandtschaften zwischen ihnen, ihre Herkunft und Verwechslungen. Über die Natur und die Kultur des Wallis. Über Genforschung und Biodiversität. All diese Geschichten können mehr als einen Abend füllen. „Geschmack bezeichnet nicht nur das, was gut zum Essen ist, sondern auch das, was gut zum Denken ist“. Carlo Petrini, Gründer von Slow Food (2004, S. 99). Und so kann ein Grundsatz von Slow Food¹³ „zu wissen, was man isst“ die Basis für einen bewussten und maßvollen Genuss sein, der die Zeit bietet, sich mit dem Lebens- und/oder Genussmittel auseinander zu setzen. Dabei darf natürlich auch das Geschmackserlebnis nicht vergessen werden. Ein guter Wein sollte auch auf der sinnlichen Ebene kennengelernt werden und immer zu einer Entdeckungsreise durch die Welt der Aromen, Erinnerungen und Überraschungen einladen.

Die Wahrnehmung von Geschmack ist von olfaktorischen, somatosensorischen sowie gustatorischen Faktoren abhängig und wird von visuellen Eindrücken beeinflusst (Chaudhari, Roper, 2010). Nahezu alle Sinne sind also gefordert, und auch „ungeübte Gaumen“ werden unvermittelt angesprochen.

Bevor der erste Schluck getrunken wird, kann die Farbe des Weins betrachtet werden. Egal ob rot oder weiß, es gibt zahlreiche Farbvariationen, die bereits etwas über das Alter oder den Zuckergehalt verraten können (Jackson, 2002, S.20 ff). Darauf werden mit der Nase Aroma und

¹³ siehe Kapitel 9.2

Bukett¹⁴ erforscht. Mit dem ersten kleinen Schluck wird der Körper des Weines, abhängig von Alkohol-, Zucker- und Glyceringehalt wahrgenommen (Jackson, 2002, S.99). Die Säure und der Abgang sowie die Ausgewogenheit aller Komponenten kann beurteilt werden. Und es wird gefühlt, ob der Wein tanninreich ist und adstringierend wirkt. Ob er pelzig, samtig oder ölig ist. Ist Süße zu schmecken? Welche Struktur ist wahrnehmbar? (Jackson, 2002, S.79 ff)

Was im Wein gesehen, gefühlt, geschmeckt und gerochen wird, ist subjektiv und die Worte, die ihn beschreiben sind meistens sehr assoziativ.

Da jeder Mensch seine sinnliche Wahrnehmung mit den unterschiedlichsten Worten ausdrückt, nutzen professionelle Weintester bestimmte Terminologien, die die Verständigung untereinander erleichtern sollen. Gewöhnlich werden Auswertungsbögen genutzt, die durch die Vorgabe von Kriterien Missverständnissen und Kommunikationsschwierigkeiten entgegenwirken sollen (Jackson, 2002, S.194 f).

Noch exakter lässt sich Wein durch „die Sinne“ eines Chemikers betrachten. Seit rund einhundert Jahren wird Wein auf seine chemischen Bestandteile hin untersucht, um unter anderem zu erforschen, welche davon das Aroma und den Geschmack ausmachen. Über 1000 flüchtige Bestandteile sind im Wein zu finden. Darunter Ester, Alkohole, Schwefelverbindungen, Terpene usw., die in sehr unterschiedlichen Konzentrationen vorliegen. Mit der Gas Chromatographie-Olfaktometrie können Duftstoffe in Weinen untersucht werden (Polášková, Herszage, Ebeler, 2008).

Ein Beispiel für Petite Arvine nach Fretz et al. (2005)

Olfaktorisch wahrnehmbare Gerüche in einem organischen Extrakt des Petite Arvine Weins:

Starke Intensität: *Isoamylacetat* (Banane, Ester), *3-Methylbutanol* (ranzige Mandeln, beißend), *Essigsäure* (Essig), *Phenylethylacetat* (Rose, blumig, Honig), *3-Mercaptohexanol* (Rhabarber, fruchtig), *Phenylethanol* (Rose), β -*Jonon* (Veilchen), unidentifiziert: säuerlich/stinkend, süßlich/gummiartig/stinkend, Gelee/Quitte

Mittlere Intensität: *Ethylbutyrat* (süßer Karamel), *2-Methyl-1-propanol* (alkoholisch, fruchtig), *Ethylhexanoat* (Birne, Ester), *Ethyl-octanoat* (exotische Früchte, Maracuja), *Capronsäure* (ranzig)

Bestimmten sensorischen Eigenschaften des Weins können mittlerweile einigen chemischen Bestandteile zugeordnet werden (Tab. 18), viele Fragen zur Wirkung der einzelnen Duftstoffe, alleine oder in Verbindung mit anderen Weinhaltstoffen sowie über die Veränderung dieser während der Fermentation sind noch nicht geklärt (Polášková, Herszage, Ebeler, 2008)

¹⁴ Aroma: Duftstoffe, die von den Trauben stammen. Bukett: Duftstoffe, die sich während der Fermentation und der Lagerung entwickeln. Nur mit viel Erfahrung kann die „Herkunft“ der Duftstoffe unterschieden werden (Jackson, 2002, S.63)

Sensorische Eigenschaft	Beispiele dazu beitragender Weininhaltsstoffe
Süßer Geschmack	Glucose, Fruktose, Glycerol, Ethanol
Saurer Geschmack	Weinsäure
Salziger Geschmack	Natriumchlorid, Kaliumchlorid
Bitterer Geschmack...	Catechine
Blumiger (Lilien) Geruch	Linalool
Bananenähnlicher Geruch	Isoamylacetat
Wärmendes Mundgefühl...	Ethanol
Viskosität.....	Glycerol, Polysaccharide
Adstringenz.....	Tannine
Rote Farbe	Malvidin-3- glucosid

Tab. 18: Sensorische Eigenschaften von Weinbestandteilen
(Quelle: Polášková, Herzage, Ebeler, 2008)

Für den „normalen“ Weingenießer sind diese Fragen auch von geringerer Bedeutung. Geht es doch um das eigene subjektive Geschmackserlebnis. Egal ob man viel über ihn weiß oder nicht, Wein hat immer etwas zu erzählen. Doch lässt man sich wachsam auf die Aromenwelt von Wein ein, kommen Fragen auf: Welche Trauben sind verarbeitet worden? Wo sind sie gewachsen, welches Klima herrscht dort? Wer hat den Wein eingekellert? Welche Ideen treiben den Winzer an...?

Dazu noch einmal Carlo Petrini (2001, S.5)

„Much knowledge is to be gained through the taste buds and the mucous membrane in the nose, and attaining such knowledge is an experience that is closely related to pleasure. Pleasure of this sort implies moderation and awareness and is an integral aspect of health. Moreover, all these factors together are essential to taste, which means pleasurable learning and wise enjoyment.¹⁵“

Das Kennenlernen des Weins in all seinen Facetten geht weit über die bloße Stimulation durch Alkohol hinaus. Die Wertschätzung und Auseinandersetzung mit dem Geschmack, und dem Handwerk sowie der kulturellen, geschichtlichen und aktuellen agrarpolitischen Bedeutung der Reben machen deren Wein zu einem Entschleuniger, der bewussten und maßvollen Genuss als Lebensqualität erfahren lässt.

¹⁵ Es wird viel Wissen über die Geschmacksknospen und die Riechschleimhaut der Nase aufgenommen, diese „Wissenserfahrung“ ist eng mit Freude verbunden. Freude dieser Art liegt Zurückhaltung und Bewusstsein (Aufmerksamkeit) inne und ist ein wesentlicher Aspekt der Gesundheit. Mehr noch, zusammen sind diese Faktoren die Grundlage des Geschmacks, der lustvolles Lernen und weisen Genuss bedeutet.

9. Zwei besondere Kommunikationsfaktoren: Genetik und Artenvielfalt

9.1 DNA-Untersuchungen an Reben

Geschichten sind wichtig. Weinliebhaber möchten erfahren *und* erzählen.

Nicht selten wird Wein als Begleiter, Muse oder Verführer mystifiziert. Und nur wenige Lebensmittel haben die Eigenschaft, einen schönen Abend nicht nur zu begleiten, sondern ihn auch derart zu bereichern - durch den Weingenuss und den Genuss der Geschichten um den Wein.

Der Alkohol trägt gemäß seiner Natur zur Atmosphäre und Stimmung bei. Und es ist auffällig, dass besonders alkoholische Getränke, welche als hochwertig angesehen werden, viele Menschen nicht nur zu Liebhabern, sondern auch zu fachsimpelnden Spezialisten werden lassen. Besonders dann, wenn das Objekt der Begierde nicht alleine konsumiert wird. Als Beispiel seien hier Whisky, Rum und Wein genannt. Wenige Menschen verfallen bei einem guten Glas Apfelsaft oder einer Gulaschsuppe mit einem verklärten Blick ins Schwärmen. Und es werden auch keine Berichte über die Gulaschsuppenverkostungen der letzten fünf Jahre dargeboten.

Daneben besitzt Wein einen hohen Prestigefaktor. Wer seinen Gästen guten und/oder ausgefallenen Wein kredenzt, präsentiert sich selber als Genussmensch und entdeckungslustigen Abenteurer.

Weinliebhaber lieben oft nicht nur den Wein, sondern genauso die Geschichten und Gespräche über alles was mit ihm in Verbindung steht. Die DNA-Analyse von Reben hat durch Vaterschaftstest und Stammbaumuntersuchungen für viel neuen Gesprächsstoff gesorgt.

1997 präsentierte eine Untersuchung der Forschern John Bowers und Carole Meredith, die an der Universität Davis in Kalifornien arbeiteten, für eine Überraschung: Der Cabernet Sauvignon, eine der wichtigsten Traubensorten der Welt, stammt vom Cabernet Franc und Sauvignon Blanc ab (s.u.) (Bowers, Meredith, 1997)

Die Weinwelt horchte beim Namen Cabernet Sauvignon auf und nahm bewusst wahr, dass Reben einen Stammbaum aufweisen. Seitdem haben reichlich unerwartete Entdeckungen frischen Wind in viele weinselige Gesprächsrunden und Verkaufsgespräche gebracht.

Molekulargenetische Marker als mächtiges Werkzeug der Ampelographie

Seit 1993 besteht die Möglichkeit einer effektiven Identifikation von Rebsorten mittels DNA-Analysen. Zuvor war die Ampelographie – die Wissenschaft, die sich mit der Klassifizierung und Identifikation der Reben beschäftigt- vor allem auf die Unterscheidung der äußeren Merkmale der Rebe angewiesen.

Die Nachteile dieser Methode liegen auf der Hand (nach Sefc et al., 2001):

- ✘ Die Untersuchungen können in der Regel nur vorgenommen werden, wenn sowohl Blätter als auch Trauben der Rebe ausgewachsen bzw. reif sind. Junge Pflanzen oder Rebholz sind nur schwer oder überhaupt nicht zu identifizieren.
- ✘ Der Phänotyp einer Pflanze wird entscheidend durch Umwelteinflüsse, sowie Nährstoffversorgung und Krankheiten beeinflusst. So dass regionale und krankheitsbedingte Unterschiede eine richtige Identifikation erschweren.
- ✘ Weltweit werden schätzungsweise 10.000 verschiedene Rebsorten kultiviert (Allewelt, 1997). Selbst wenn diese optimal gewachsen sind, ist es so gut wie unmöglich alle auseinanderzuhalten. Dazu haben Ampelographen in der Regel nur Zugang zu einer bestimmten Auswahl an Reben, die in einer Region oder einem Land angepflanzt werden.

Die Suche nach alternativen Methoden, die die Unterschiede der Rebsorten genauer und zuverlässiger aufzeigen, schien unumgänglich.

Seit Beginn der 1990er Jahre standen DNA-Analysen im Fokus der Forschung, da die DNA einer bestimmten Spezies in allen Zellen gleich ist, unabhängig von der Vegetationsphase oder Umwelteinflüssen oder Gewebeart. Sie kann aus jeder Art Pflanzenmaterial isoliert werden. Sei es Holz, Blätter oder Beeren (Sefc et al., 2009).

Eine Technik, die auch in der Forensik und bei Vaterschaftstest genutzt wird, wurde 1993 erstmals von Thomas und Scott in Australien eingesetzt (Thomas, Scott, 1993). Sie untersuchten durch PCR (Polymerase Chain Reaction) vervielfältigte repetitive DNA (Mikrosatelliten), um die Identität von Rebstöcken der *Vitis vinifera* L zu bestimmen. Diese Methode entwickelte sich sehr schnell weiter (Sefc et al., 2009; Pinder, Meredith, 2003, S. 262).

Die Anzahl der molekularen Mikrosatelliten nahm rasch zu, nachdem das Interesse anderer Forschungsteams weltweit geweckt worden war. Heute stellt die Untersuchung von Mikrosatelliten die bedeutendste Methode dar, um die Identität von Reben und Wurzelstöcken der *Vitis vinifera* zu bestimmen (Sefc et al., 2009).

Mikrosatelliten finden sich im Genom und sind einfache Sequenzen, die 5-100mal wiederholt werden und aus ein bis sechs Nukleotiden bestehen (z.B. CACACACA...¹⁶). In eukaryotischen Zellen verteilen sich 10^4 bis 10^6 Mikrosatelliten zufällig über das Genom. Zur Untersuchung können Mikrosatelliten genutzt werden, wenn ihr genauer Genort (Locus) bekannt ist. Gewöhnlich sind sie selektiv neutral, haben also keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Organismus (Sefc et al., 2001).

¹⁶ C steht für die organische Base Cytosin, A für die organische Base Adenin

Untersuchung und Aufdeckung von Synonymen und Homonymen

Die exakte Identifikation von Rebstöcken ist für Weinbauer und Winzer von großem Interesse. Auch im Bereich des Marketing, da die Gesetzgeber und internationale Handelsabkommen die exakte Kennzeichnung der Weine auf der Etikette verlangen (Pinder, Meredith, 2003). So wurden weltweit viele Identitäten abgeglichen, Synonyme bestätigt, widerlegt oder (überraschend) festgestellt.

Einige Beispiele seien hier erwähnt:

- ✘ Die „Verwechslung“ zwischen Landroter und Cornalin (Vouillamoz, Maigre, Meredith, 2003) (s. Kapitel 7.2.6) .
- ✘ Untersuchungen in Südamerika zeigten, dass die wahre Identität der meisten dort als Merlot angepflanzten Reben die alte französische Varietät Carmenère ist (Meredith, 2000; zitiert nach Pinder, Meredith, 2003, S. 264).
- ✘ Es wurde angenommen, dass „Morillion“, der Name einer im Südosten Österreichs kultivierten Rebsorte ein Synonym für die Sorte Chardonnay ist, was durch DNA Untersuchungen bestätigt wurde (Sefc et al., 1998).
- ✘ Auf der anderen Seite stellte sich heraus, dass die als identisch angesehenen Sorten Hrvatica (Kroatien) und Croatina (Italien; übersetzt bedeuten beide Name „kroatisches Mädchen“) tatsächlich zwei unterschiedliche Rebsorten sind (Maletic et al., 1999).

Mittlerweile existieren verschiedene Internetdatenbanken in denen die Mikrosatelliten Sequenz von hunderten verschiedenen Rebsorten abrufbar sind. Die Schweizer Datenbank „Swiss Vitis Microsatellite Database“ (SVMD) ist unter www1.unine.ch/svmd/index.php finden. Sie orientiert sich an sechs international festgelegten Mikrosatelliten (VVMD5, VVMD7, VVMD27, VVS2, VrZAG62 and VrZAG79), die als Basis zum internationalen Vergleich der Rebsortenidentität ausgesucht wurden (*This et al., 2004*).

Abstammungsuntersuchungen der Rebsorten

Bereits 1993 zeigte sich, dass Mikrosatelliten-Allele in einem nach Mendel kodominanten Erbgang weitergegeben werden (Thomas and Scott, 1993), was das Erstellen von Genkarten und genetische Herkunftsuntersuchungen (wie bei einem Vaterschaftstest) ermöglicht (Thomas et al., 1994).

Eine der ersten Veröffentlichung einer Abstammungsuntersuchung einer Rebe von Bowers und Merediths 1997 „The parentage of a classic wine grape, Cabernet Sauvignon“ präsentierte gleich eine große Überraschung. Der Cabernet Sauvignon entpuppte sich als Sprössling des Cabernet Franc und des Sauvignon Blanc. Während zwischen Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon große morphologische Ähnlichkeiten bestehen und eine Verwandtschaft bereits angenommen

wurde, so unerwartet war die Identifizierung der weißen Rebsorte Sauvignon Blanc als zweiter Elternteil (Sefc et al. 2009).

Die heute bekannten Rebsorten existieren zum Großteil seit Jahrhunderten. Sie entstanden durch Kultivierung der Wildreben in den frühen Rebbaukulturen im nahen Osten und im westlichen Mittelmeergebiet, sowie weiteren Züchtungen der Kulturrebe in den Weinbaugebieten Europas (Sefc et al., 2009). Daneben spielen natürliche Kreuzungen zwischen kultivierten und wilden Reben sowie zwischen den kultivierten Reben untereinander eine bedeutende Rolle. Um die Abstammung und Verwandtschaftsverhältnisse (Vater, Mutter, Nachkomme, Geschwister, Halbgeschwister, Großeltern, Kusinen...) zwischen den Rebsorten zu erforschen, macht sich die Wissenschaft zu nutzen, dass Reben einen doppelten Chromosomensatz besitzen. Was bedeutet, dass bei der generativen Fortpflanzung sowohl Mutter als auch Vater ein Gen für ein bestimmtes Merkmal weitergeben. Die Variation dieses Gens¹⁷ (z.B. braune oder blonde Haare) wird als Allel bezeichnet. Jedes Merkmal wird also nicht durch ein Gen sondern zwei Allele eines Gens codiert. Um mit großer Sicherheit eine Aussage über die Abstammung einer Rebe geben zu können, ist es notwendig eine Vielzahl von sehr polymorphen und nicht verbundenen Mikrosatelliten zu untersuchen (Vouillamoz, Grando, 2006). Die meisten kürzlich durchgeführten Studien vergleichen ca. 25 Mikrosatelliten miteinander. Einige sogar mehr als 50 (Sefc et al., 2009).

Durch die Betrachtung der Zusammensetzung der Mikrosatelliten Allele einer Rebsorte und ihrer beiden vermuteten Eltern, kann die angenommene Elternschaft bestätigt oder widerlegt werden. Wird bei zwei Reben eine Eltern-Kind Beziehung festgestellt, kann zunächst nicht gesagt werden, welche Nachkomme und welche Elternteil ist. Zudem besteht kaum Wissen über die chronologische Entwicklung der Rebsorten. Häufig kann die Verwandtschaftsbeziehung erst mit Sicherheit bestimmt werden, wenn eine dritte Rebe gefunden wird, die ihre Allele an eine der anderen zwei Reben (Nachkomme) weitergegeben hat (Sefc et al., 2009).

Ein Beispiel ist die Beziehung zwischen Himbertscha und Humagne. Sie stehen in einem Eltern-Kind Verhältnis, allerdings ist die dritte Rebe, die ihre Gene entweder an Humagne oder Himbertscha weitergegeben hat, nicht bekannt. Da die erste schriftliche Erwähnung des Humagne rund 600 Jahre vor der des Himbertscha datiert ist, wird davon ausgegangen, dass Himbertscha das Kind des Humagne ist (Vouillamoz, Maigre, Meredith, 2004).

Schon Ende der 1990iger Jahre wurden die Stammbäume von Rebsorten veröffentlicht (Sefc et al., 1998). Vouillamoz und Grando konnten 2006 erstmals durch die Untersuchung von 57 Mikrosatelliten-Markern Geschwisterpaare und Verwandtschaftsbeziehungen zweiten Grades aufzeigen, ohne dass die Eltern der Rebsorten bekannt waren.

¹⁷ (oder die Variation eines bestimmten DNA-Bereichs)

Durch die Untersuchungen der „familiären“ Abstammung können weiterhin Schlüsse zur geographischen Abstammung der Reben gezogen werden.

Es wurde vermutet, dass der Ursprung der in der Waadt und im Wallis am häufigsten angebauten weißen Rebsorte Chasselas (Fendant im Wallis) in Ägypten oder der Türkei zu finden ist. DNA Untersuchung sowie historische Nachforschungen haben jedoch gezeigt, dass er aus der Grenzregion zwischen Italien, Frankreich und der Schweiz stammt. Wird berücksichtigt, dass am Genfer See (in der Waadt) die meisten Klone des Chasselas vorkommen, ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass hier der Ursprungsort des Chasselas liegt (Vouillamoz, Arnold, 2009).

Auf Grund der großen Bedeutung der Reben als Kulturpflanze in wirtschaftlichem, ökologischem und kulturellem Sinn, besteht ein enormes Interesse an der Herkunft dieser. In den letzten 17 Jahren hat das Wissen über die Identität und die Abstammung der Reben dramatisch zugenommen (Sefc et al. 2009).

Die mittlerweile in verschiedenen Ländern gepflegten Internetdatenbanken, in denen die Mikrosatelliten als Referenzwerte zur Verfügung stehen, machen es möglich, die Identität einer Rebsorte schnell abzugleichen.

Es wird angestrebt, die Daten dieser verschiedenen Datenbanken in einer zentralen internationalen Datenbank zusammenzuführen. Mit dem Ziel die Vergleichbarkeit der Mikrosatelliten-Allele noch umfassender und einfacher zu gestalten, und damit die Strukturierung der Rebkollektionen zu unterstützen (Sefc et al., 2009).

9.2 Erhalt der Rebenvielfalt

Biodiversität, die biologische Vielfalt, ist ein Begriff, der in den letzten Jahren sehr häufig Beachtung gefunden hat und sie in Zukunft auch weiterhin finden wird. Vor allem geht es um den Verlust von biologischer Diversität (Vielfalt) und gleichzeitig um das Bemühen, diese zu schützen (Convention on Biological Diversity (CBD), 2010, S. 7). Bereits 2002 setzte sich die Staatengemeinschaft auf dem Weltgipfel für Nachhaltige Entwicklung (WSSD) in Johannesburg das Ziel, die gegenwärtige Verlustrate der biologischen Vielfalt bis 2010 deutlich zu verringern (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), 2007). Dieses Ziel wurde nach Auswertung der verfügbaren Daten nicht erreicht. Der Generalsekretär der Vereinten Nationen Ban Ki-Moon spricht von einem „kollektiven Versagen“, dem schnellstmöglich entgegengesteuert werden muss (CBD, 2010, S. 5).

Das Jahr 2010 ist von den Vereinten Nationen als internationales Jahr der biologischen Vielfalt ausgerufen worden. Auf mannigfaltige Art wird nochmals verstärkt von zahlreichen Institutionen auf die Bedeutung der biologischen Vielfalt als Grundlage allen Lebens hingewiesen und zum Erhalt und Schutz des Artenreichtums, der genetischen Vielfalt und der Funktionsfähigkeit von

Ökosystemen aufgerufen. Allein „in Deutschland gelten über 30 % der Pflanzenarten, rund 36 % aller Tierarten, 36 % der Süßwasserfische und über 70 % der Lebensräume (Biotoptypen) als gefährdet“ erklärt das BMELV (BMELV, o.J.).

Neben staatlichen Institutionen und Umweltschutzverbänden haben sich auch andere nicht staatliche Organisationen diesem Thema schon lange angenommen.

Eine davon ist der nicht gewinnorientierte Verein Slow Food. Er findet hier Erwähnung, weil Slow Food sich seit seiner Gründung 1986 für einen bewussten, respektvollen und verantwortungsvollen kulinarischen Genuss einsetzt. Dazu gehört auch die Förderung der regionalen Artenvielfalt von (Kultur-) Pflanzen und Tieren (Petrini, C., 2007, S.71 ff).

Der Präsident der internationalen Slow Food Bewegung Carlo Petrini sieht, dass die industrielle Landwirtschaft enorm zum Artensterben beiträgt:

„Der starke Druck zur landwirtschaftlichen Produktion auf industrieller Grundlage hat zu einer sehr schnellen Selektion von Pflanzen- und Tierarten geführt.“ (Petrini, C., 2007, S.72)

Der Millennium Ecosystem Assessment Report (2005) und andere Studien (Green et al., 2005; Geiger et al., 2010), bestätigen diese Auswirkungen der industriellen Landwirtschaft auf die Artenvielfalt.

Petrini geht noch weiter und beschreibt den kulturellen Verlust, der mit dem Artensterben einhergeht:

„Der Rückgang der biologischen Vielfalt wird in Hinblick auf die Handelsziele internationaler Großunternehmen strategisch; mit der biologischen Vielfalt, d.h. mit den Rohprodukten, gehen auch alle damit verbundenen Kenntnisse, Techniken und Wirtschaftsbranchen verloren. Dieser Verlust übersteigt sehr wohl den rein biologischen Effekt.“ (Petrini, C., 2007, S.75)

Rebendiversität

Auch die Rebendiversität ist weltweit gefährdet. Sowohl die der Wildarten (in Europa: *Vitis vinifera* L. subsp. *silvestris*) als auch alte, wenig beachtete Kultursorten (*Vitis vinifera* L. subsp. *vinifera*) sind vom Aussterben bedroht.

In Asien, Amerika und Europa werden die ca. 60-70 Wildarten der Gattung *Vitis* durch Bevölkerungswachstum und Städtebau, Industrialisierung, Ausdehnung der Landwirtschaft und Beweidung sowie Flurbereinigungen bedrängt (Maul, 2009).

Flurbereinigungen und die Aufgabe des Mischsatzes sind auch für den Rückgang der genetischen Vielfalt bei Kulturreben mitverantwortlich (Maul, Jung, 2003). Daneben hat deren Vielfalt in den letzten 150 Jahren vor allem unter zwei Faktoren gelitten. Zum einen unter der Reblausinvasion in Europa zum Ende des 19./ Beginn des 20. Jahrhunderts, die den Fortbestand von Kultur- und Wildreben bedrohte. Die Winzer waren gezwungen nahezu alle Rebberge neu zu bepflanzen. Häufig wählten sie bei der Neugestaltung pflegeleichtere und ertragreichere Sorten (This, Lacombe, Thomas, 2006; Gale, 2003, S. 85).

Zum anderen werden heute zwar noch ca. 10.000 Rebsorten angebaut, auf dem modernen globalen Weinmarkt haben allerdings nur um die 100 Rebsorten eine wirtschaftliche Bedeutung (Alleweldt, 1997). Die alten regionalen Sorten geraten damit immer weiter in den Hintergrund oder gar in Vergessenheit.

Um die genetische Vielfalt der Reben zu erhalten, sind die weinanbauenden Länder aktiv geworden. Die Europäische Union verabschiedete 1994 eine Verordnung zur Erhaltung, Beschreibung, Sammlung und Nutzung der genetischen Ressourcen der Landwirtschaft (Verordnung (EG) Nr. 1467/94). Bereits 1982 wurden in Thessaloniki (Griechenland) von Vertretern des Instituts für Pflanzengenetische Ressourcen (IPGRI) und des Internationalen Weinamts (OIV) Empfehlungen für die weltweite Bestandsaufnahme sowie die Beschreibung, Dokumentation und Erhaltung der Rebenvielfalt formuliert (Dettweiler, Jung, 2001, S.114).

In Österreich und in Deutschland wurden in den letzten Jahren gezielt alte Reben gesucht. Sie werden erfasst, beschrieben, untersucht und bewahrt und in manchen Fällen wieder angebaut (Regner, 2008, S. 81; Maul, Jung, 2003). Es war ein glücklicher Zufall als 2002 in der Badischen Bergstraße noch Weinberge mit sehr alten und teilweise sehr seltenen und wurzelechten Rebstöcken entdeckt wurden. Zwischen 2007 und 2009 finanzierte das BMELV die Suche und Erfassung alter und seltener Reben und ihrer Klone. Deutschlandweit wurde die Besitzer alter Weinberge aufgerufen sich bei der Projektleitung zu melden (Jung, 2008, S. 88). Am Institut für Rebzüchtung Gallweilerhof werden die Reben nach einheitlichen Vorgaben beschrieben, bewertet und mit Hilfe des genetischen Fingerabdrucks identifiziert (Dettweiler, Jung, 2001) (s. Kapitel 9.1).

Auf internationaler Ebene fördert die Europäische Union das Projekt GrapeGen06 zur Verwaltung und Erhaltung der genetischen Ressourcen der Reben. Im Internet zu finden unter <http://www1.montpellier.inra.fr/grapegen06/>. Der „Vitis International Variety Catalogue“ ist mittlerweile auf der Internetseite www.vivc.de zugänglich.

Es sind nicht zwingend kulturelle oder soziale Aspekte, die die Staaten antreiben, Geld zur Bewahrung der biologischen Vielfalt zur Verfügung zu stellen. Vielmehr wird sie als „Grundlage des Lebens“ angesehen. Denn nur wenn Pflanzen und Tiere mit verschiedenen Charakteristika wie Abwehrsystemen oder Ansprüche an das Klima existieren, besteht die Möglichkeit, auf Veränderungen zu reagieren (Maul 2009, S. 187, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), 2008). Ein berühmtes Beispiel ist der Kampf gegen Schädlinge wie die Reblaus (Phylloxera), der nur durch den Einsatz der resistenten amerikanischen Wildrebe als Unterlagsrebe gewonnen werden konnte (Gale, 2003, S. 83). Auch Klimaveränderungen, andere Formen der Landwirtschaft und sich wandelnde Ess- und Trinkgewohnheiten erfordern Reaktionsmöglichkeiten, die nur durch biologische Vielfalt gesichert werden kann (Maul 2009, S. 190 ff; BLE, 2008).

Schutz durch Nutzung

„Schutz durch Nutzung“ ist ein Slogan des BMELV (BMELV, o.J.) (Abb. 23). Das Halten verschiedener Nutztierassen und der Anbau vielfältiger Obst, Gemüse oder Kräutersorten ermöglicht den Erhalt der Biodiversität und deren Weiterentwicklung in der Natur (on-farm Management). Gleichzeitig werden durch ein Angebot der „seltenen“ tierischen und pflanzlichen Produkte die Verbraucher auf diese aufmerksam und sensibilisiert. Im besten Falle wird ein Produkt nicht mehr nur nach seinem materiellen Wert beurteilt, so dass Landwirte die Möglichkeit haben, Tierrassen und Pflanzenarten zu kultivieren, die nicht den Leistungsansprüchen der industrialisierten Landwirtschaft entsprechen (BLE, 2008). Beispiele für alte Rebsorten oder regionale Nischensorten, die wieder (vermehrt) angebaut werden, sind in Deutschland der St. Laurent, der Tauberschwarz und der Rote Riesling. Auch der Weiße Heunisch und der Gelbe Orleans stehen im Rheingau auf sehr kleinen Flächen wieder im Ertrag (Maul, Jung, 2003). In Italien werden Teroldego, Cornalin (d’Aoste), Petit Rouge und Vien de Nus kultiviert (Vouillamoz, Moriondo, erscheint demnächst). In Frankreich entdecken Winzer Viognier und Roussanne wieder. Und im nordwestspanischen Galizien ist der Albariño wieder auf größeren Flächen zu finden (Maul, Jung, 2003).



Abb 23: Schutz durch Nutzung Logo des BMEVL (BMEVL, o.J.)

Auch im Fall der alten Oberwalliser Rebsorten ist dieses Konzept aufgegangen. Mit den alten Rebsorten wird die Geschichte wieder lebendig. Den Verbrauchern wird die kulturelle und historische Bedeutung der Reben und des Weinbaus bewusst, umso mehr da nicht nur von alten Reben erzählt wird, sondern die Weine wirklich getrunken werden können.

Wie in den Kapiteln zuvor beschrieben wurde, zeugen die Reben von den (kulturellen) Verbindungen zwischen dem Wallis und anderen Regionen Italiens und Frankreichs, wie dem Aostatal und den Pyrénées-Atlantiques. Der Wein ist Anlass sozialer Geselligkeit, sei es bei der Schützenzunft und den Burgerschaften oder einer modernen Heidazunft. Und die alten Suonen berichten genauso wie die terrassierten Weinberge mit den endlosen Trockensteinmauern von der Hartnäckigkeit der Walliser, die in den steilen Bergen schon vor Jahrhunderten Reben anbauen wollten.

10. Nationales und internationales Marketing für Schweizer Weine

Dieses Kapitel hat nicht den Anspruch, das Schweizer Weinmarketing detailliert zu analysieren. Vielmehr soll es einen Überblick über die nationalen Akteure geben und die wichtigsten Aspekte der bestehenden Problematik kurz beschreiben.

Bis auf die Diplomarbeit von Peter Keller (2009), liegen diesem Kapitel vor allem Presseartikel und -mitteilungen als Quellen zu Grunde.

10.1 Die Akteure im Schweizer Weinmarketing

Regionale Organisationen

Schweizweit gibt es auf regionaler Ebene sechs Branchenverbände, die um die Weinvermarktung ihrer Region bemüht sind:

- ✘ Office des Vins Vaudois (Waadt)
- ✘ Interprofession de la Vigne et des Vins du Valais (Wallis)
- ✘ Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW)
- ✘ Office des Vins de Genève (Genf)
- ✘ Ticinowine (Tessin)
- ✘ Verband der 3-Seen-Region

Diese Verbände konzentrieren sich hauptsächlich auf die Vermarktung der Weine im Kanton/ in der Region selber oder auf dem gesamten Schweizer Markt.

Nationale Organisationen

- ✘ Verband Schweizer Weinexporteure (SWEA)

Der Verband Schweizer Weinexporteure ist als Genossenschaft organisiert. Aktuell hat sie rund 60 Mitglieder, wozu vor allem **Großproduzenten und Genossenschaften** zählen. Der SWEA arbeitet eng mit der Swiss Wine Promotion zusammen. Auf der Internetseite www.swisswine.ch können sich die Mitglieder präsentieren. Es werden Informationen um den Wein, die Weinbaugebiete und Veranstaltungen bereit gestellt.

Bezüglich der Außendarstellung möchte der SWEA den Schweizer Wein auf ausländischen Märkten wie z.B. in Deutschland als Nischenprodukt etablieren. Dazu werden Auftritte auf Weinmessen wie der ProWein in Düsseldorf, der London International Wine Fair und der Vinexpo Asia- Pacific Hong Kong genutzt (SWEA; o.J.a)

✘ Swiss Wine Promotion

Hinter der Swiss Wine Promotion (SWP) stehen die **sechs Branchenverbände** der Schweizer Weinbauregionen sowie der **Verband der Schweizer Weinexporteure** (SWEA). Die operative Führung unterliegt *Switzerland Cheese Marketing* (Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID), 2008). Nach Aussage des Direktors von Switzerland Cheese Marketing handelt es sich bei der SWP um einen nicht gewinnorientierten, unabhängigen Verein (Keller, 2009, S. 8)

Drei Viertel des Budget der SWP sollen für die PR-Arbeit im Inland eingesetzt werden. Das restliche Viertel soll für das Auslandsmarketing zur Verfügung stehen.

Der „Swiss Wine Promotion“ ging die 2004 gegründete „Swiss Wine Communication“ voraus, die 2006 auf Grund von Missmanagement Konkurs ging (Ruffner, 2006). Der nationale Branchenverband *Interprofession suisse du vin* ist seitdem bedeutungslos (Ruffner, 2009). Dieser „Schreck“ scheint noch nicht ganz verkräftet zu sein. Das nun knapper bemessene Budget der SWP wird wie beschrieben über Switzerland Cheese Marketing (die auch den Schweizer Käse vermarktet) verwaltet (LID, 2008; Keller, 2009, S.8).

Nicht nur Peter Keller auch andere Journalisten wie Martin Kilchmann (Mitbegründer des MDVS s.u.) wünschen sich eine finanziell besser ausgestattete Marketingagentur, die straff organisiert ist und kantonsübergreifend und kraftvoll für den Schweizer Wein in Erscheinung tritt – national und international (Kilchmann, 2008; Keller, 2009, S. 20)

Auch wenn die Kritik es nicht gleich vermuten lässt: Die SWP ist keineswegs untätig. Sie unterstützte im Jahr 2009 sehr unterschiedliche Projekte, wie Messeauftritte, Werbung in Printmedien, Kooperationen mit Printmedien, Weinseminare an der Deutschen Wein- und Sommelierschule, die Ausrichtung des Wettbewerbs „Mondial du Pinot Noir“, die Herausgabe des „Schweizer Weinführers“ usw.. Die SWP möchte mit diesen Aktivitäten die Vielfaltigkeit der Schweizer Weine betonen, die Schweiz als Weinland aufwerten, die Schweizer Verbraucher motivieren, Schweizer Weine zu kaufen und weiterzuempfehlen und den Export der Schweizer Weine antreiben (SWP, 2010).

Wie wirksam die Aktionen der SWP sind und in welchem Umfang sie ihre Ziele erreicht, kann an dieser Stelle nicht beurteilt werden. Die Statistik zeigt zunächst, dass der Konsum von Schweizer Wein 2009 um 4,5 % gesunken ist, der Konsum ausländischen Weins stieg hingegen um 1,3 % (Das Weinjahr 2009, S. 20).

✘ Fédération suisse des vigneronns (FSV)/ Schweizer Weinbauernverband (SWBV)

Dieser landesweite Verband vertritt die Interessen der Schweizer **Weinproduzenten** (Keller, 2009, S.7). Indes sahen die Walliser Weinbauern ihre Anliegen nicht genug berücksichtigt und traten im August 2007 aus dem Verband aus (LID, 2007). Auch der BDW musste aus dem FSV austreten, da er sich im August 2008 als eigener

Brachenverband quasi neu gegründet hat (ehemals DSWV Deutschscheizer Weinbauernverband) (Ruffner, 2009).

Dem FSV gingen damit wichtige Mitgliedsbeiträge verloren. Zudem war die Direktorin Monique Perrottet 2008 plötzlich entlassen worden. Erst seit Beginn des Jahres 2009 ist die Führungsfrage mit Laurent Favre an der Verbandsspitze und Chantal Aeby Pürro als Geschäftsführerin wieder geklärt (Ruffner, 2009).

Im April 2010 konnte eine Einigung mit dem Walliser Produzentenverband gefunden werden und durch eine Änderung der Statuten konnte sich auch der BDW dem FSV wieder anschließen (LID, 2010).

✘ L'Interprofession de la vigne et des vins suisses

Nachdem ein erster Versuch Ende 2009 gescheitert war (Thomas, 2010), wurde am 25. Mai 2010 der neue nationale Brachenverband aus der Taufe gehoben. Nach „Jahren der Apathie“ (Perrottet, 2010) treffen sich unter dem Dach der „Interprofession de la vigne et des vins suisses“ (IVVS) **Weinproduzenten und -händler** wieder, um gemeinsam die Interessen der Schweizer Weinbranche zu vertreten. Auf der Delegiertenversammlung am 6. September 2010 soll über eine schweizweite Werbekampagne abgestimmt werden. Die ersten Pressestimmen erwähnen bereits, dass der IVVS die Schweizer Weine auch auf ausländischen Märkten, vor allem in Deutschland und Nordeuropa, besser positionieren möchte (Buss, 2010).

Neben diesen zum Teil staatlich geförderten Verbänden existieren noch zwei nennenswerte private Initiativen, die sich um ein besseres Ansehen des Schweizer Weines bemühen.

✘ Der Grand Prix du Vin Suisse

Dieser Preis wird von der Zeitschrift VINUM und der VINEA, einer privaten Promotionorganisation aus Sierre im Wallis, vergeben. Jeder Schweizer Winzer kann seine Weine einreichen, was ihn pro Sorte 130 CHF kostet. 2009 wurde der „Grand Prix du Vin Suisse“ zum vierten Mal verliehen.

VINUM und VINEA geben unterstützt durch die SWP den „Schweizer Weinführer“ heraus.

✘ Mémoire des Vins Suisse

Dieses „Gedächtnis des Schweizer Weins“ wurde 2002 von vier Schweizer Journalisten gegründet. Der Verein bewahrt in einer „Schatzkammer“ regionaltypische und herausragende Schweizer Weine auf. Die teilnehmenden Winzer bezahlen einen Jahresbeitrag zwischen 3000 und 5000 Franken und lagern 60 Flaschen eines jeden Jahrgangs in der Schatzkammer ein. Seit diesem Jahr gehören 39 Weine/Mitglieder zum „Mémoire des Vins Suisse“ (MDVS, o.J.).

Die Weine sollen ein Alterungspotential von mindestens zehn Jahren aufweisen. Ihre Entwicklung wird jährlich bei der Generalversammlung durch eine Degustation begutachtet. Kantonsübergreifend möchte der Verein zeigen, welches Entwicklungspotential, welche herausragende Qualität und Eigenständigkeit Schweizer Weine auszeichnen können, um damit ihr Ansehen im In- und Ausland zu stärken (MDVS, 2009).

Die vom MDVS organisierte Veranstaltung Mémoire & Friends bietet im August 2010 zum zweiten Mal den Mitgliedern des MDVS und anderen Schweizer Winzern, die Möglichkeit, ihre Weine einem interessierten Publikum in Zürich zu präsentieren. Nachdem im Letzten Jahr 76 Winzer die Gelegenheit nutzten, sollen in diesem Jahr 124 Aussteller teilnehmen. Durch eine Kooperation des MDVS und den Veranstaltern des Grand Prix du Vin Suisse 2010 (Vinea und Vinum, s.o.) können die nominierten Weine zwei Monate vor der Preisverleihung verkostet werden (Mémoire & Friends, 2010).

10.2 Welche Probleme treten auf?

Nach Einschätzungen Peter Kellers, ist der Föderalismus der Schweiz in Bezug auf ein effizientes Weinmarketing hinderlich. Der sogenannte „Kantönligeist“ führt dazu, dass die Kantone anstatt an einem Strang zu ziehen, lieber alleine ihre eigenen Interessen verfolgen. Die meisten Weinbauregionen seien für ein wirkungsvolles Marketing allerdings zu klein. Als Folge werde das Weinland Schweiz kaum als Ganzes wahrgenommen (Keller, 2009, S. 19). Der neu nationale Branchenverband IVVS ist erst vor wenigen Monaten gegründet worden. Mit ihm kann sich in Zukunft die Wahrnehmung des Weinlands Schweiz verbessern (Buss, 2010).

Peter Keller (2009 S. 14) gibt noch zu bedenken, dass sich die verschiedenen Initiativen und Preisverleihungen miteinander abstimmen müssen, um nicht miteinander in Konkurrenz zu treten. In einem kleinen Land wie der Schweiz führe eine Vielzahl von Auszeichnung nur zur Verwirrung der Konsumenten.

Der Verein „Mémoire des Vins Suisse“ ist ein Beispiel für kantonsunabhängige Zusammenarbeit der Winzer. Es stellt sich allerdings die Frage, ob die einzelnen Weine wirklich den Facettenreichtum der Schweizer Weinwelt repräsentieren können (Keller, 2009, S.14). Wichtige Produzenten, die sich tatsächlich auch über die Schweizer grenzen hinaus einen Namen gemacht haben, wie Martha und Daniel Ganthenbein (Graubünden) sowie Werner Stucky (Tessin), lagern ihre Weine nicht in der Schatzkammer ein (Kilchmann, 2008) Die Weinkellerei Chanton, die ebenso gefragt wurde, Weine beizusteuern, sah für sich auch keinen Gewinn in diesem Projekt, zudem der finanzielle Aufwand nicht unerheblich ist (persönliches Gespräch mit JM Chanton, August 2009).

Die Initiative des MDVS ist sehr hoch anzuerkennen. Die wachsende Mitgliederzahl weist darauf hin, dass auch kleinere Produzenten den MDVS als wirksame Werbeplattform ansehen.

10.3 Lösungsansätze und Ziele

Um gegen die Konkurrenz der ausländischen Weine bestehen zu können, müssen die Schweizer Weinproduzenten und Branchenverbände sowie die privaten Initiativen gemeinsam kantonsübergreifend und sich gegenseitig ergänzend *zusammenarbeiten*. Die *Konsumenten müssen den Schweizer Wein wie eine starke und vertrauenswürdige Marke wahrnehmen*, die die Besonderheiten der Regionen unterstützt. (Keller, 2009, S.20)

Dazu gehört, dass die SWP finanziell besser ausgestattet wird. Damit sie wachsen, stärker werden und als überregionale, „schlagkräftige“ Organisation agieren kann. (Kilchmann, 2008; Keller, 2009, S. 12)

Da nur die größten Produzenten günstige Basisweine anbieten können, müssen sich die kleineren Kellereien durch *qualitativ hochwertige Weine* profilieren, die auch einen höheren Preis wert sind. (Catry, 2010, S. 15+27, Keller, 2009, S. 20)

Die Steigerung des Exportanteils muss das Ziel haben, die *internationale Wahrnehmung bei den Konsumenten und in den Medien zu erhöhen*. Auch hier sind es nicht die einfachen Basisweine, sondern qualitativ hervorragenden Weine, die die nötige Aufmerksamkeit auf sich ziehen können, um das Image der Schweizer Weine auch in ihrem Heimatland zu verbessern. (Catry, 2010, S. 11; Keller, 2009, S. 20; Buss, 2010)

10.4 Welche Erfahrungen machen kleinere Schweizer Weinbaubetriebe mit dem Export?

Eine **nicht repräsentative Umfrage** (elf ausgewertete Fragebögen) unter Winzern, die nicht mehr als 15 ha Reben bewirtschaften, aus dem Jahr 2010 (s. Anhang, A I), hat gezeigt, dass durchaus ein Exportanteil von 5% der Produktion erreichbar ist.

Ein Winzer hatte angegeben durch die SWP bei der Organisation eines Messesstandes auf der ProWein in Düsseldorf unterstützt worden zu sein. Die Mehrzahl arbeitet allerdings ohne die Hilfe einer überregionalen Branchenorganisation. Einige sehen darin auch keine Notwendigkeit. Bemerkenswert ist, dass bis auf einen Betrieb alle Winzer, die an der Umfrage teilnahmen, im August dieses Jahres auf der Veranstaltung Mémoire & Friends des MDVS vertreten sein werden (Keller, 2010). Drei der Winzer zählen sogar zu den Mitgliedern des MDVS. Doch keiner hatte den MDVS als eine Branchenorganisation, die eine Unterstützung im Export bietet, angegeben. Entweder wird er nicht als „Branchenorganisation“ wahrgenommen oder nicht direkt mit einer Förderung des Exports verbunden. Obwohl der MDVS auch für einen starken Auftritt der Weinschweiz im Ausland sorgen möchte (MDVS, 2009). Es ist auch möglich, dass die Winzer ihre Teilnahme bei Veranstaltungen wie Mémoire & Friends oder ihre Mitgliedschaft im MDVS auf Grund der finanziellen Eigenleistung, die sie erbringen müssen, als Eigenengagement ansehen.

Festzuhalten ist, dass die meisten befragten Winzer ihren Exportanteil erhöhen möchten. Denn der Export bedeutet für sie einen Imagegewinn und natürlich die Erschließung eines neuen Marktes. Die einen verfolgen dieses Ziel alleine, die anderen schließen sich privaten Organisationen an. Und es ist zu hoffen, dass der IVVS in Zukunft Ideen und Strukturen entwickelt, die auch die kleinen Kellereien bei ihrem Exportbestreben unterstützen.

11. Das Wallis als eines der führenden europäischen Weinbauregionen

So wünschen es sich Politik und Wirtschaft. Die Studie „Viti 2015 – Walliser Weinbaustrategie-Umsetzungsziele“ soll Ziele und Möglichkeiten aufzeigen, die das Wallis zu einem *Must* unter den Weinbauregionen Europas macht, wie es Jean-Michel Cina, Vorsteher des Departements für Volkswirtschaft und Raumentwicklung des Kantons Wallis, ausdrückt. (Cina, 2009).

Erarbeitet wurde die VITI 2015 von Prof. Bernard Catry, an der Universität Lausanne (Catry, 2009; Catry, 2010).

11.1 Ziele und Strategien der VITI 2015

Die Studie beschreibt, dass der Schweizer Weinmarkt gesättigt ist. Auf einem solchen „Nullsummenmarkt“ können nur Marktanteile gewonnen werden, wenn Konkurrenten Marktanteile verlieren (Catry, 2009, S. 3)..

VITI 2015 legt nahe, dass sich die Walliser Weine **differenzieren** müssen, um Marktanteile auf diesem Markt zu gewinnen (Catry, 2009, S. 13). Die Spezialitätenweine haben ein hervorragendes Potenzial, um ein differenziertes Bild der Walliser Weine darzustellen. In keinem anderen Kanton finden sich so viele außergewöhnliche und erstklassige Traubensorten wie im Wallis. Diesen Ruf genießt das Wallis mittlerweile auch über die Kantonsgrenzen hinaus. Dieses Image soll weiter ausgebaut werden (Catry, 2009, S. 6).

Eine **Hierarchisierung der Weine** wird vorgeschlagen. An der Spitze, die hochwertigen Spezialitäten, die vor allem in hochwertigen Restaurants, Fachgeschäften, sowie im Direktverkauf vertrieben werden. An der Basis stehen Weine, die in größeren Mengen verfügbar sind und dadurch auch von Grossverteilern (Supermarktketten) vertrieben werden können (Catry, 2010, S.27).

VITI 2015 weist darauf hin, dass die auf den Markt gebrachten **Mengen** genau kontrolliert werden sollten. Überschüssige Produktionen würden vor allem die hochwertigen Spezialitäten banalisieren und verhindern, dass sich die Bestrebungen nach hoher Qualität auch im Verkaufspreis widerspiegeln (Catry, 2009, S. 18).

Im **Preissegment von über 15 Fr. pro** Flasche Wein sollten sich die Walliser Weine nach Einschätzungen von VITI 2015 stärker positionieren. In diesem Segment sei die Nachfrage, in dem ansonsten stabilen Schweizer Markt, steigend. Diese Strategie entspricht auch der Überlegung, dass die Walliser Weine langfristig keine Marktanteile über ein größeres Volumen gewinnen werden, dazu ist die günstige Konkurrenz aus dem Ausland zu groß. Vielmehr ist eine größere Wertschöpfung durch **hohe Qualität** und entsprechende Preise zu erreichen (Catry, 2009, S. 13).

Eine präzisere Definition des „Begriffs AOC Valais“ kann die qualitative Steigerung der Weine unterstützen. Die momentanen Regelungen sind nicht zwingend eine Garantie für gute Qualität. Ob und wie die **AOC selektiver gestaltet** werden kann, muss im Wallis noch diskutiert werden. VITI 2015 schlägt verschiedenen Ansätze vor: Steigerung der Kommunikation über die Spezialitäten, Optimierung der organoleptischen Kontrollen oder die Einführung neuer Qualitätssegmente innerhalb dieser Bezeichnung (Catry, 2009, S. 15).

VITI 2015 beschreibt die **fundamentale Bedeutung** des Rebbaus für das Wallis: Auf einer marktbestimmten Ebene durch Arbeitsplätze und Einkommen etc.. Und auf einer nicht marktbestimmten Ebenen durch ökologische, soziale, kulturelle und auch touristische Aspekte. Der nicht immer rentable **Terrassen-, Steillagen- und Bergrebbau muss aus diesen Gründen erhalten bleiben**. Von der wirtschaftlichen Seite betrachtet, unterstützt dieser aufwendige Rebbau das Image eines qualitativ hochwertigen und besonderen Weins (Catry, 2009, S. 11).

Damit die Akteure, speziell die Rebbauproduzenten, handlungsfähig bleiben und weiterhin Verbesserungen im Rebbau vornehmen, ist die **finanzielle Ausgeglichenheit** dieser unumgänglich. Ein **jährlicher Umsatz von 440'000'000 CHF bei gleichbleibendem Volumen** würde laut VITI 2015 ein ausreichendes Einkommen sichern. Dazu müssten die Verkaufspreise gegenüber den Konsumenten pro Liter um 1,10 CHF steigen, so dass die Rebbauproduzenten pro Kilo Trauben 0,60 CHF mehr erhalten (Catry, 2009, S. 19).

11.2 Was bedeutet das konkret für die klassischen vier Ps des Marketing (Product, Price, Place, Promotion)?

Produkt: Die Walliser Winzer müssen weiterhin eine gute bis sehr gute, bzw. herausragende Qualität anstreben. Die Spezialitäten sollen weiterhin gefördert werden und das Image des Wallis prägen (Abb. 23x). Die Weine müssen hierarchisiert werden. Imageträchtige Weine stehen an oberster Stelle, umsatzstarke an der Basis. Einer Banalisierung dieser Hierarchisierung muss entgegengewirkt werden (Catry, 2010, S. 27)..

Preis: Das Preissegment über 15 CHF pro Flasche Wein bietet Entwicklungsmöglichkeiten für die hochwertigen Walliser Weine. Eine allgemeine Anhebung der Verkaufspreise, die sich über eine

höhere Qualität und ein besseres Image rechtfertigt, ist notwendig, um das Einkommen der Rebbauern langfristig zu sichern (Catry, 2010, S. 19).

Kommunikation (Promotion): Inhaltlich verbindet die verschiedenen Kommunikationsinstrumente eine emotionale Komponente, die von der einmaligen Geschichte der Weine im Wallis genährt wird. Die Inhalte müssen mit der allgemeinen Wallis-Promotion harmonisieren. Die Wirksamkeit der Kommunikationsinhalte und -instrumente muss evaluiert werden (Catry, 2010, S. 21).

Vertrieb (Place): Im Direktverkauf und im Vertrieb durch Großverteiler liegen Entwicklungsmöglichkeiten für Walliser Weine. Diese beiden sehr unterschiedlichen Vertriebswege müssen auch als solche bewirtschaftet werden. Mit unterschiedlichen Weinen (qualitativ hochwertige eher im Direktverkauf) sowie unter Umständen auch unterschiedlichen Etiketten für Großverteiler-Weine (Catry, 2009, S. 27).

Der Nutzen der verschiedenen Vertriebswege stellt sich kurz folgendermaßen dar:

Großverteiler sorgen für das Verkaufsvolumen.

Der Direktverkauf sorgt für die Rentabilität.

Der HOREKA-Sektor (Hotels, Restaurants, Kantinen) sorgt für das Image.

(Catry, 2010, S. 23)

11.3 Einzelne Aspekte „unter der Lupe“

Kommunikation setzt auf Emotionalität

Wein wird in der Viti 2015 als „Produkt des Emotionalen“ bezeichnet. Er verkauft sich in der Regel nicht über Sachinformationen wie den Säuregehalt oder die Bodenzusammensetzung des Rebbergs. Vielmehr sind Aspekte wie Geselligkeit, Freude, Ausgelassenheit etc. Inhalt der Kommunikation. Dazu kommt die Möglichkeit, die Besonderheit der Trauben oder des Weins in Anekdoten und Geschichten zu vermitteln. Besonders während des unmittelbaren Kundengesprächs im Direktverkauf, Fachgeschäft oder Restaurant kommen diese „Geschichten“ zu tragen. Das Wallis als reizvolle Alpenregion weckt alleine schon viele Assoziationen. Die alten Rebsorten, ihr „Verschwinden und ihr Comeback“ bieten großartige Möglichkeiten für die Kommunikationspolitik des Marketing.



Abb. 23x: Werbedarstellung des Petite Arvine als Walliser Spezialität mit Charakter (Quelle: Interprofession de la vigne et du vin, o.J.a)

Und genauso können die Klassiker wie Fendant und Dôle gemütliche Urlaubserinnerungen wieder hervorrufen (Catry, 2010, S. 21).

Export

Bemerkenswert ist, dass die Ziele und Strategien der VITI 2015 es nicht in Betracht ziehen, Maßnahmen zu ergreifen, den Export-Markt auszubauen. Ziel ist vielmehr die Profilierung des Images durch einen sehr gezielten Export, der den Status der Schweizer Weine im Inland untermauern kann. Unter Berücksichtigung der Konsumententwicklung im Ausland und der Herkunft der ausländischen Touristen in der Schweiz, ist zu erkennen, dass in Länder wie z.B. Großbritannien oder Deutschland Kunden gewonnen werden können. Die Positionierung in modernen und imagerächtigen ausländischen Unternehmen (z.B. gehobene Gastronomie) kann wiederum als Verkaufsargument in der Schweiz ins Gewicht fallen (Catry, 2010, S. 11)

Direktverkauf

Durch den starken Tourismusbetrieb, bietet das Wallis dem Direktverkauf der Weine sehr gute Möglichkeiten. Hier werden auch noch Ausbaumöglichkeiten gesehen. VITI 2015 nennt den „Weinbautourismus“ als wichtigen Faktor, da die Landschaftliche Schönheit der Weinberge die Besucher anzieht und den Ab-Hof-Verkauf fördert. Durch einen kontinuierlichen Kundenkontakt (ermöglicht z.B. durch das Internet) eröffnet diese Vertriebsform auch längerfristige Absatzmöglichkeiten. Nicht zu vergessen ist, dass in den Betrieben über Kompetenzen, wie Kommunikations- und Begeisterungsfähigkeit sowie der Umgang mit dem Internet und Mailings vorhanden sein sollte, um die Besucher für die Produkte zu gewinnen und die Kundenbindung zu festigen. Durch den direkten Kundenkontakt bietet sich vor allem der Verkauf der hochwertigen Weine über diesen Vertriebsweg an (Catry, 2010, S. 22)

Großverteiler

Um mit Großverteilern wie Coop, Migros oder Globus ins Geschäft zu kommen, müssen die Weinproduzenten natürlich auch größere Mengen von Wein zur Verfügung stellen können. Bei Betrieben, die weniger als 10 ha bewirtschaften, werden die nötigen Mengen kaum erreicht. Dieser Vertriebsweg bietet sich dementsprechend auch nur den Großproduzenten wie Provins, Volg, Rouvinez etc. an. Sie können dort vor allem die Basisweine vertreiben (Catry, 2010, S. 20)

Bieten die Großverteiler unter Umständen ein regionales Sortiment an, kann sich hier auch die Vertriebsmöglichkeit für Kleinbetriebe eröffnen. Allerdings werden die Weine dort nicht so rentabel verkauft werden können wie im Direktverkauf. Falls sich die Großverteiler-Verkaufspreise beim Konsumenten zu denen im Direktverkauf unterscheiden, ist eine unterschiedliche Etikettierung unbedingt notwendig (Catry, 2010, S. 27) Doch für die kleinen Kellereien ist eine Konzentration auf qualitativ hochwertige Weine, deren Vertrieb direkt oder über Restaurants organisiert ist, fast unumgänglich (Keller, 2009, S. 20; Catry, 2009, S. 15)

12. Das Marketing der Weinkellerei Chanton und ihre Bedeutung als Weinproduzent

Den größten Anteil der Weinproduktion der Kellerei Chanton macht mit rund 23% der Heida aus. Nach Josef-Marie Chantons Ansicht ist der Heida die größte Rebsorte und auch der größte Wein, der im Oberwallis produziert werden könne. Vom wirtschaftlichen Standpunkt betrachtet ist Heida der bedeutendste Wein der Kellerei. Doch ohne die Raritäten wie Lafnetscha oder Himbertscha wären sicher nicht so viele Autoren und Journalisten auf Chantons aufmerksam geworden.

Oberstes Ziel ist für Chantons immer Spitzenweine von sehr hoher Qualität zu produzieren. Dabei sind sie sich bewusst, dass nicht alle Trauben das Potenzial haben, zu einem großen Wein zu werden. Viele der Raritäten wie der Himbertscha, Gwäss oder Eyholzer Roter sind eher leichte Weine, nicht ohne Finesse,

doch mit relativ geringem Alkoholgehalt, deutlicher Säure und zarten Fruchtnoten. Wunderbare Entdeckungen von eigenständigem Charakter, doch werden sie wahrscheinlich immer Nischenprodukte für Liebhaber bleiben.

Tab. 19: Anzahl der in 2009 Produzierten Flaschen mit Raritäten und Spezialitäten

Rebsorte	Produktion Anzahl Flaschen 2009
Himbertscha	1885
Lafnetscha	1495
Plantscher	295
Gwäss	1387
Resi	781
Petite Arvine	2145
Heida	12000
Eyholzer Rote	392
Humagne rouge	2100
Humagne	ab 2011
Cornalin/Landroter	ab 2011

Chosy erkannte schon sehr früh, dass die Spezialisierung auf die einheimischen Sorten für seinen kleinen Familienbetrieb von Vorteil ist. Die Anerkennung, die sie erfahren hat und erfährt kann hier nur Beispielhaft und fragmentarisch wiedergegeben werden:

„Josef-Marie Chanton, von seinen Freunden kurz und bündig «Chosy» genannt, ist ein Glücksfall, nicht nur für das Oberwallis, sondern für die ganze Schweizer Weinwirtschaft. Kaum ein anderer Winzer hat in den letzten 40 Jahren sein Metier in einem vergleichbar ganzheitlichen Kontext betrieben wie er. Josef-Marie Chanton ist Sammler, Regionalhistoriker, Geschichtenerzähler, Ethnologe, Ampelograph und Rebforscher. [...] Bei der Erhaltung weiterer alteingesessener Weissweinsorten wie Gwäss, Resi (Rèze), Lafnetscha und Plantscher spielte Chanton ebenfalls eine entscheidende Rolle.“ (T. Vaterlaus, Vinum 3/2010 (Vaterlaus, 2010))

„...und Chantons 2006er „Heida“ zeigt, warum diese Uralte Spielart des Traminers wieder im Kommen ist. Es handelt sich um einen enorm würzigen und trotzdem subtilen Wein, der bei aller Kraft feinfruchtig und zart wirkt. Kurz gesagt: einer der besten Weißweine der Welt.“ (S. Pigott, Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 10.2.2008, Nr. 6 (Pigott, 2008))

Zusammen mit seiner Frau Marlis und seinem Sohn Mario hat Chanton viel getan, um die alten und uralten Rebsorten des Wallis vor dem Aussterben zu bewahren. Heida und Lafnetscha überzeugen am meisten, aber auch Gwäss, Resi und der Rote Eyholzer besitzen eigenständigen Charakter.

(W. Fassbender, 2009, <http://wolfisweinworte.blogg.de/eintrag.php?id=528> (Fassbender, 2009)

„Was treibt diesen Mann eigentlich an? Ist es der Mut zur Veränderung oder der Schritt zurück zur Einfachheit? Trendig ausgesprochen „reduce to the max“? Jodef Marie [...] ist seit 1979 der Vater der „verlorenen Walliser Reben“. [...] Ob es uralte und autochthone Sorten, klassische Walliser Weine [...] oder sinnlich-süsse Spätlesen sind, alles bei Chantons hat Qualität und Fprmat.“ (J. Scheidegger, M. Meny, Die Schweiz entkorkt, 2004, S.92f)

12. 1 Allgemeines unter dem Gesichtspunkt der klassischen vier Ps des Marketings

Vertriebswege

Der Direktverkauf an Endkunden macht bei Chantons ca. 34% des Umsatzes aus. Seitdem der Laden in die Gebäude der Kellerei eingegliedert ist, hat dieser Vertriebsweg an Bedeutung gewonnen. Es besteht die Möglichkeit, direkt von der Hauptverkehrs- und Durchgangsstraße vorzufahren. Diese Lage ist nicht die schönste, doch sehr gut zu erreichen. Einheimische und vor allem Touristen aus der Schweiz und ganz Europa nehmen die Gelegenheit wahr, um noch etwas Wein in den Kofferraum zu laden. Der Direktverkauf über das Internet wird vor allem von Schweizer Kunden genutzt, da die Versand- und Zollkosten für Lieferungen ins Ausland hoch sind (Die Schweizerische Post, o.J.).

Sehr wichtige Kunden sind weiterhin Hotels und Restaurants. Sie machen 51 % des Umsatzes aus. Rund zwei Drittel der Restaurants und Hotels liegen im Wallis, so dass Chantons oft selber dort vorbeischaun, um den Kontakt zu pflegen.

Der Umsatz durch Wiederverkäufer wie Weinhandlungen liegt bei rund 15%.

Seit 2009 hat die Kellerei Chanton mit dem Hamburger Restaurant und Feinkostgeschäft „schweizweit“ einen Vertriebspartner in Deutschland. Hier werden bis jetzt ca. 2% des Umsatzes erwirtschaftet. So ist es EU-weit ohne Zollkomplikationen möglich, Chanton Weine zu bestellen. Die Bestellung erfolgt in der Regel über den Onlineshop des „schweizweit“. Es zeigt sich ein wachsendes Interesse, vor allem an den Spezialitätenweinen, so dass ein Anstieg des Exportanteils wahrscheinlich ist.

Preisgestaltung

Die Tatsache, dass in den letzten Jahren vor allem die Raritätenweine schnell und regelmäßig ausverkauft waren, hat Chantons zu Preiserhöhungen veranlasst. Im Durchschnitt sind die Preise für Spezialitäten und Raritäten in den letzten drei Jahren um 2 CHF gestiegen.

Allgemein sind Chantonweine sind in einem höheren Preissegment zwischen 15 und 50 CHF angesiedelt (Preisliste im Anhang, A IV).

Sortiment

Der Schwerpunkt des Sortiments sind und bleiben die Spezialitäten- und Raritätenweine des Wallis. Die jüngsten „Kinder“ sind der Landrote (Cornalin du Valais) und der Humagne Blanc.

Insgesamt finden sich 11 Spezialitäten im Angebot. Davon werden 5 weltweit auf weniger als 3 ha angebaut und von diesen, 3 Sorten sogar ausschließlich von Chantons.

Spezialitäten: Heida (Savagnin Blanc), Gwäss (Gouais Blanc), (Petite) Arvine, Landroter, Humagne Rouge (Cornalin d'Aoste)

Raritäten: Plantscher (Gros Bourgogne), Himbertscha, Eyholzer Roter, Resi, Lafnetscha

Mario ist ebenso wie sein Vater von diesen Sorten überzeugt. Im Bereich der Rot- Süßweine hat er für sich die Möglichkeit gefunden, sein Können im Keller unter Beweis zu stellen. Seitdem er dort die Federführung übernommen hat, ist das Angebot an Rotweinen ebenso erweitert worden wie das der Süßweine.

Rotweine: Gamay, Syrah, www.vs-www.ch Assemblage, Pinot Noir, Gamay, Pinot Noir Mario Chanton Barrique, Pinot Noir "Reiner Wein"

Süßweine: Cuvée BA aus Heida und Riesling, Heida Mario BA, Riesling Mario TBA, Eiswein "Crystal" Eyholzer Roter Barrique

Weitere Weißweine: Muscat, Gewürztraminer, Ermitage (Marsanne blanche), Riesling

Promotion

Degustationen

Natürlich besteht die Möglichkeit, die Weine der Kellerei Chanton im Laden zu verkosten.

Daneben haben Gruppen bis zu 20 Personen, die Möglichkeit eine umfangreichere Degustation zu buchen. Meistens finden diese im Weinforum in der Altstadt von Visp statt. Bei Interesse kann ein Rundgang durch das historische Visp die Degustation ergänzen. Die Termine finden individuell nach Absprache statt.

Wine and Dine

Bei Nachfrage nehmen Chantons auch die Gelegenheit wahr in Zusammenarbeit mit Restaurants einen „Wine and Dine“ Abend zu gestalten. In der Regel begleiten Marlis und Chosy diese Veranstaltungen, bei denen zu einem festgelegten Menü Chantonweine ausgeschenkt werden. Vor oder nach den Gängen werden diese erläutert. Zuletzt wurden Marlis und Chosy im Juli 2010 vom Slow Food Convivium Nürnberg eingeladen, um ihre Weine vorzustellen.

Messen, Wettbewerbe, Labels

Im Laufe der Jahre haben Chantons erkannt, dass der direkte Kundenkontakt die beste Möglichkeit ist, ihre Ideen, Arbeitsweise, Geschichte und Qualitätsphilosophie zu vermitteln.

Chantons sind z.B. Mitglieder bei VITIVAL /Vinatura, einer Vereinigung, deren Mitglieder Weinbau nach den Richtlinien der integrierten Produktion betreiben. So werden Chantons Weinberge und die Produktionsweise jährlich kontrolliert und haben stets den Vorgaben entsprochen. Trotzdem verzichten sie auf die Möglichkeit, das Vinatura Label auf ihren Flaschen oder anderen Informationsmaterialien zu präsentieren.

Labels und Wettbewerbe stellen für Winzer, deren Weine mit zig andern Weinen aus der gleichen Traube konkurrieren müssen, eine Möglichkeit zur Differenzierung dar. Chantons sehen keine Notwendigkeit darin: Der finanzielle, logistische oder zeitliche Aufwand sei meistens zu hoch. Deshalb seien sie schwer für diese Dinge zu begeistern, erklärt Josef-Marie Chanton. Ihr erstes Ziel sei immer Spitzenqualität gewesen und dem möchten sie auch weiterhin gerecht werden.

12. 2 Aktuelle Projekte, Entwicklungen und Besonderheiten

Ein prominenter Fan

Stuart Pigott ist 2004 auf die Kellerei Chanton aufmerksam geworden. Ein Artikel in der FAZ vom 10. Februar 2008 zeugt von seiner Begeisterung. Einen Prominenten Weinkritiker als „Fan“ zu haben bedeuten natürlich eine große – auch internationale - Unterstützung. Zuletzt bemerkbar wurde Pigotts Wertschätzung für Chantonweine, als er auf der WineStyle 2010 (Weinmesse in Hamburg) spontan den „Heida“ in seinen Vortrag integrierte. * Chantons wurden auf dieser Messe durch das schweizweit vertreten

Reiner Wein

Zusammen mit Elmar Schnyder (Kellerei Bielen, Gampel) und Fadri Kuonen (Kellerei Albert Mathier u. Söhne AG, Salgesch) produziert Mario Chanton den Pinot Noir „Reiner Wein“. Er versteht sich als „Gegentrend zu CocaCola-Wein“, also zu Massenweinen, die mit großem technischem Aufwand dem Geschmack einer möglichst großen Supermarktkundschaft angeglichen werden.

Der Reine Wein wirkt wie ein Ausrufungszeichen hinter der Arbeitsphilosophie der Kellerei Chanton, indem er zeigt, welche Qualitäts- und Charakterweine alleine durch das Wirken der Natur und eines sehr zurückhaltenden und einfühlsamen Winzerhandwerk entstehen können.

Gerne können sich noch weitere Winzer diesem Projekt anschließen. Die „Charta des REINEN WEINS“ findet sich auf der Internetseite www.reinerwein.ch/uploads/media/Charta.htm (reinerwein, o.J.)

Gipfeltreffen

Eine zugleich genussvolle und informative Medienveranstaltung organisierte die Kellerei Chanton zusammen mit dem Weingut Breuer aus Rüdesheim im August 2009.

Alte Rebsorten des Aostatal, Trentin, Wallis und Rheingaus wurden einem interessierten Fachpublikum präsentiert (Abb.24). Die Weingalerie und das Weinforum in der Altstadt von Visp

boten den passenden Rahmen zur Verkostung und einem Vortrag Dr. José Vouillamoz' über seine Forschung bezüglich der Geschichte, Abstammung und Herkunft der (alpinen) Reben.

Ein besonderer Schwerpunkt wurde dem Gouais Blanc als Stammvater vieler populärer Rebesorten gewidmet. Und wie es sich für ein Gipfeltreffen gehört, ging es am zweiten Tag hoch her: Die Verkostung des Gouais Blanc fand in einem Restaurant auf 3500m Höhe ob Saas Fee statt. Die wohl einzigen sechs Produzenten Mitteleuropas aus Italien, der Schweiz und Deutschland präsentierten ihren Heunisch/Gwäss/Blancio.

Die Medienresonanz beschränkte sich zwar auf den Printbereich, doch waren die Walliser Spezialitäten der Schweizer Ausgabe der Weinzeitschrift „Vinum“ im März 2010 sogar das Titelthema wert (Vaterlaus, 2010).



Abb. 24: Alpine Raritätenweine auf dem Gipfeltreffen 2009 in Visp (Foto: R. Holzer)

VinEsch

Die jüngere Geschichte des Himbertscha ist untrennbar mit dem alten Rebberg verbunden, indem die letzten Stöcke dieser Rebsorte gefunden wurden (Abb. 25). Als Josef-Marie erfuhr, dass der Besitzer des Weinbergs diesen aus Altersgründen aufgeben wollte, entstand schnell ein Rettungsplan für diesen historischen Rebberg, in dem einige alte Sorten teilweise auf Wurzelechten Stöcken wachsen. Zusammen mit José Vouillamoz wurde ein Rundschreiben gestartet, dass dazu aufrief, den Rebberg zu erhalten. Es sollte ein Verein gegründet werden, dessen Mitglieder nicht nur finanzielle Mittel, sondern auch ihre Arbeitskraft im Rebberg beisteuern. Der Plan ging auf und mittlerweile zählt der Verein „VinEsch“, genannt nach der Lage des Rebbergs, über 70 Mitglieder.

Diese Geschichte müsste hier nicht erwähnt werden, wenn bei den Mitgliedern des Vereins nicht ein enormes Interesse an der Geschichte des Walliser Weins geweckt worden wäre. Und wenn sie nicht mit Weinen der Kellerei Chanton, die quasi aus ihren Trauben gekeltert werden entlohnt werden würden. So stehen die Mitglieder des Vereins in enger Verbindung mit der Kellerei und kommunizieren dies sicherlich bei einer Flasche VinEsch/Chantonwein mit ihren Freunden und Bekannten. Zudem fand auch die örtliche Presse einen Anlass über Walliser Rebbau und Weinspezialitäten zu berichten (Bonnard, 2010).

12.3 Ausblick

Direkter Kundenkontakt ist und bleibt das wichtigste Verkaufsinstrument. Mit Marlis und Josef-Marie hat der Betrieb zwei charismatische Persönlichkeiten, die der Kellerei ein Gesicht geben. Ziehen sich die beiden zurück, wird sich wahrscheinlich Mario den Kunden stärker zuwenden.

Welche große Bedeutung die direkte Kommunikation mit den Kunden hat, zeigt, dass der Direktverkauf und der Verkauf an Restaurants/Hotels zusammen über 80% des Umsatzes bei Chantons ausmachen. Sowohl im Laden in Visp als auch an jedem Restauranttisch spielt das direkte Kundengespräch eine zentrale Rolle und bietet die Möglichkeit die Weine und Reben vorzustellen.

Dass Chantonweine jetzt auch einfacher für Kunden außerhalb der Schweiz über einen Zwischenhändler wie das schweizweit erhältlich sind, sieht Marlis vor allem als Kundenservice. Die Sendung einer großen Lieferung ins Ausland bedeutet auch für die Kellerei weniger Aufwand – vornehmlich mit den Zollpapieren (Verordnung (EG) Nr. 436/2009; Bundesamt für Landwirtschaft, o.J.). Angesichts eines gesättigten Weinmarktes in der Schweiz ist es für die Kellerei zur Imagebildung auch interessant, in Deutschland und anderen Ländern vertreten zu sein. Der deutsche Vertriebspartner „schweizweit“ besitzt als Schweizer Feinkostfachgeschäft die Kompetenz, den Konsumenten die Besonderheit des Wallis und der dort einheimischen Reben zu vermitteln. Zwar überzeugen die Chantonweine durch ihre Qualität, doch entscheiden sich nur wenige Weinkonsumenten für völlig unbekannte Weine.

Die Spezialisierung auf Nischenprodukte ist für den kleinen Familienbetrieb von Vorteil. Eine große Nachfrage und ein gutes Image könnten in Zukunft zu weiteren Preisseigerungen führen. Das Sortiment und die Größe des Betriebs werden sich nicht wesentlich verändern.

Doch natürlich müssen auch Chantons wirtschaftlich denken. Wenn sich die Möglichkeit ergibt, eine kosten- und zeitintensive Parzelle in Steillage gegen eine Parzelle in guter Lage und besseren Bearbeitungsmöglichkeiten „einzutauschen“, würden sie in Erwägung ziehen, die Parzelle in der Steillage aufzugeben. Für den Walliser Terrassen- und Steillagen Rebbau ist zu hoffen, dass sich mehr Walliser über die kulturelle und landschaftliche Bedeutung des Rebbaus in diesen unwirtschaftlichen Parzellen bewusst werden. Der VinEsch ist ein schönes Beispiel, mit wie viel Begeisterung und Engagement sich Privatpersonen für den Erhalt solcher alter Rebberge einsetzen.

Josef-Marie ist sich sicher, man müsse sich immer etwas Neues einfallen lassen, damit man im Gespräch bleibe. Anscheinend gelingt ihm das intuitiv. Denn auch wenn der Erhalt des VinEsch nicht von Marketing-Absichten motiviert wurde, so ist die Begeisterung der Mitglieder für die alten Rebsorten groß. Und die Kellerei Chanton ist sicherlich ein Gesprächsthema, wenn die „Rebarbeiter“ des VinEsch in Gesellschaft von ihrer Wochenendbeschäftigung im Rebberg erzählen.

Der österreichische Rebforscher Ferdinand Regner erklärt im Deutschen Weinbau Jahrbuch 2009, dass sich um manche alte Sorte eine Art Kult entwickelt und die Nachfrage schnell höher ist als das Angebot. Sicherlich profitiert die Kellerei Chanton von solchen Tendenzen. Problematisch ist im Weinbau natürlich, dass ein Kult oder Trend häufig nicht von langer Dauer ist, und Reben gar nicht so schnell wachsen, wie sich das allgemeine Weininteresse wieder abwendet (Regner, 2008, S.83). Die Idee, einheimische Spezialitäten und Raritäten anzubauen ist für die Kellerei Chanton in den 60er und 70er Jahren, weniger einem Trendgefühl



Abb. 25: Welche Rebsorte verbirgt sich hier? José Vouillamoz bei der Probensammlung in VinEsch 2010 (Foto: R. Holzer)

entsprungen, als vielmehr dem Interesse für das Einmalige und Besondere, das der Walliser Rebbau zu bieten hat. Und wie in diesem Kapitel bereits erwähnt, ist die Kellerei nicht bemüht, ihre Anbauflächen auszuweiten. Raritäten sind nur Raritäten, wenn sie rar sind. Zum anderen sind Chantons nur zufrieden, wenn ihre Weine beste Qualität aufweisen. Dass Mario dieses Ziel konsequent und erfolgreich verfolgt, zeigen nicht nur die leeren Weinregale in den Verkaufsräumen der Kellerei. Die Nominierung als Newcomer des Jahres 2009 durch die Zeitschrift Weingourmet sowie die Bewertung der Kellerei mit drei Sternen und nicht zuletzt die Auszeichnung des Heida BA2005 als einer der 10 besten Weine der Schweiz durch den „Kleinen Johnson“ 2010 (Johnson, 2009), bestätigen Mario und die Kellerei auf ihrem Weg.

Die Ergebnisse der DNA-Analysen der Reben haben in den letzten 15 Jahren viele neue und zum Teil überraschende Informationen über die alten Rebsorten zum Vorschein gebracht. Nicht alle Winzer oder Marketingverantwortlichen haben positiv darauf reagiert. Vor allem Aussagen darüber, ob eine Rebe autochthon ist oder nicht, müssen gelegentlich relativiert werden und sorgen für Diskussionen (persönliches Gespräch mit J. Vouillamoz, Juni 2010). Letztlich gehören die neuen Erkenntnisse und vorherigen, nun korrigierten, Verwechslungen und Vorstellungen zu der Geschichte einer Rebsorte. Wie sich bei der letzten Wine and Dine Veranstaltung des Convivium Nürnbergs gezeigt hat, lässt sich diese wunderbar erzählen und bietet zugleich neue Einblicke in die Vergangenheit und Kultur der Weinbauregionen. Chantons, deren Weine durch ihre Geschichte zur „Persönlichkeit“ werden, können mit den neuen Einblicken und Informationen sozusagen aus den Vollen schöpfen.

13. Fazit

In den letzten zwanzig Jahren haben die einheimischen Rebsorten des Wallis einen bedeutenden Aufschwung erlebt und sich gut in einem Nischenmarkt etabliert. Gleichzeitig haben sie das Image des Wallis nachhaltig verändert. Galt es in den 1980ern noch als Massenproduzent, einfacher Alltagsweine, so ist es heute in der Schweiz als Produzent einmaliger und qualitativ hochwertiger weine angesehen.

Nicht alle Walliser Spezialitätenweine ergeben das, was Weinkenner als „große Weine“ ansehen. Dennoch weisen sie ihren eigenen Charakter auf und bestechen durch ihre kulturelle und historische Verbundenheit mit dem Wallis. Kleine Produzenten wie die Kellerei Chanton stehen mit ihren Kunden in direktem Kontakt und können so den Weinen durch ihre Geschichte Persönlichkeit verleihen. Gleichzeitig haben sie die Möglichkeit, sich und ihre Arbeitsphilosophie unmittelbar den Kunden zu präsentieren. Werden die Spezialitäten der Chantons von dritten vertrieben, sollten diese sich genau mit den Weinen auseinandersetzen, um die Konsumenten zum Kauf eines ihnen wahrscheinlich völlig unbekanntem Weins zu motivieren.

Der direkte Kundenkontakt bietet auch für andere kleinere Schweizer Weinbaubetriebe die Gelegenheit, sich glaubwürdig als Produzenten von qualitativ hochwertigen und authentischen Weinen zu etablieren.

Auf nationaler und internationaler Ebene können Schweizer Weinspezialitäten eine Zielgruppe von entdeckungsfreudigen und qualitätsbewussten Weinliebhabern ansprechen. Doch schon allein auf Grund der geringen Produktionsmengen, wird die Rolle der Spezialitätenweine eher die eines Aushängeschildes sein, das allgemein auf die hohe Qualität der Schweizer Weine aufmerksam macht. Einfach gesagt: wenn die Schweizer Spezialitätenweine gut sind, sind die anderen Schweizer Weine sicher auch gut (Halo-Effekt).

In Hinblick auf die gesundheitlichen Risiken des Alkoholkonsums, zeichnet sich ein verantwortungsvolles Marketing für die alten Rebsorten des Wallis dadurch aus, dass es den Genussaspekt des Weintrinkens betont. Die Spezialitätenweine fordern dazu auf, sich maßvoll und bewusst ihrem Geschmack, ihrer Geschichte und der Geschichte ihrer Heimat und ihrer Produzenten auseinander zu setzen.

Angesichts der im letzten Jahrhundert stark dezimierten Vielfalt der Rebsorten ist es wünschenswert, dass das Interesse für seltene regionale Weine weiter wächst, so dass die Weinbauern einen Anreiz finden, diese vermehrt anzubauen.

Medienveranstaltungen wie das Gipfeltreffen im August 2009, das sich ausschließlich mit den seltenen Rebsorten der Alpen (und des Rheingaus) befasste oder der Verein VinEsch der sich zur

Rettung eines alten Rebbergs gründete, könnten Schule machen, um ein möglichst großes Publikum auf regionale Rebsorten aufmerksam zu machen.

Zusammenfassung

In den letzten Jahrzehnten haben die alten einheimischen Rebsorten Europas mehr und mehr Beachtung gefunden und sich in speziellen Nischenmärkten positioniert, da sie das Potential besitzen, die Einzigartigkeit einer Weinregion widerzuspiegeln. Das Beispiel des Schweizer Kantons Wallis zeigt, wie lokale Spezialitätenweine zu einem positiven Imagewechsel beigetragen haben. Bis in die 1980er waren Weine wie Fendant und Dôle aus Rebsorten, die im 19. Jahrhundert eingeführt worden waren, das Markenzeichen der Weinproduktion und für den Ruf des Weinbaugebiets verantwortlich. Heute sind die qualitativ hochwertigen Weine aus einheimischen Rebsorten wie Petite Arvine, Humagne Rouge, Amigne, Heida oder Landroter (Cornalin du Valais) das Flaggship des Wallis als Weinbauland.

Neben der Qualität, die die Weine aus diesen Rebsorten auszeichnet, ist die lange regionale Geschichte der Reben, die eng mit deren kulturellen Wurzeln verschlungen ist, ein entscheidender Marketingaspekt. Denn die Wiedergeburt der alten Rebsorten bietet die Möglichkeit, die Konsumenten auf emotionaler Ebene anzusprechen und für die Einzigartigkeit der Weine zu begeistern. Der besondere Reiz der alten Rebsorten wird durch die (oft unerwarteten) Ergebnisse genetischer Untersuchungen noch verstärkt. Sie haben in den letzten Jahren viele Einblicke in die Verwandtschaftsverhältnisse und die Herkunft der Reben ermöglicht. Auch wenn diese Untersuchungen manchmal als Bilderstürmer wahrgenommen worden sind, bedeuten sie doch gleichzeitig die Bereicherung der regionalen Geschichte der Reben.

Es leuchtet ein, dass die historischen und kulturellen Besonderheiten der regionalen Rebsorten nicht im Supermarkt vermittelt werden können. Am Beispiel der Walliser Kellerei Chanton, die sich auf die einheimischen Reben spezialisiert hat, zeigt sich die enorme Bedeutung des direkten Kundengesprächs für den Verkauf der Weine: Den größten Umsatz macht die Kellerei im eigenen Ladengeschäft in Visp oder mit Restaurants. Beide Orte bieten die Möglichkeit, auf die Einzigartigkeit der Geschichte, Kultur und des Anbaus der Reben, sowie des Ausbaus der Weine einzugehen.

Momentan ist die Gewichtung von Weinraritäten in der Schweiz nur national von Bedeutung, da der Export von Schweizer Weinen ökonomisch immer noch eine unbedeutende Rolle spielt. Eine nicht repräsentative Umfrage unter kleinen exportierenden Schweizer Winzerbetrieben zeigt, dass diese kleinen Betriebe (nicht größer als 15 ha), vor allem auf eine hohe Qualität ihrer Weine achten. Dieses Ergebnis entspricht der Vermarktungstheorie, nach der sich Schweizer Wein im Ausland nur mit hochwertiger Qualität, die ihren Preis wert ist, behaupten kann. Tatsächlich sind

nur wenige große Weinproduzenten in der Lage, akzeptable und günstige Massenweine zu produzieren. Die kleineren Winzerbetriebe sind mit zu hohen Produktionskosten durch teilweise schwer und damit zeitintensiv zu bearbeitenden Rebbergen und hohen Lohnkosten konfrontiert. Sie müssen den Vorteil nutzen auf den regionalen Märkten als glaubwürdige Produzenten von authentischen, charaktvollen und qualitativ hochwertigen Weinen auftreten zu können.

Auch wenn die Menge des exportierten Weines bei einigen der befragten Winzern bis zu 5% ihrer Gesamtproduktion ausmacht, ist neben der Erschließung eines neuen Marktes, der Imagegewinn eine ausschlaggebende Motivation, Weine im Ausland zu verkaufen.

Ob sich die Schweiz allgemein ein Image als Land der Spezialitätenweine aufbauen kann, ist schwer zu beurteilen. Die Produktionsmengen sind verhältnismäßig klein. Zudem stellen sie ein Produkt dar, auf das die Konsumenten zunächst mit der nötigen Information/Geschichte aufmerksam gemacht werden müssen. Allerdings besteht die Möglichkeit, dass die Exklusivität der Spezialitäten einen Halo-Effekt auf die Schweizer Weine allgemein ausübt. Sie können genauso wie die qualitativ hochwertigen Weine der kleinen Kellereien als Zugpferde für das internationale Image der Schweizer Weine eine wichtige Rolle spielen.

Abstract

In the past decades, old European autochthonous grape varieties have received more and more attention for their potential to uniquely represent a wine-growing region and to generate a special niche market.

The example of the Swiss canton of Valais illustrates how local specialty wines have contributed to a positive image change. Until the 1980s, Valais wines like Fendant and Dôle, made with grape varieties introduced in the 19th century, were the benchmarks of the wine production and accounted for most of the canton's reputation as a wine producing region. Today the flagship has been taken over by the high-quality wines made from indigenous grapes like Petite Arvine, Humagne Rouge, Amigne, Heida or Landroter (Cornalin du Valais).

Besides the quality of the wines these varieties can produce, their long regional history, deeply anchored in cultural roots, has now become a crucial aspect of marketing. This old grape varieties revival offers the opportunity to appeal consumers on an emotional level and to have them enthused over the uniqueness of these wines. The appeal was strengthened in recent years by genetic studies that have shed (often unexpected) lights on the relationships and origins of grapes. These researches have sometimes been perceived as iconoclast, and at the same time they have the potential to enrich the local history of these varieties.

It is clear that the cultural and historical distinctiveness of the old regional varieties can not be mediated in a supermarket. The example of the Valais cellar Chanton, a specialist in native Valais vines, shows the enormous importance of the direct communication with the customers: Most of the winery's revenue is achieved by selling wine in their own shop in Visp or in restaurants. Both places offer the opportunity to illustrate the uniqueness of history, culture and cultivation of the vine, and characteristics of winemaking, with a personal and emotional appeal.

At the moment, emphasis on local rare grape varieties only has a national importance, because the export of Swiss wines still plays an economically insignificant role. A non-representative survey of small Swiss wineries exporting abroad shows that these small businesses (no larger than 15 ha) give much attention to the high quality of their wines. This is consistent with the marketing theory claiming that Swiss wines only have a chance to conquer foreign markets by presenting high quality wines, priced accordingly. Indeed, only a few important Swiss wine producers are able to produce enough quantities of cheap mass wines. Small wineries cannot cope with high production costs and with time-consuming labour in the vineyards, so that they must take advantage of having the credibility as authentic and high quality wines producers for the local market.

Although for some of the winemakers included in the survey the quantity of wine that is exported amounts up to 5% of their total production, the image gain by selling wines abroad shows to be the most important motivation to export their wines - in addition to the development of a new market. It is difficult to say, if Switzerland can build up an image as a country of wines specialties, in general. The production is relatively small. And the consumers have to be made aware of the wines, by presenting them the necessary information / history. However, there is a chance that the exclusiveness of the specialties will exert a halo-effect on the Swiss wines in general. Just like the high quality wines of the small wineries, they can play an important role as draft horses for the international image of Swiss wines.

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Entwicklung der Schweizer Rebfläche in ha.....	S. 8
Abb. 2: Die Schweizer Weinbaugebiete	S. 9
Abb. 3: Betriebe mit Hangbeiträgen 2008.....	S. 11
Abb. 4: Das Rohnetal bei Raron.....	S. 14
Abb. 5: Bewässerung der Reben bei St. German.....	S. 17
Abb. 5x: Beispiel aus der Terroirstudie : Carte des Sols « Le Vispéral »	S. 19
Abb. 6: Trockensteinmauern zwischen Sierre und Sion.....	S. 20
Abb. 6x: Rebflächen im Wallis.....	S. 21
Abb. 7: Trottola Vasen. Auf Abbewahrungsgefäße für Wein (ca.2 Jh. vor Chr.)	S. 22

Abb. 8: ‘Serpettes’ (ca. 2. Jh nach Chr.- wahrscheinlich genutzt, um die Trauben abzuschneiden).....	S. 23
Abb . 9: Verhältnis der Anbaufläche der Rebsorten im Wallis 2009.....	S. 27
Abb. 10: Entwicklung des Chasselas 1999-2009	S. 27
Abb. 11: Entwicklung der hauptsächlichen Rotweinsorten des Wallis	S. 28
Abb. 12: Entwicklung der einheimischen u. traditionellen Rebsorten des	S. 28
Abb. 13: Vergleich der Entwicklung der roten und weißen Rebsorten im Wallis	S. 29
Abb. 14: Mario Chanton.....	S. 36
Abb.15: Marlis Chanton	S. 47
Abb. 16: Josef-Marie Chanton	S. 47
Abb 17: Etiketten: Oberwalliser Raritäten (Himbertscha).....	S. 40
Abb 18: Etiketten: Oberwalliser Raritäten (Eyholzer Roter).....	S. 40
Abb 19: Etiketten: Oberwalliser Raritäten (Heida).....	S. 40
Abb 20: Große Walliser Sorten (weiß) (Petite Arvine).....	S. 40
Abb. 21: Reben bei Visp.....	S. 42
Abb. 21x: Pergolaanlage in Eyholz.....	S. 49
Abb. 22: Die Rieben im Herbst.....	S. 51
Abb. 23: Schutz durch Nutzung Logo des BMEVL.....	S. 75
Abb. 23x: Werbedarstellung des Petite Arvine als Walliser Spezialität mit Charakter.....	S. 83
Abb. 24: Alpine Raritätenweine auf dem Gipfeltreffen 2009 in Visp	S. 89
Abb. 25: Welche Rebsorte verbirgt sich hier? José Vouillamoz bei der Probensammlung in VinEsch 2010.....	S. 91

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Temperaturmittel in °C. - Standardnormwerte 1961-1990: Lufttemperatur 2m.....	S.18
Tab 1x : (Weiß-)Weinüberproduktion im Vergleich zur heutigen Produktion (Angabe in Litern).....	S. 24
Tab. 2: Anbaufläche Chasselas u. Petite Arvine im Wallis in ha.....	S. 31
Tab. 3: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Lafnetscha.....	S. 44
Tab. 4: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Himbertscha.....	S. 45
Tab. 5: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Gros Bourgogne.....	S. 46
Tab. 6: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Gouais Blanc.....	S. 47
Tab. 7: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Resi.....	S. 48
Tab. 8: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Eyholzer Rote.....	S. 49
Tab. 9: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Rouge de Fully.....	S. 50

Tab. 10: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Heida	S. 52
Tab. 11: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Humagne	S. 53
Tab. 12: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Petite Arvine	S. 54
Tab. 13: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Amigne	S. 55
Tab. 14: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Humagne Rouge	S. 57
Tab. 15: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Landroter.....	S. 59
Tab. 16: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Goron de Bovernier.....	S. 60
Tab. 17: Allelgröße der sechs Standard-DNA-Marker von Grosse Arvine	S. 61
Tab. 18: Sensorische Eigenschaften von Weinbestandteilen.....	S. 67
Tab. 19: Anzahl der in 2009 Produzierten Flaschen mit Raritäten und Spezialitäten.....	S. 85

Literaturverzeichnis

- Agrarbericht 2009, Bundesamt für Landwirtschaft,
<http://www.blw.admin.ch/dokumentation/00018/00498/index.html?lang=de> Stand
 23.08.2010
- Agrarbericht 2002, Bundesamt für Landwirtschaft,
<http://www.blw.admin.ch/old/agrarbericht2/d/produktion/pflanzenbau.htm> Stand
 03.08.2010
- Alberto, A. A., Bertelli, M.D., Das, D.K. (2009). Grapes, Wines, Resveratrol and Heart Health.
Cardiovasc Pharmacol 54:468–476
- Allen, N.E., Beral, V., Casabonne, D., Kan S.W., Reeves, G.K., Brown, A., Green, J.
 (2009). Moderate Alcohol Intake and Cancer Incidence in Women. *JNCI*. Vol. 101,
 Issue 5, 296-305
- Alleweldt, G. (1997). Genetics of grapevine breeding. *Prog. Bot.* 58, 441-454
- Ammann-Doubliez, C. (2007). Trois vieux cépages valaisans: neyrun, humagny et regy.
 Edition, traduction et commentaire d'un texte de 1313', *Vallesia* 62: 221-260
- Anderson, P., Baumberg, B. (2006). Alkohol in Europa - Eine Public Health Perspektive; Ein
 Bericht für die Europäische Kommission; Zusammenfassung. Institute for Alcohol
 Studies, UK
- Arnold, P. (1972). Der Wein in der Kirche, in: Carlen;L. (Hrsg.), *Der Wein im Oberwallis, Visp:*
 Verlag neue Buchdruckerei Visp AG; S.15
- Auger, C., Rouanet, J-M., Vanderlinde, R., Bornet, A., Decorde, K., Lequeux, N., Cristol, J-P.,
 Teissedre, P-L. (2005) Polyphenols-Enriched Chardonnay White Wine and Sparkling
 Pinot Noir Red Wine Identically Prevent Early Atherosclerosis in Hamsters. *J. Agric.*
Food Chem., 53, 9823-9829
- Bächtold, K. (1974). Aus der Geschichte des Weinbaus in der Ostschweiz. *Schriften zur*
Weingeschichte Nr. 34
- Bayard, S. (1972). Der Wein und die Kostprobe, in: Carlen;L. (Hrsg.), *Der Wein im*
Oberwallis, Visp: Verlag neue Buchdruckerei Visp AG; S. 101
- Beschluss über die Ursprungsbezeichnung der Walliser Weine (AOC-Verordnung) vom 7. Juli
 1993
- Biffiger, K. (1972a). Sterbende Weine. in: Carlen;L. (Hrsg.), *Der Wein im Oberwallis, Visp:*
 Verlag neue Buchdruckerei Visp AG; S.43-52
- Biffiger, K. (1972b). Der Wein in Törbel, in: Carlen;L. (Hrsg.), *Der Wein im Oberwallis, Visp:*
 Verlag neue Buchdruckerei Visp AG; S. 123129
- BMELV (o.J.). Schutz durch Nutzung. BMELV.
<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Klima-und-Umwelt/BioVielfalt/JahrDerBiologischenVielfalt2010.html> Stand 13.08.2010

- Bobak, M., Marmot, M. (2003) Wine and heart disease: a statistical approach, in: Sander, M., Pinder, R. (Hrsg.), Wine. A Scientific Exploration, London: Taylor & Francis, S.92-107
- Bonnard, J. (2010). La vigne qui ne devait pas mourir. Terroirs, Juni 2010, S. 16-18
- Bordenave, L., Lacombe, T., Laucou, V., Boursiquot, J.-M. (2007). Etude historique, génétique et ampélographique des cépages Pyrénéo Atlantiques. Bulletin de l'OIV. n° 920-922, 553-586.
- Bowers, J.E., Boursiquot, J.M., This, P., Chu, K., Johansson, H., Meredith, C.P. (1999). Historical genetics: the parentage of Chardonnay, Gamay, and other wine grapes of Northeastern France. Science 285: 1562–1565
- Bowers, J.E., Meredith, C.P. (1997). The parentage of a classic wine grape, Cabernet Sauvignon. Nat Genet 16: 84–87
- Bowers, J.E., Siret R., Meredith, C.P., This, P., Boursiquot JM (2000). A single pair of parents proposed for a group of grapevine varieties in Northeastern France. Acta Hort 528: 129–132
- Brown, L., Kroon, P. A., Das, D. K., Das, S., Tosaki, A., Chan, V., Singer, M. V. and Feick, P. (2009), The Biological Responses to Resveratrol and Other Polyphenols From Alcoholic Beverages. Alcoholism: Clinical and Experimental Research, 33: 1513–1523
- Bundesamt für Landwirtschaft (o.J.) Weine und Spirituosen. Bundesamt für Landwirtschaft. <http://www.blw.admin.ch/themen/00013/00084/index.html> Stand 22.08.2010
- Bundesamt für Statistik (2007). Mittlere jährliche Bruttolöhne der Vollzeitarbeitnehmenden - Industrie und Dienstleistungen - Schweiz, EU, EFTA, (2004-2007), Bundesamt für Statistik, Neuchâtel
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).Pflanzengenetische Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft in Deutschland -Zweiter Nationaler Bericht (2008), in: BLE, Informations- und Koordinationszentrum für Biologische Vielfalt (Hrsg.), Agrobiodiversität-Schriftenreihe des Informations- und Koordinationszentrums für Biologische Vielfalt, Band 29 www.genres.de/CF/genres/ibv/ibv_agrobio_reihe.cfm Stand 15.08.2010
- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), (2007), Agrobiodiversität erhalten, Potenziale der Land-, Forst- und Fischereiwirtschaft erschließen und nachhaltig nutzen. BMELV. <http://www.bmelv.de/cae/servlet/contentblob/384104/publicationFile/23380/StrategiepapierAgrobiodiversitaet.pdf>, Stand 12.08.2010
- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2009). 444. Anteil der Bruttowertschöpfung (zu Herstellungspreisen) der Landwirtschaft am Bruttoinlandsprodukt in jeweiligen Preisen, in: Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 2009, Bremerhaven: Wirtschaftsverlag NW, 444
- Buss, P.-E. (2010). Promotion commune pour les vins suisses. Le Temps online 02.06.2010 http://www.fv-vd.ch/fileadmin/user_upload/Documents/Articles_presse/2010/100602_promotion_suisse_LT.pdf. Stand 14.08.2010
- Catry, B. (2009). VITI 2015 – Walliser Weinbaustrategie Umsetzungsziel 2015 - Teil I: Die wirtschaftliche Analyse http://www.vs.ch/NavigData/DS_68/M19135/de/EXECUTIVE_SUMMARY_VITI2015%20D.pdf Stand 18.08.2010
- Catry, B. (2010). VITI 2015 – Walliser Weinbaustrategie - Umsetzungsziel 2015 – Teil II: Die Märkte und das Marketing der Branche. http://www.vs.ch/Press/DS_3/CP-2010-02-25-16691/de/rapport_de.pdf Stand 18.08.2010
- Chanton, J.-M. (1972). Der Wein in Visperterminen. Carlen;L. (Hrsg.), Der Wein im Oberwallis, Visp: Verlag neue Buchdruckerei Visp AG; S. 107-122
- Chaudhari, N, Roper, S.D., (2010). The cell biology of taste. J. Cell Biol. Vol. 190; No. 3; 285–296
- Cina, J.-M. (2009). Das Wallis unter den führenden Weinbauregionen im Jahre 2015. Kanton Wallis http://www.vs.ch/NavigData/DS_68/M19135/de/Botschaft_Staarats_VITI2015.pdf Stand 18.08.2010

- Convention on Biological Diversity (CBD) (2010). Die Lage der biologischen Vielfalt: 3. Globaler Ausblick Zusammenfassung. CBD. <http://www.cbd.int/gbo/gbo3/doc/GB03-Summary-final-de.pdf>. Stand 15.8.2010
- Curdy, P., Paccolat, O., Wick, L., Zufferey-Périsset, A.-D., Mermod, O., Schupbach Hahling, S. (2009) Les premiers vigneronns du Valais, Archéologie Suisse 32, 3: 2-19
- Das Weinjahr 1994/95. Office fédéral de l'agriculture. Bern, 1995
- Das Weinjahr 2004. Office fédéral de l'agriculture. Bern, 2005
- Das Weinjahr 2008. Département fédéral l'économie, Office fédéral de l'agriculture, Secteur Produits végétaux
- Das Weinjahr 2009. Département fédéral l'économie, Office fédéral de l'agriculture, Secteur Produits végétaux
- DGE (2008) Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 1. Aufl. 3. korrigierter Nachdruck, Frankfurt am Main: Umschau/Braus, S. 65 ff
- DGE (2010), Prävention durch moderaten Alkoholkonsum? Presseinformation der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. 02/2010 | 02. Februar
- Dettweiler, E., Jung, A. (2001). Die Bedeutung alter Rebsorten früher und heute. Deutsches Weinbau-Jahrbuch 52, p. 113-118
- Dienststelle für Landwirtschaft (o.J. a). Statistiken. Einige Zahlen über de Walliser Landwirtschaft. Walliser Landwirtschaftskammer <http://www.agrivalais.ch/de/de/agriculturevs/statistiques.asp> Stand 20.03.2010
- Dienststelle für Landwirtschaft (o.J. b). Statistiken - Rebbau. Walliser Landwirtschaftskammer http://www.agrivalais.ch/de/de/agriculturevs/viti_stat.asp Stand 20.03.210
- Die Schweizerische Post (o.J.) Preise für Economy. Die Schweizerische Post <http://www.post.ch/post-startseite/post-privatkunden/post-versenden/post-pakete-international/post-preise-pk-pakete-international/post-preise-economy-pakete-international.htm> Stand 23.08.2010
- Dudley, J.I., Lekli, I., Mukherjee, S., Das, M., Bertelli, A.A., Das, D.K.(2008). Does white wine qualify for French paradox? Comparison of the cardioprotective effects of red and white wines and their constituents: resveratrol, tyrosol, and hydroxytyrosol. J Agric Food Chem. 56:9362–9373
- Estruch, R., Sacanella, E., Badia, E., Antunez, E., Nicolas, J.M., Fernandez-Sola, J., Rotilio, D., de Gaetano, G., Rubin, E., Urbano-Márquez, A. (2004). Different effects of red wine and gin consumption on inflammatory biomarkers of atherosclerosis: a prospective randomized crossover trial. Effects of wine on inflammatory markers. Atherosclerosis. 175:117–123
- Fassbender, W. (2009). Visionärste Winzer der Schweiz - statt Winzer des Jahres Wolfis Wein-Worte 06.11.2009 <http://wolfisweinworte.blogg.de/eintrag.php?id=528> Stand 24.08.010
- Felley, P-Y. (2010). Mündlicher Bericht des Direktors der WLK an die GV vom 1. April 2010 http://www.agrivalais.ch/Upload/CVA_AG_10-04_Rapport%20du%20directeur_def_d.pdf Stand 18.08.2010
- Fibicher, A. (2004). Walliser Geschichte. 2. überarbeitete und erweiterte Auflage. Visp: Rotten Verlag
- Fretz, C., Känel, S., Luisier, J.-I., Amadò, R. (2005). Analysis of volatile components of Petite Arvine wine. Eur Food Res Technol, 221:504–510
- Fuhrman, B., Volkova, N., Suraski, A., Aviram, M. (2001). White Wine with Red Wine-like Properties: Increased Extraction of Grape Skin Polyphenols Improves the Antioxidant Capacity of the Derived White Wine. J. Agric. Food Chem. 49, 3164-3168
- Gale, G. (2003). Saving the Wine from Pyloxera: a never-ending battle, in: Sander, M., Pinder, R. (Hrsg.), Wine. A Scientific Exploration, London: Taylor & Francis, S. 70-91
- Gatta, L.F. (1838). Saggio sulle viti e sui vini della Valle d'Aosta. Neudruck (1971), Ivrea: Fratelli Enrico Editori, 126 ff
- Geiger F., Bengtsson J., Berendse, F., Weisser, W.W., Emmerson, M., et al. (2010). Persistent negative effects of pesticides on biodiversity and biological control potential on European farmland. Basic and Applied Ecology 11(2): 97-105
- Gerorge, G. (2003). Drinking Wine, in: Sander, M., Pinder, R. (Hrsg.), Wine. A Scientific Exploration, London : Taylor & Francis, S. 1

- Gaillard, R. (2005) Ausbildung „Trockensteinmauer“, in: Info Bulletin der Dienststelle für Landwirtschaft. 14. Auflage, November 2005, S. 27
- Grain Noble ConfidenCiel (o.J.). Un «esprit» gage de qualité. Grain Noble ConfidenCiel. www.grainnoble.ch Stand 20.08.2010
- GrapeGen06 www.montpellier.inra.fr/grapegen06/accueil.php
- Green, R.E., Cornell, S.J., Scharlemann, J.P.W., Balmford, A. (2005). Farming and the Fate of Wild Nature. *Science* 307, 550-555
- Goldberg, D.M., Soleas, G.J. (2003). Resveratrol: biochemistry, cell biology and the potential role in disease prevention, in: Sander, M., Pinder, R. (Hrsg.), *Wine. A Scientific Exploration*, London: Taylor & Francis, S. 160-198
- Gutersohn, H. (1961). *Geographie der Schweiz in drei Bänden. Band II, Alpen, 1. Teil, Wallis, Tessin, Graubünden*. Bern: Kümmerly + Frey, Geographischer Verlag
- Heida-Zunft (o.J.). Satzungen der «Heida-Zunft Höchster Weinberg», <http://www.heidazunft.ch/index3.cfm>, Stand 20.08.2010
- Heinz, A., Mann, K. (2001). Neurobiologie der Alkoholabhängigkeit. *Dt Ärztebl; Heft 36*, 98: A 2279-2283,
- Helbling, M. (2006). *Agrotourisme en Valais. Recommandations pour la reconnaissance de l'offre existante et le développement des activités para-agricoles*. La Chambre Valaisanne d'Agriculture, Le Service de l'Agriculture
- Hornickel, E. (1980) *Die Weine der Alpen*. Stuttgart: Seewald-Verlag, S.46
- Hotzenköcherle, R. (1984): *Die Sprachlandschaften der deutschen Schweiz (Sprachlandschaft; Bd. 1)*, Aarau: Sauerländer
- Im Hof, U. 2007, *Geschichte der Schweiz*. 8. Auflage, Stuttgart: Verlag W. Kohlhammer, S. 37
- Interprofession de la vigne et du vin (2009). *Les Vin du Valais- Die Essenz*.
- Interprofession de la vigne et du vin (o.J.a). *Die Walliser Weine haben Charakter*. Interprofession de la vigne et du vin www.lesvinsduvalais.ch/einkellerer/walliser-weine-haben-charakter.html Stand 22.8.2010
- Interprofession de la vigne et du vin (o.J.b). *Veranstaltungskalender und Events*. Interprofession de la vigne et du vin, www.lesvinsduvalais.ch/einkellerer/veranstaltungskalender-events.html Stand 20.8.2010
- Jackson, R.S. (2002). *Wine Tasting: A Professional Handbook*. San Diego, London: Academic Press
- Johnson, H. (2009). *Der kleine Johnson 2010*. GU, Hellwag
- Jung, A. (2008). Erfassung rebgenetischer Ressourcen in Deutschland, in: Schultz, H-R., Stoll, M. (Hrsg.), *Deutsches Weinjahrbuch 2009*, 60. Stuttgart: Eugen Ulmer KG, S. 88-103
- Kalbermatter, P. (2007). Abschrift und Übersetzung des Pfarrarchivs Niedergesteln, G 1, S. 153-155 (Erkenntnisbuch der Heiliggeist-Bruderschaft von Niedergesteln 1570-1719 (unveröffentlicht)
- Kanton Wallis, *Das Wallis in Zahlen 2009.*, Departement für Finanzen, Institutionen und Gesundheit, Finanzverwaltung, Statistisches Amt
- Karlen, L. (1974) *Der Wein im Wallis*. Schriften zur Weingeschichte Nr. 36
- Kasper, H. (2004). Alkohol, in: *Ernährungsmedizin und Diätetik*, 10. Auflage, München: Urban & Fischer, S. 77
- Keller, A. (2010). *Ausstellerliste Mémoire & Friends*. Andreas Keller Weininformation <http://www.weininfo.ch/events/memoire-friends/ausstellerliste/> Stand 24.08.2010
- Keller, P. (2009). *Neue Wege im Schweizer Weinmarketing*. Diplomarbeit, Weinakademie Österreich, Rust
- Kilchmann, M. (2008). Schweizer Tropfen für die Welt. *Bilanz* 19/2008, S. 110-117
- Koblet, W. (1994). Geschichte von Reben und Wein in der Schweiz, *Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau* 130, 25: 606-609
- Kraft, U., Antony, C., Bosi, C., Hainard, F. (2004). *Wegziehen – Bleiben – Zurückkehren. Eine wissenschaftliche Studie der Arbeitsmarktbeobachtung Wallis zur Abwanderung von Kompetenzen von Walliserinnen und Wallisern*. Kanton Wallis, Departement für Volkswirtschaft, Institutionen und Sicherheit, Departement für Erziehung, Sport und Kultur

- Lakshman. R., Garige, M., Gong, M. Leckey, L. Varatharajalu, R., Zakhari, S. (2009). Is alcohol beneficial or harmful for cardioprotection? *Genes & Nutrition*, Vol.5; No. 2; 111-120
- LID (2007). Walliser Winzer verlassen den Schweizer Weinbauernverband. Landwirtschaftlicher Informationsdienst 30.08.2007
<http://www.lid.ch/de/aktuell/agronews/detail/article/2010/04/16/walliser-winzer-verlassen-den-schweizer-weinbauernverband/> Stand 17.8.2010
- LID (2010). Walliser Winzer treten dem Schweizer Weinbauernverband wieder bei. Landwirtschaftlicher Informationsdienst 16.04.2010
<http://www.lid.ch/de/aktuell/agronews/detail/article/2010/04/16/walliser-winzer-treten-dem-schweizer-weinbauernverband-wieder-bei/> Stand 16.08.2010
- Lucas, .D.L, Brown, R.A., Wassef, M., Giles, T.D. (2005). Alcohol and the cardiovascular system. *J Am Coll Cardiol* 45:1916 -24
- Marmot, M., Brunner, E. (1991) Alcohol and cardiovascular disease: the status of the U shaped curve. *BMJ* 303:565-8
- Matthies, B. (2008) Schweizer trinken ihren Wein am liebsten selber. Nur zwei Prozent werden exportiert. *Der Tagesspiegel*, 31.07.2008
- Matter, M., Werlen, I. (2002). Z Bäärn bin i gääre. Walliser in Bern, in: Glasner, E., Rudolf, P., Schwarzenbach, R. (Hrsg.), Alemannisch im Sprachvergleich. Beiträge zur 14. Arbeitstagung für alemannische Dialektologie in Männedorf (Zürich) vom 16.-18.9.2002, Stuttgart: Franz Steiner Verlag, S. 263-280
- Maul, E., Jung, A. (2003) Alte Rebsorten früher und heute. *Schweiz. Z. Obst-Weinbau* Nr. 23/03, S. 11-13
- Maul. E. (2009) Vorkommen, Beschreibung, Schutz und Erhaltung der genetischen Ressourcen der Rebe – Verknüpfung mit einer ökologischen, ökonomischen und standortgerechten Nutzung. in: Schultz, H-R., Stoll, M. (Hrsg.), *Deutsches Weinjahrbuch 2010*, 61. Stuttgart: Eugen Ulmer KG, S. 186-200
- Mémoire & Friends (2010). 124 Schweizer Spitzenproduzenten und ihre besten Weine mit Sonderschau BDW und Alpenweibühne. Pressemitteilung
www.weininfo.ch/fileadmin/UserFiles/Presse/MF_2010/M_F_2010_1.pdf Stand 16.8.2009
- MDVS (2009). Mémoire des Vins Suisse – Die Schatzkammer des Schweizer Weins 2009/20010. Mémoire des Vins Suisses
http://www.mdvs.ch/fileadmin/user_upload/pdfs/MDVS-Broschuere.pdf Stand 16.08.2010
- MDVS (o.J.). Bereits 39 MDVS-Mitglieder. MDVS
<http://www.mdvs.ch/de/fokus/einzelartikel/article/bereits-39-mdvs-mitglieder.html>, Stand 16.08.2010
- MeteoSchweiz (2010). Standardnormwerte 1961-1990: Lufttemperatur 2m. Bundesanstalt für Meteorologie und Klimatologie MeteoSchweiz,
http://www.meteoschweiz.admin.ch/web/de/klima/klima_schweiz/tabellen.Par.0004.DownloadFile.ext.tmp/temperaturmittel.pdf
- Michelet, P. (2005). Sauvegarde des murs en pierres sèches. *Géomatique Suisse* 2/2005, S. 76-78
- Millennium Ecosystem Assessment (2005). *Ecosystems and Human Well-being: Biodiversity Synthesis*. World Resources Institute, Washington, DC.
- Moriondo, G. (1999). *Vini e vitigni autoctoni della Valle d'Aosta*. Aosta: Institut Agricole Régional, S.139 ff
- Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, Hofer. R (2009). Pressemitteilung zur Veröffentlichung des Buchs ‚Histoire de la Vigne et du Vin en Valais, des Origines à nos jours‘, November 2009
- Nicollier J. (1969). *L'Humagne rouge*. Treize Étoiles 1.
- Nicollier, J. (1972). Un dossier relatif aux cépages dits rouges du pays en Valais et rouges indigènes en Vallée d'Aoste (deuxième partie). *Revue Suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture*. 4, 197-199
- Nicollier, J. (1974). Un dossier relatif aux cépages dits rouges du pays en Valais et rouges indigènes en Vallée d'Aoste (Troisième partie-fin). *Revue Suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture*. 6, 125-128.

- Nicollier, J. (1985). Les cépages du vignoble valaisan, autrefois et dans le XXe siècle. Sion: Propos de l'Ordre de la Channe n° 29
- O'Keefe, J.H., Bybee, K.A., Lavie, C.J. (2007). Alcohol and Cardiovascular Health: The Razor-Sharp Double-Edged Sword. *J. Am. Coll. Cardiol.* 50; 1009-1014
- Petrini, C. (2001). The Ark and the Deluge - One:1 Building the Ark, in: Petrini, C., Watson, B. (Hrsg.), *Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition, and the Honest Pleasures of Food*, Chelsea: Chelsea Green Pub Co
- Petrini, C. (2007) *Gut, sauber & fair. Grundlagen einer neuen Gastronomie*. Wiesbaden: TreTorri
- Pigott, S. (2008) *Verkannte Schweizer*. *Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung*, 10.2.2008
- Polášková, P., Herszage, J., Ebeler, S.E. (2008). Wine flavor: chemistry in a glass. *Chem. Soc. Rev.*, 37, 2478–2489
- Pöll, B. (1998). *Französisch außerhalb Frankreichs*. Tübingen: Max Niemeyer Verlag
- Pont, M. (2005). Überlegungen zur Entwicklung der Rebbaupflanzung im Walliser Rebberg (1995-2004), in: *Info Bulletin der Dienststelle für Landwirtschaft*. 13. Auflage, April 2005
- Pont, S. (2005). La coupe et le vin de l'accouchée, in: Zufferey-Périsset, A.D. (Hrsg.) *Quand le bois sert à boire*, Sierre-Salquenen: Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S 23-36.
- Pöschel, G., Seitz, H.K. (2004). Alcohol and Cancer. *Alcohol & Alcoholism*, Vol. 39, No. 3, pp. 155-165
- Rapport de Vendage (2009), Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen. Kanton Wallis
- Regner, F. (2008). Genetische Ressourcen der Rebe in Österreichs Weingärten. in: Schultz, H-R., Stoll, M. (Hrsg.), *Deutsches Weinjahrbuch 2009*, 60. Stuttgart: Eugen Ulmer KG, S. 81-87
- Rehm, J., Baliunas, D., Borges, G. L. G., Graham, K., Irving, H., Kehoe, T., Parry, C. D., Patra, J., Popova, S., Poznyak, V., Roerecke, M., Room, R., Samokhvalov, A. V., Taylor, B. (2010), The relation between different dimensions of alcohol consumption and burden of disease: an overview. *Addiction*, 105: 817–843
- reinerwein (o.J.). Die Charta des Reinen Weins. *reinerwein*
<http://www.reinerwein.ch/index.php?id=4> Stand 20.8.2010
- Rimm, E.B., Williams, P., Fosher, K., Criqui, M., Stampfer, M.J. (1999). Moderate alcohol intake and lower risk of coronary heart disease: meta-analysis of effects on lipids and haemostatic factors. *BMJ* 11; 319(7224): 1523–1528
- Ruffner, H.P. (2006) *Swiss Wine: Das Millionenloch*. *Schweiz. Z. Obst-Weinbau* Nr. 5/06, S. 8-9
- Ruffner, H.P. (2009). *Weinbaverbände- wohin des Weges?* *Schweiz. Z. Obst-Weinbau* Nr. 13/09, S. 4-7
- Rütter, H., Berwert, A., Rütter- Fischbacher, U., Landolt, M. (2001). *Der Tourismus im Wallis – Wertschöpfungsstudie*, Visp: nbv Druck AG
- Sato, M., Maulik, N., Das, D.K. (2002). Cardioprotection with alcohol: role of both alcohol and polyphenolic antioxidants. *Ann N Y Acad Sci* 957:122-135.
- Scheidegger, J., Meny, M. (2004). *Die Schweiz - entkorrt*. Zürich: swissguide.ch
- Schüepp, M., Bouët, M., Bider, M., Urfer, C. (1978). *Klimatologie der Schweiz, Band II, Regionale Klimabeschreibungen. 1. Teil: Gesamtübersicht Westschweiz, Wallis, Jura und Juranordfluss sowie Mittelland*. Zürich: Schweizerische Meteorologische Zentralanstalt
- Sefc, K.M., Lefort, F. Grando, M.S., Scott, K.D., Steinkellner, H. *Microsatellite markers for grapevine: a state of the art*. in: Roubelakis-Angelakis KA (Hrsg.) *Molecular Biology and Biotechnology of Grapevine*. Amsterdam: Kluwer Academic Publishers, S.433–463
- Sefc, K.M., Steinkellner, H., Gloessl, J., Kampfer S., Regner, F. (1998). Reconstruction of a grapevine pedigree by microsatellite analysis. *Theor Appl Genet* 97: 227–231
- Sellman, D., Connor, J., Robinson, G., Jackson, R. (2009). Alcohol cardio-protection has been talked up. *Journal of the New Zealand Medical Association*, 25-September-2009, Vol 122 No 1303; <http://nzma.org.nz/journal/122-1303/3796/> Stand 13.08.2010
- SIGALES, 2007- *Etude des terroirs valaisans, Studie des Terroirs der Walliser Rebberge*, Dienststelle für Landwirtschaft, Weinbauamt; Branchenverband IVV

- Sonderegger, S. (1991). Die Schweiz als Sprachgrenzland. Zeitschrift für Literaturwissenschaft und Linguistik 83: 13-39
- Stebler, F.-G. (1901). Ob den Heidenreben. Monographien aus den Schweizer Alpen. Zürich: Buchdr. Aschmann & Scheller, S. 111
- SVMD (2007). (Vouillaoz, J.F., Frei, A., Arnold, C. (2007)) Swiss Vitis Microsatellite Database, <http://www1.unine.ch/svmd/> Stand, 20.08.2010
- Swiss Wine Promotion(2010), Rapport annuel 2009
- SWEA (o.J.a) Ereignisse. SWEA <http://www.swisswine.ch/german/event/main.asp> Stand 16.08.2010
- SWEA (o.J.b). Regionen (Wallis). SWEA <http://www.swisswine.ch/german/regio/VS/carte.asp> Stand 19.8.2010
- Terral, J-F., Tabard, E., Bouby, L., Ivorra, S., Pastor, T., Figueiral, I., Picq, S.; Chevance, J-M., Jung, C., Fabre, L., Tardy, C., Compan, M., Bacilieri, R., Lacombe, T., This, P. (2010). Evolution and history of grapevine (*Vitis vinifera*) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars. *Annals of Botany* 105: 443–455, 2010
- Theiler, L (2008) Qualitäts-Weinbau im Aufwind. Walliser Bote 29.07.2008
- This, P., Jung, A., Boccacci, P., Borrego, J., Botta, R., Costantini, L., Crespan, M., Dangl, G.S., Eisenheld, C., Ferreira-Monteiro, F., Grando, S., Ibañez, J., Lacombe, T., Laucou, V., Magalhaes, R., Meredith, C.P., Milani, N., Peterlunger, E., Regner, F., Zulini, L., Maul, E. (2004) Development of a standard set of microsatellite reference alleles for identification of grape cultivars. *Theor Appl Genet* 109(7):1448-1458
- This, P., Lacombe, T., Thomas, M.R. (2006). Historical origins and genetic diversity of wine grapes. *Trends Genetics* 22:511-519
- Thomas, M.R., Scott, N.S (1993). Microsatellite repeats in grapevine reveal DNA polymorphisms when analysed as sequence-tagged sites (STSs). *Theor Appl Genet* 86: 985–990
- Thomas, M.R., Matsumoto, S., Cain, P., Scott, N.S. (1993). Repetitive DNA of grapevine: classes present and sequences suitable for cultivar identification. *Theor Appl Genet* 86:173-180
- Thomas, M.R., Scott, N.S (1994). Microsatellite sequence tagged site markers: simplified technique for rapidly obtaining flanking sequences. *Plant Mol Biol* 12:58-64
- Thomas, M.R., Cain, P., Scott, N.S. (1994). DNA typing of grapevines: A universal methodology and database for describing cultivars and evaluating genetic relatedness. *Plant Mol Biol* 25:939-949
- Thomas, P. (2009) Rouvinez a racheté Bonvin. htr No 26 / 25 Juni 2009
- Thomas, P. (2010) Interprofession de la vigne et des vins suisses -C'est reparti pour un tour... de table. Februar 2010, <http://www.thomasvino.ch/articles.php?lng=fr&pg=1351> Stand 17.08.2010
- Trefzer, R. (2001) Eine Zukunft jenseits von Dôle & Cie. *Weltwoche* 38/01
- Truffer, B. (1973) Die Walliser Landrats-Abschiede seit dem Jahre 1500. Sitten: Staatsarchiv, S.242 f
- van de Weil A., de Lange, D.W. (2008). Cardiovascular risk is more related to drinking pattern than to the type of alcoholic drinks. *The Netherlands Journal of Medicine* Vol 66, No 11
- Vaudan J. (1986-1987). Un ventennio di sperimentazione vitivinicola in valle d'Aosta. Risultati e prospettive, Estratto *Annali Acc. di Agr. di Torino*, Vol. CXXIX. Tip. E. Bono, Torino
- Vaterlaus, T. (2010) Kuckuckskind...Cornalin. *Vinum*, Schweizer Ausgabe, März, 16-18
- Verfassung des Kantons Wallis vom 8. März 1907
- Verordnung (EG) Nr. 1467/94 des Rates vom 20. Juni 1994 über die Erhaltung, Beschreibung, Sammlung und Nutzung der genetischen Ressourcen der Landwirtschaft
- Verordnung (EG) Nr. 1493/1999. Des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein
- Verordnung (EG) Nr. 436/2009 der Kommission vom 26. Mai 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbaukartei, der obligatorischen Meldungen und der Sammlung

- von Informationen zur Überwachung des Marktes, der Begleitdokumente für die Beförderung von Weinbauerzeugnissen und der Ein- und Ausgangsbücher im Weinsektor
- Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung), vom 14. November 2007 (Stand am 1. August 2010)
- Vouillamoz J.F. (2007). L'ADN n'a pas fini de nous surprendre... en permettant l'incroyable résurrection de la Diolle, un vieux cépage valaisan, In: Histoire de la Vigne et du Vin en Valais; Colloque am 30.11.2007 (4), 2, Sierre, Schweiz
- Vouillamoz, J. F. (2009a). Comment le Chasselas et le Pinot sont arrivés en Valais. In: Zufferey-Périsset, A-D (Hrsg.), Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours, Sierre: In Folio - Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S. 522
- Vouillamoz, J. F. (2009b). L'Humagne Rouge, fils du Cornalin du Valais, in: Zufferey-Périsset, A-D (Hrsg.), Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours, Sierre: In Folio - Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S.527
- Vouillamoz, J. F. (2009c). Lafnetscha et Himbertscha, cépages insolites du Haut-Valais in: Zufferey-Périsset, A-D (Hrsg.), Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours, Sierre: In Folio - Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S. 218
- Vouillamoz, J. F. (2009d). Le Eyholzer Rote, vieux cépage unique du Haut-Valais, in: Zufferey-Périsset, A-D (Hrsg.), Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours, Sierre: In Folio - Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S. 215
- Vouillamoz, J. F. (2009e). Les cépages au XVI^e siècle: Muscat, Gouais Blanc, Gros Bourgogne et Savagnin Blanc, in: Zufferey-Périsset, A-D (Hrsg.), Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours, Sierre: In Folio - Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S. 86-87
- Vouillamoz, J. F. (2009f). Premières mentions de cépages dans le Registre d'Anniviers, in: Zufferey-Périsset, A-D (Hrsg.), Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours, Sierre : In Folio - Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S. 84-85
- Vouillamoz, J. F. (2009g). Premières mentions de l'Arvine et de l'Amigne au XVII^e siècle, in: in Zufferey-Périsset, A-D (Hrsg.), Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours, Sierre: In Folio - Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S. 214
- Vouillamoz, J. F. (2009h). Raretés locales: Diolle, Goron de Bovernier, Grosse Arvine, Rouge de Fully, in: Zufferey-Périsset, A-D (Hrsg.), Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours, Sierre: In Folio - Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S. 216-217
- Vouillamoz, J.F. (2009i). ADN: origine des cépages. Présentation auf dem 1. Gipfeltreffen für die älteste mit Namen bekannte Rebsorte Gwäss/Heunisch/Preveyral/Blancio und andere sehr alte Rebsorten in den Alpen, 19. August 2009
- Vouillamoz, J.F., Grando, M.S. (2003). Genealogy of wine grape cultivars: 'Pinot' is related to 'Syrah'. *Theor Appl Genet* 107:448-454
- Vouillamoz, J.F., Moriondo, G. (erscheint demnächst), Origine des cépages valaisans et valdôtains.
- Vouillamoz, J., Maigre, D., Meredith, C.P. (2003). Microsatellite analysis of ancient alpine grape cultivars: pedigree reconstruction of *Vitis vinifera* L. 'Cornalin du Valais'. *Theor Appl Genet* 107: 448-454
- Vouillamoz, J.F., Maigre, D., Meredith, C.P. (2004). Identity and parentage of two alpine grape cultivars from Switzerland (*Vitis vinifera* L. 'Lafnetscha' and 'Himbertscha'). *Vitis* 43: 81-88
- Vouillamoz, J.F., Schneider, A., Grando, M..S (2007) Microsatellite analysis of Alpine grape cultivars (*Vitis vinifera* L): alleged descendants of Pliny the Elder's Raetica are genetically related. *Genet Res Crop Evol* 54:1095-1104
- Vouillamoz, J.F., Monaco, A., Costantini, L., Stefanini, M., Scienza, A., Grando, M.S. (2007). The parentage of Sangiovese, the most important Italian wine grape. *Vitis* 46:19-22
- Vouillamoz, J.F., Frei, A. et Arnold, C. (2008). Swiss *Vitis* Microsatellite Database: profils génétiques des vignes suisses sur Internet. *Revue suisse Vitic Arboric Hortic.* 40, 187-193
- Walker, A., Ruffner, H.P. (1998) Föhnforschung und Traubenreife). *Schweiz. Z. Obst-Weinbau* Nr. 9/98, S. 245-247

- Wechsler, H., Davenport, A., Dowdall, G., Moeykens, B., Castillo, S. (1994). Health and behavioral consequences of binge drinking in college. A national survey of students at 140 campuses. *JAMA* 27:1672-7
- Widmer, P. (2007). Die Schweiz als Sonderfall. Zürich: Verlag Neue Zürcher Zeitung S.152
- Weissenbacher, P. (2002). Hat der Schweizer Rebbau eine Zukunft? *Schweizerische Zeitung für Obst- und Weinbau* 11/02: 267-269
- WeinG 1994, Weingesetz, Bundesministerium der Justiz
- Wick, L. (2009). Des vignes avant les Romains en Valais? La réponse des pollens', in: Zufferey-Périsset, A-D (Hrsg.), *Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours*, Sierre: In Folio - Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S. 58-59
- Zryd, A. (2008). Eine kleine Geschichte der Gletscher. Bern: Haupt Verlag S.14
- Zufferey-Périsset A.-D. (2005). L'illustre et centenaire Vin du Glacier, in: A. D. Zufferey-Périsset, (Hrsg.) *Quand le bois sert à boire*, Sierre-Salquenen: Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, S. 47-70.
- Zufferey-Périsset, A-D (Hrsg.) 2009, *Histoire de la vigne et du vin en Valais - des origines à nos jours*, Vol. Sierre: In Folio- Musée Valaisan de la Vigne et du Vin

Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere, dass ich die vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Quellen und Hilfsmittel benutzt habe. Wörtliche oder dem Sinn nach anderen Werken entnommene Stellen sind unter der Angabe der Quellen kenntlich gemacht.

Unterschrift

Anhang

A I	Welche Erfahrungen machen kleinere Schweizer Winzerbetriebe mit dem Export ihrer Weine?	S.108
A II	Tabellenverzeichnis Anhang	S. 114
A III	Fragebogen Muster	S. 114
A IV	Preisliste Kellerei Chanton 2010	S. 116
	Material: Original Fragebögen auf CD	

A I

Welche Erfahrungen machen kleinere Schweizer Winzerbetriebe mit dem Export ihrer Weine?

Einführung

Die Exportmengen an Schweizer Weinen liegen seit Jahren bei rund 1% (Das Weinjahr 2009, S. 20). In Zeitungsartikeln oder im Internet ist immer wieder zu lesen, dass die Schweizer Weinproduktion zu klein ist und die Schweizer ihre Weine am liebsten selber trinken (Matthies, 2008). Doch auch die Schweizer Winzer stehen immer mehr in Konkurrenz mit ausländischen oft günstigeren Weinen. Im Jahr 2009 ging der Konsum von Schweizer Wein um 4,5 % zurück ist, während der von ausländischen Weinen um 1,3 % stieg (Das Weinjahr 2009, S.20).

Wenn als Grund für die geringe Ausfuhr immer wieder die zu geringe Produktionsmenge angegeben wird, könnte man zu dem Schluss gelangen, nur große Weinproduzenten hätten die Möglichkeit überhaupt, Wein auszuführen. Doch es gibt sie, die kleinen Winzerbetriebe, die zwischen drei und fünfzehn Hektar Reben bewirtschaften und ihren Wein im Ausland verkaufen. Ziel dieser Befragung war, von diesen Winzern zu erfahren, welche Erfahrungen sie mit dem Export ihrer Weine gemacht haben.

Auf Grund der sehr kleinen Anzahl an Fragebögen kann diese Umfrage nur als **nicht repräsentative Stichprobe** gewertet werden. Die aufgezeigten Ergebnisse und Tendenzen sollten höchstens als Anhaltspunkte gesehen werden. **Für aussagekräftige Ergebnisse sind unbedingt weitere Umfragen und Untersuchungen notwendig.**

Methoden

Mitte Juli 2010 wurde per e-Mail ein Fragebogen an 18 Schweizer Winzer verschickt, deren Weine auch im Ausland, speziell in Deutschland erhältlich sind. Voraussetzung war, dass die Betriebe selber nicht mehr als 15 ha bewirtschaften. Über die Weinhändler Linke Weine und schweizweit, wurden die Kontaktdaten zusammengetragen. Weiterhin wurde auf der Internetseite der SWEA, dem Verband der exportierenden Schweizer Winzer, nach kleineren Betrieben gesucht.

Die Winzer wurden darum gebeten, den Fragebogen bis zum 2. August per Post oder e-Mail zurückzuschicken. Bis Mitte August waren 11 ausgefüllte Fragebögen (ausschließlich per e-Mail) zurück gesendet worden. Die Ergebnisse wurden mit Hilfe des Tabellenkalkulationsprogramms Excel zusammengefasst. Auf Grund der Überschaubarkeit der Daten, wurde auf eine Graphische Darstellung verzichtet.

Ergebnisse

Die befragten Winzer beschreiben ihre Arbeitsphilosophie oft mit der Konzentration auf Qualität und Naturnähe, wozu auch der Verzicht auf „ökologischen Schnickschnack“ und die Betonung der Authentizität und Individualität gehört (Daten sind nicht aufgeführt).

Tab A1: Größe und Traubenzukauf der Winzerbetriebe

Weingut	Größe	Extra Ernte
1	2,5	0
2	6	2
3	12	30
4	5	3,5
5	3	0,5
6	10	1
7	3	2
8	7,50	
9	4,3	1
10	6,8	0,8
11	6	3
Durchschnittsgröße	6,00	
Durchschnitt Traubenkauf		3,98

Die **Durchschnittsgröße** der Betriebe liegt bei 6 Hektar. Teilweise kaufen die Winzer noch weitere Trauben, die sie nicht selber angebaut haben dazu (Tab. A1). Da ein Betrieb überdurchschnittlich viel Traubengut dazu gekauft hat (30 ha), beeinflusst er den allgemeinen Durchschnittswert des **Traubenzukaufs** (3,98 ha) stark. Ohne die Zukaufsmenge dieses Betriebs liegt der Durchschnitt bei 1,25 ha.

Fünf der 11 Betriebe exportieren ihre Weine bereits seit zehn Jahren und länger (Daten nicht aufgeführt).

Tab. A 2: Angebaute Rebsorten

Rebsorte	Anzahl Betriebe, die diese Sorte anbauen
Müller-Thurgau	3
Blauburgunder	9
Chasselas	3
Gamaret	3
Muskat	1
Pinot gris	3
Chardonnay	8
Sauvignon Blanc	6
Gewürztraminer	1
Cabernet Sauvignon	5
Merlot	6
Dornfelder	1
Pinot Blanc	3
Vioigner	2
Altesse	1
Gamay	2
Granoir	1
Mara	1
Syrah	2
Kerner	2
Zweigelt	1
Arinarnoa	1
Petit Verdot	2
Malbec	1
Riesling	1
Cabernet Franc	1
Carminoir	1
Completer	(Tessin) 1

Bei den befragten Winzern ist die am häufigsten angebaute Rebsorte der Blauburgunder (9 Betriebe), allerdings kann hier keine Aussage über den Flächenanteil der Rebsorten gesagt werden. **Überraschen ist, wie häufig Chardonnay (8 Betriebe) und Sauvignon blanc (6 Betriebe) im Sortiment der Winzer vertreten sind.**

Auffällig ist, dass nur ein Betrieb eine **Schweizer Spezialität, den Completer**, kultiviert. Dieser Betrieb liegt nicht in Graubünden, wo die Traube heute einheimisch ist, sondern im Tessin (Tab. A2).

Fast alle Betriebe arbeiten mit einem **Wiederverkäufer im Ausland** zusammen. In einigen Fällen können ausländische Kunden auch direkt in der Schweiz bei den Winzern bestellen (Tab. A3).

Die Kooperation mit Wiederverkäufern bringt zwei Vorteile mit sich: Zum einen ist der bürokratische Aufwand für die Winzer geringer, da nur ab und zu große Lieferungen verschickt werden (Verordnung (EG) Nr. 436/2009; Bundesamt für Landwirtschaft, o.J.).

Zum anderen kommt auf die Kunden nicht das hohe Schweizer Porto zu (Die Schweizerische Post, o.J.).

Tab. A3: Organisation des Exports

Organisation	Häufigkeit absolut
Wiederverkäufer	10
Direkte Bestellung	4

Bemerkenswert ist, dass der **Impuls zum Export**, in sieben Fällen von den Weinhändlern (mit-)ausging (Tab. A4)

Tab. A4: Ausgangspunkt der Initiative zum Export

Initiative	Häufigkeit absolut
Eigeninitiative	5
Händlerinitiative	7
Kundeninitiative	1

Deutschland stellt einen wichtigen ausländischen Markt für die Schweizer Winzer dar. Von 11 Winzern verkaufen 9 ihre Weine in Deutschland, kein anderes Land wird so häufig als **Exportzielland** genannt (Tab.A4) Einschränkend muss hier erwähnt werden, dass die Kontakt Daten der Winzer vor allem über Deutsche Wiederverkäufer gefunden wurden.

Tab.A5: Exportzielländer

Länder	Häufigkeit absolut
Deutschland	9
Großbritannien	2
Skandinavien	1
Japan	2
Österreich	4
Belgien	2
Italien	2
Frankreich	1
USA	1
Zypern	1

Der **Durchschnittspreis** der Weine liegt bei **26 CHF** (Tab.A8) (entspricht am 23.8.2010 19,6 € (<http://www.forium.de/de/waehrungsrechner.html>)).

Der teuerste Wein kostet 49 CHF, der günstigste 12,50 CHF

Im Fragebogen wurde nach dem **ausschlaggebenden Grund** für den Verkauf der Weine im Ausland gefragt, mit der Bitte, nur einen Grund zu nennen. Leider wurde dieser Bitte in einigen Fällen nicht nachgekommen (Tab.A6). Da nur 11 Fragebögen zurückgeschickt wurden, sind hier alle Antworten aufgeführt. Es wurde keine Antwort als ungültig angesehen und nicht berücksichtigt.

Vor allem ein möglicher **Imagegewinn** und die **Erschließung eines neuen Marktes** sind als wichtige Gründe für den Export angegeben worden.

Tab. A6: Gründe für den Export

Grund	Häufigkeit absolut
Neuer Markt	4
Service	3
Image	6

Vier Winzer erklärten, dass sie einen bestimmten **Anteil ihrer Produktion für den Export reservieren**. Die Menge lag bei 5 und 8% der Gesamtproduktion. Diese Winzer gaben zudem an, dass die reservierte Menge fast **vollständig ausgeschöpft** wird. (Daten sind nicht aufgeführt).

Tab. A7 Zufriedenheit mit den Verkaufszahlen im Ausland

1= sehr zufrieden, 6= überhaupt nicht zufrieden

Zufriedenheit-Skalenwert	4	1	4	5	4	1	1	1	2	1
--------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Auch wenn acht Winzer angaben, ihren **Export erhöhen** zu wollen (Daten sind nicht aufgeführt), so sind die meisten doch zufrieden mit den Verkaufszahlen im Ausland. Ziel der Erhöhung ist die **Erschließung oder „minimalen Durchdringung“ des Marktes**. Es wird die Möglichkeit zum **Imagegewinn** und **Preiserhöhungen** darin gesehen. Zudem bietet das agieren auf verschiedenen Märkten die Chance, **besser auf Veränderungen reagieren** zu können (Daten nicht aufgeführt).

In der Befragung sollte angegeben werden, welche Weine und wie viele Flaschen von ihnen exportiert werden. Zudem wurde nach der gesamten Produktionsmenge (in Flaschen) der zum Export angebotenen Weine gefragt (Tab.A8). Es muss davon ausgegangen werden, dass sich sowohl der höchste Exportanteil (11,22 %) als auch der der niedrigste (1,32 %) auf Grund eines Schreibfehlers ergeben haben. Werden diese beiden Werte außen vor gelassen, so kann festgehalten werden, dass von den **zum Export angebotenen Weinen zwischen 2,29 und 7,6 % auch im Ausland verkauft werden**. Diese Zahlen haben keine Aussagekraft über den Exportanteil, bezogen auf die Gesamtproduktion.

Tab. A8: Menge und Preise exportierter Weine

Wein	Anzahl produzierte Flaschen	Anzahl exportierte Flaschen	Prozentualer Anteil	Prozent insgesamt exportierte Weine	Anzahl Flaschen exportierte Weine absolut	Preis in CHF
1a	900	120	13,33	2,80	120	28
2a	1800	100	5,56	4,84	1200	29
2b	14000	600	4,29			25
2c	9000	500	5,56			37
3a	2520	60	2,38	2,29	366	12,5
3b	3930	36	0,92			25
3c	2200	120	5,45			
3d	3804	60	1,58			18
3e	3500	90	2,57			
4a	25000	500	2,00	3,00	1440	19
4b	9000	400	4,44			30
4c	5000	300	6,00			16
4d	5000	120	2,40			21
4e	4000	120	3,00			21
5a	18000	500	2,78	2,80	500	20
6a	35000	400	1,14	1,32	700	24
6b	18000	300	1,67			16,5
7a	5000	300	6,00	11,22	1100	42
7b	800	500	62,50			24
7c	4000	300	7,50			28
8a	5000	180	3,60	2,87	660	24
8b	8000	180	2,25			43
8c	4000	180	4,50			24
8d	6000	120	2,00			19
9a	20000	1500	7,50	7,60	1900	26
9b	5000	400	8,00			38
10a	5000	150	3,00	2,79	390	49
10b	3000	120	4,00			26
10c	6000	120	2,00			17

Durschnitt Anzahl der exportierten Flaschen:

837,6

Durchschnittspreis in CHF:

26

Die **Wahrnehmung der Schweizer Weine im Ausland** wird von den Winzern recht unterschiedlich eingeschätzt (Tab. A9) Die größte Übereinstimmung herrscht bei der Bekanntheit des Schweizer Weins: sie ist gering. Die Winzer sehen zudem, dass es wenige Bezugsquellen im Ausland gibt und die Weine als teuer empfunden werden.

Tab. A 9: Einschätzung der Wahrnehmung des Schweizer Weins im Ausland

Qualität Skalenwert	4	2	4	2	1	2	2	2	4	1	1 = qualitativ sehr hochwertig, 6= qualitativ sehr minderwertig
Preis Skalenwert	5	5	6	5	5	5	3	5	5	3	1 =sehr günstig, 6= sehr teuer
Bezugsquellen Skalenwert	5	6	6	6	4	6	3	6	6	6	1= es gibt viele Bezugsquellen, 6= es gibt kaum Bezugsquellen
Vielfalt - Skalenwert	3	4	4	5	3	6	5	4	4	6	1= große Sortenvielfalt, 6= sehr geringe Sortenvielfalt
Spezialitäten Skalenwert	3	3	3		4	6		3	5	5	1= sehr viele einheimische Spezialitäten, 6= sehr wenig einheimische Spezialitäten
Bekanntheit Skalenwert	4	5	5		5	4	5	5	5	5	1= jeder kennt Schweizer Wein, 6= niemand kennt Schweizer Wein

Sieben der 11 Winzer haben beantwortet, ob sie Unterstützungen durch Branchenorganisationen bei der Vermarktung ihres Weines erfahren. Nur **zwei gaben an, unterstützt worden zu sein**. Einmal durch kleinere finanzielle Beiträge bei Anlässen im Ausland (Wirtschaftsförderung des Kantons), und einmal durch Organisationshilfe auf der ProWein (bedeutende Weinmesse in Düsseldorf) durch die SWP (Daten sind nicht aufgeführt). Bemerkenswert ist, dass **vier Winzer explizit schreiben, sich keine Unterstützung zu wünschen**.

Die private Organisation MDVS (Mémoire des vins Suisse) wird von den Winzern anscheinend nicht als „Branchenorganisation“ oder als Unterstützung im Exportgeschäft wahrgenommen. Drei der befragten Winzer sind Mitglied des MDVS (MDVS, 2009), doch wurde er nicht als unterstützende Organisation angeführt. Bis auf einen Betrieb werde alle Winzer, die an der Umfrage teilnahmen, im August dieses Jahres auf der Veranstaltung Mémoire & Friends des MDVS vertreten sein (Keller, 2010).

Schlussfolgerung

Es ist als ein positives Zeichen anzusehen, dass die Winzer, die einen bestimmten Anteil ihrer Produktion für den Export reservieren (5-8 %), diesen auch verkaufen und ihn sogar noch erhöhen wollen. Es ist also für kleinere Betriebe machbar, sogar mehr Wein als im Schweizer Durchschnitt zu exportieren. Bei den exportierten Weinen handelt es sich oft um Pinot Noir, Merlot, Chardonnay, Chasselas oder Sauvignon Blanc. Also eher internationale Sorten und keine Schweizer Spezialitäten. Doch haben sich fast alle befragten Winzer einer hohen Qualität der Weine verschrieben. Diese Tendenz entspricht der theoretischen Marketingstrategie, wie sie

Keller (2009, S. 20) formuliert hat. Er ist der Meinung, dass sich die kleinen Produzenten nur mit qualitativ hochstehenden Produkten auf dem Markt behaupten können.

Ob der neu gegründete nationale Schweizer Branchenverband IVVS, den kleinen Winzerbetrieben eine Unterstützung für den Vertrieb im Ausland bieten kann, wird sich zeigen.

Der Wunsch der Winzer, mehr Wein zu exportieren besteht. Sie werden sicher auch ohne Unterstützung durch nationale Verbände ihre Weine weiterhin auf dem ausländischen Markt anbieten. Doch ist fraglich, ob sich die Exportmenge wesentlich erhöht und die Meldungen über die Schweizer, die ihren Wein am liebsten selber trinken, ohne starke Exportorganisation weniger werden.

A II Tabellenverzeichnis Anhang

Tab. A1 Größe und Traubenzukauf der Winzerbetriebe.....	S. 109
Tab. A2 Angebaute Rebsorten.....	S. 109
Tab. A3 Organisation der Initiative des Exports.....	S. 110
Tab. A4 Ausgangspunkt Export.....	S. 110
Tab. A5 Exportzielländer	S. 110
Tab. A6 Gründe für den Export.....	S. 111
Tab. A7 Zufriedenheit mit den Verkaufszahlen im Ausland.....	S. 111
Tab. A8 Menge und Preise exportierter Weine.....	S. 112
Tab. A9 Einschätzung der Wahrnehmung des Schweizer Weins im Ausland.....	S. 113

A III Fragebogen Muster

Liebe Winzerinnen, liebe Winzer,

im Rahmen meiner Diplomarbeit beschäftige ich mich mit der Außendarstellung des Schweizer Weins. In den letzten Jahren ist darüber viel diskutiert worden. Doch möchte ich diese Diskussion hier nicht weiter beleuchten, sondern einmal diejenigen befragen, die für dieses oft erwähnte 1% Exportanteil des Schweizer Weins verantwortlich sind.

Welche persönlichen Erfahrungen haben Sie mit dem Export Ihrer Weine gemacht?

Um davon einen Eindruck zu gewinnen, liegt nun dieser Fragebogen vor Ihnen.

Ich garantiere Ihnen, dass Ihre Daten unter keinen Umständen an Dritte weitergegeben werden. Ausschließlich die Auswertung der gesamten Umfrage soll Teil meiner Diplomarbeit werden. Wenn Sie interessiert sind, werde ich Ihnen das Ergebnis gerne zuschicken.

Herzlichen Dank, dass Sie sich Zeit nehmen, um den Fragebogen auszufüllen.

Ramona Holzer

1. In welcher Region liegen Ihre Rebberge?
2. Wie viele Hektar bewirtschaften Sie?
3. Kaufen Sie noch Trauben dazu?

- ja Wenn ja in welchem Umfang? (Angabe in ha)
 nein
4. Welche Rebsorten bauen Sie an?
5. Bitte beschreiben sie kurz ihre Arbeitsphilosophie?
7. Seit wann exportieren Sie Ihre Weine?
8. In welchen Ländern sind Ihre Weine erhältlich?
9. Wie organisieren Sie den Export?
 Über einen Wiederverkäufer im Ausland.
 Ausländische Kunden können direkt bei mir bestellen.
 Andere Organisationsform:
10. Von wem ging die Initiative, Weine im Ausland zu verkaufen, aus?
 Die Initiative ging von mir aus.
 Ich wurde von einem Händler angesprochen.
 Die Initiative ging von _____ aus.
6. Gewähren Sie Wiederverkäufern einen Rabatt?
 ja In welcher Höhe? (prozentuale Angabe)
 nein
11. b) Reservieren Sie einen bestimmten Anteil Ihrer Produktion für den Export?
 nein
 ja Wenn ja wie viel? (prozentuale Angabe)
11. a) Wird dieses Kontingent ausgeschöpft? (Nur Wenn bei 11.b „ja“ geantwortet wurde)
 fast vollständig oder vollständig
 mehr als 50%
 weniger als 50 %
12. Sicherlich spielen viele Gründe eine Rolle, warum Sie ihre Weine im Ausland verkaufen. Doch welcher war für Sie der ausschlaggebende Grund? (Bitte kreuzen Sie nur einen Grund an.)
 Image Gewinn
 Erschließung eines neuen Marktes
 Serviceleistung für Kunden im Ausland, die meine Weine so unkomplizierter beziehen können
 Anderer Grund:
13. Wie zufrieden sind Sie mit den Verkaufszahlen im Ausland?
 sehr zufrieden 1 2 3 4 5 6 überhaupt nicht zufrieden
14. a) Möchten Sie den Anteil an exportierten Weinen in den nächsten Jahren
 beibehalten
 erhöhen
 verringern
 Ich möchte den Export wieder einstellen.
14. b) Bitte begründen Sie diese Entscheidung:
15. Bitte füllen Sie folgende Tabelle aus.

Welche Weine exportieren Sie?	Wie viele Flaschen haben Sie 2009 davon abgefüllt?	Wie viele haben sie davon exportiert?
Wein	Anzahl der in 2009 abgefüllten Flaschen	Anzahl der in 2009 exportierten Flaschen

16. Wie werden Ihrer Meinung nach Schweizer Weine im Ausland wahrgenommen?
- a) qualitativ sehr hochwertig 1 2 3 4 5 6 qualitativ sehr minderwertig
- b) sehr günstig 1 2 3 4 5 6 sehr teuer
- c) es gibt viele Bezugsquellen 1 2 3 4 5 6 es gibt kaum Bezugsquellen
- d) große Sortenvielfalt 1 2 3 4 5 6 sehr geringe Sortenvielfalt
- e) es gibt sehr viele einheimische Spezialitätenweine 1 2 3 4 5 6 es gibt keine einheimischen Spezialitätenweine
- f) jeder kennt Schweizer Wein 1 2 3 4 5 6 niemand kennt Schweizer Wein

17. Welche Unterstützung erfahren Sie durch Branchenorganisationen bei der Vermarktung Ihres Weins im Ausland? Bitte füllen Sie Tabelle in Stichworten aus.

Art der Unterstützung	Organisation(en)

18. Welche Unterstützung wünschen sie sich von Branchenorganisationen bei der Vermarktung Ihres Weines im Ausland?

19. Bitte hängen Sie diesem Fragebogen eine aktuelle Preisliste mit ihren Preisen für die Schweiz an.

A IV Preisliste Kellerei Chanton 2010

Preisliste

**Achtung
ab 1. Mai 2010 -
30. April 2011
gelten neue Preise**

Für Privatkunden

Mengenrabatt: ab 48 Flaschen 3%, ab 84 Flaschen 5%

Transport: ab 48 Flaschen franko domizil

Gastronomie & Wiederverkauf

Preise auf Anfrage

Preisliste "Unsere Spitzenweine 50 cl" - Chanton Weine

Artikel	Jahrgang	Preis (Fr.)
Heida Gletscherwein	2008	17.00
Dieu de Viège Assemblage blanc		11.00
Gamay - neu im Sortiment	2008	11.00
Pinot Noir	2008	11.00

Preisliste "Unsere Edel-Süssweine" - Chanton Weine

Artikel	Jahrgang	Preis (Fr.)
Cuvée BA aus Heida und Riesling - 146° Oe	2007	35.00
Heida Mario BA - 147° Oe	2006	35.00
Riesling Mario TBA - 192° Oe	2007	45.00
Eiswein	2007	50.00

Preisliste "Unser Marc" - Chanton Weine

Artikel	Jahrgang	Preis (Fr.)
Marc v. Heida Gletscherwein von der Brennerei Humbel destilliert 35 cl	2007	37.00

Preisliste "Unsere Spitzenweine 75 cl" - Chanton Weine

Artikel	Jahrgang	Preis (Fr.)
Gwäss - die älteste Traubensorte der Welt	2009	22.00
Resi - bester Begleiter von Raclette/Fondue	2009	22.00
Himbertscha - einzig nur bei uns erhältlich	2009	22.00
Lafnetscha - einzige echte Walliser Traubensorte	2009 - ausverkauft	24.00
Plantscher einzig nur bei uns erhältlich	2009 - ausverkauft	22.00
Heida Gletscherwein	2008	25.00
Riesling	2009	24.00
Muscat	2008	19.00
Gewürztraminer	2009	22.00
Dieu de Viège Assemblage blanc		15.00
Petite Arvine	2009	24.00
Ermitage	2009 - ausverkauft	24.00
Eyholzer Roter	2009 - ausverkauft	19.00
Gamay - neu im Sortiment	2008	16.00
Humagne rouge	2008 - ausverkauft	22.00
Syrah	2008	22.00
www.vs-www.ch Assemblage	2007/08	28.00
Pinot Noir	2008	16.00
Pinot Noir Chanton Mario Barrique	2007	33.00
Pinot Noir Chanton Mario Barrique	2005	38.00
Pinot Noir "Reiner Wein"	2006	48.00