



Sind nach der ersten Degustationsrunde ihres reinen Weines mehr als zufrieden (von links): Elmar Schnyder (Rebgut Bielen), David Schnyder (Rebgut Bielen), Josef-Marie Chanton (Kellerei Chanton), Amédée Mathier (Albert Mathier), Mario Chanton (Kellerei Chanton) sowie Fadri Kuonen (Albert Mathier). Foto wb

«Reiner Wein» hat Potenzial

Ende Februar wurden die nach der «Charta des reinen Weins» hergestellten Tropfen erstmals degustiert

Oberwallis. – Um dem weltweiten Trend nach industriell hergestellten Weinen entgegenzuwirken, haben sich drei Oberwalliser Kellereien der «Charta des reinen Weins» verpflichtet. Letzten Herbst wurden die ersten Fässer eingekellert, Ende Februar die erste Degustationsrunde vorgenommen. **Fazit: Der reine Wein ist kraftvoll, hat Charakter und verfügt über ein beachtliches Potenzial.** Im Oktober des vergangenen Jahres hatten die drei Oberwalliser Kellereien Chanton in Visp, Bielen in Gampel und Albert Mathier in Salgesch die «Charta des reinen Weins» unterschrieben, in der sie sich verpflichteten, Wein in seiner natürlichsten Form herzustellen (der WB berichtete).

die Beigabe von schwefliger Säure ist erlaubt – und dies auch nur, um das Oxidieren des Weines zu verhindern, was ihm eine unansehnliche braune Farbe verleihen und ihn ins Vorstadium der Essigverwandlung versetzen würde. Die Charta ist als Reaktion zum weltweit beobachteten Trend der industriell hergestellten Weine zu werten. So ist es mittlerweile in einigen Weingegenden bereits gang und gäbe, den Wein mittels Fraktionierung in seine Einzelbestandteile zu «zerlegen», um ihn anschliessend wieder massgeschneidert auf den Normgeschmack zusammensetzen. Eine Technik, die den Önologen der drei Charta-Kellereien allein schon beim Gedanken daran die Haare zu Berge stehen lassen.

Wo Eichenfass draufsteht, muss Eichenfass drin sein

Es gibt noch andere moderne Weinherstellungsmethoden, die der Charta massiv widersprechen. Wie unter anderem die

Herstellung von Barrique-Weinen mittels Einlegen in Holzspäne, um dem Wein das Eichenaroma zu verleihen. Der Vorteil für den Winzer liegt auf der Hand: Er kann sich die teuren Eichenfässer ersatzlos sparen. Kein Wunder, dass Grosskellereien auch hierzulande auf diesen Zug aufspringen wollen. Dass dabei der Kunde hintergangen wird, scheint keine Rolle zu spielen.

Diesen Praktiken will die «Charta des reinen Weins» entgegenwirken. Mit selbst auferlegten strengen Qualitätskriterien sollen Weine entstehen, die dem Kunden das Vertrauen in naturbelassene Weine wieder zurückgeben. «Die Kunden kommen doch oft gar nicht mehr nach, was ihnen da aufgetischt wird. Und überall ist eine Vielzahl von chemischen Stoffen drin», begründet David Schnyder von der Kellerei Bielen. Sein Kollege Amédée Mathier pflichtet ihm bei: «Wir wollen den Kunden das Vertrauen in den Wein zurückgeben, Wir wollen ihm zeigen, hier haben wir ein Produkt, da ist ga-

rantiert nichts anderes drin als reiner Wein.»

Der reine Wein hat Potenzial

Jede der drei Charta-Gründerkellereien hat im letzten Oktober zwischen zwei und vier 225 Liter grosse Eichenfässer mit dem erstmals nach den neuen Regeln hergestellten Wein eingekellert. Ende Februar trafen sich die Protagonisten im Carnotzet von Josef-Marie Chanton in Visp zu einer ersten Degustationsrunde. «Der hat eine komplett andere Nase, eine andere Frucht, er hat mich positiv überrascht», urteilte etwa Josef-Marie Chanton. Auch Elmar Schnyder aus Gampel sieht dies so: «Der Wein hat viele gute Tannine und ein gesundes Volumen, das den Gaumen ausfüllt.» Alle versammelten Weintechniker zogen ein positives erstes Fazit. Die ersten Fässer des nach den strengen Qualitätsmerkmalen hergestellten reinen Weins verfügen über ein grosses Potenzial, wenn sie dereinst ausgereift sind. Die ersten Flaschen kann man

übrigens rechtzeitig zu Weihnachten des nächsten Jahres kaufen, nachdem sie 18 Monate im echten Eichenfass und anschliessend weitere sechs Monate in den Flaschen gereift sind.

Weitere Mitglieder erwünscht

Ob sich der Aufwand gelohnt hat, entscheidet schlussendlich der Kunde. Ende des nächsten Jahres wird sich zeigen, ob für naturbelassenen Wein ein Markt besteht und ob sich der grösste Wunsch der drei initiativen Kellereien erfüllen wird. Nämlich, dass weitere Oberwalliser Kellereien sich entschliessen, einen Teil ihrer Produktion anhand der Charta-Vorgaben herzustellen. «Und irgendwann ist es auch vorstellbar, dass wir die gesamte Palette unserer Angebote, also alle Sorten, Rotweine wie Weissweine, nach der Charta herstellen», so Josef-Marie Chanton. Und wer weiss? Vielleicht profiliert sich das Oberwallis dereinst als jenes Weinland, das seinen Kunden nichts als reinen Wein einschenkt. **wek**