

# MEIN KLEINES WALLIS- LEXIKON

Was macht die Walliser Jugend,  
um im Wallis en vogue zu sein?  
Wo ist hier der Naturwein,  
und was nicht Natur sein muss?  
Folgende Begriffe gehören zu uns.

Text \_\_\_\_\_ Ilona Hunkeler  
Fotos \_\_\_\_\_ ZVG

## \_FENDANT

**I**m Mittelwallis, wie vermutlich auch im oberen, worüber man aber nur spekulieren darf, verhält es sich vor allem mit Flüssigem so, dass es flüssiger ist als sonst wo. Und Naturwein, obwohl in etwa gleich flüssig wie die anderen, vor allem in Form von Fendant naturel, findet man eigentlich nicht im öffentlichen Raum. Und Fendant ist das oberste Gebot, solange die Rhone Richtung Süden fliesst.

Fendant ist gemacht aus Chasselas, und Chasselas ist wie ein Schwamm, er absorbiert Terroirs. Wunderbares Lavaux, wunderbaren Granit, wunderbaren Kalk. Chasselas ist bei uns Fendant, und er widerspiegelt, was im Jahrgang und im Boden los ist. Wenn man der Gärung die Spontaneität gibt, ergibt es eine Harmonie, welche komplexer nicht sein kann. Anders kann aber Fendant auch nur Durst löschen und ist daher vielleicht nicht spontan gemacht. Was auch wichtig sein kann. Durst ist wichtig und deshalb sind uns beide Arten von Fendant oder Chasselas wichtig. Ich komme nicht darum herum, anstatt eines Walliser Fendants einen Waadtländer zu

Vater Ray und Tochter Laura Paccot von Domaine La Colombe produzieren Top-Chasselas im Waadtland.



empfehlen. Laura Paccot zum Beispiel, à la Colombe. Weil es, leider, eine Rarität ist im Wallis. Es getrauen sich noch nicht viele auf Chasselas-Nature-Gebiet. Es gibt in der Hauptstadt zwar zwei Lokale, welche sich der Unvernunft verschrieben haben. Aber weil der Vermieter zu einem stadteigenen Weingut, ausserhalb von bio, gehört, ist auch da zuoberst auf der Weinkarte ein Standard angesagt. Nichtsdestotrotz kann man in Sion in einem kleinen, feinen Laden sich seinen Fendant Nature einpacken lassen. Den nimmt man bestenfalls mit und besteigt die Mauern der Stadt.



Der Fendant sieht in dem Fall so aus – drei Beispiele:

### FLASCHE 1

Eingekauft bei Intchiè No in Sion ([intchiono.ch/de](http://intchiono.ch/de)), einem empfehlenswerten kleinen Laden für lokale Supersachen! Der Quartierladen, welcher für ein ganzes Tal spricht. Von Metzgerei bis Gemüseladen, von Christbäumen bis zu Süßigkeiten du Terroir. Die Weinauswahl wird von Loïc gemacht, einem Weinliebhaber, welcher regelmässig das ganze Tal nach einheimischen Juwelen absucht.

Eine kulinarische Insel:  
Intchiè No in Sion



### FLASCHE 2

Einfach ein Fendant von Cave la Colombe in Conthey ([www.cave-la-colombe.ch](http://www.cave-la-colombe.ch)), bio, und vom bestmöglichen Fendant-Terroir überhaupt, den Coteaux du Soleil. Nicht vergessen, nach zwei Einweggläsern zu fragen ...



### FLASCHE 3

Wer eventuell Fendant mal anders möchte, sollte in Martigny in den Shaft Club ([shaftclub.ch](http://shaftclub.ch)), die haben den Pssshaft, einen Fendant Pét-nat!



«Fendant ist das oberste Gebot, solange die Rhone Richtung Süden fliesst.»

## \_JOHANNISBERG VS. SYLVANER

Ein paar Weinreben-Reihen weiter findet man einen kleinen Bünzli-Klassiker, den Johannisberg! Sylvaner, Rhein, er hat verschiedene Namen. Nicht sehr festlich, ausser in Chamoson, wo sogar Wasser eine «Hundsverlochete» auslöst. Sein Aroma, welches oftmals an Bittermandeln, Birne und Lindenblüten erinnert und gelegentlich als Begleiter zu Spargeln empfohlen wird, ist ein wenig veraltet. Vielmehr ist der Johannisberg ein spannender Wein, welcher mit ein bisschen Kreativität wieder auf die Beine kommen kann. Sein Potenzial ist schnell erkennbar, wenn man bei den jungen Winzern von Chamoson vorbeischaun darf, welche den Johannisberg als ihre Rebsorte anerkannt haben.

**Yann Comby** (Comby Vins, vins-comby.com), **Michael Magliocco** (Daniel Magliocco et Fils, maglioccovins.ch/de), **Renaud Favre** (Domaine Jean-Claude Favre et Fils, selectionexcelsus.ch), sogar die neue Generation vom Domaine Simon Maye, Raphael Maye, traut sich auf ihrem Weg zum biologischen Weinbau auf unsicheres Terrain und greift je länger je weniger in die Kelterung ein. Die Weine gewinnen an Feinheit und verlieren mehr und mehr ihre Härte. Die Sorte gewinnt an Frische und erweitert ihr Spektrum. Wer Geduld hat und warten kann, dem mundet der Johannisberg

aus dem Keller, je älter und besser gelagert, desto unglaublicher wird die Aromatik! Vor nicht so langer Zeit ist mir ein Sylvaner der anderen Art über den Weg gelaufen und er war erfrischend anders als alles andere, es ist ein Orange! Gemacht nicht von einem Chamosard, sondern von einem Fullerrain, auf Kalk, inmitten eines aussergewöhnlichen Weinberges – den Parzellen von Olivier Pittet. Der Wein ist von der Textur wie die Haut einer Aprikose, die Bitterkeit erinnert an Orangenblüten, an den Duft des Beginns des Sommers.



## SYLVANER ORANGE 2020 OLIVIER PITTET

Erhältlich ab Weingut,  
Rue du Tilleul 1, 1926 Fully

GROSSEARVINE.CH



© Wallis Promotion, Ch. Pfammatter

## \_PETITE ARVINE

Sie darf nicht fehlen, sie ist unabdingbar, sie ist so wichtig wie das Quellwasser, welches die Berge runterfliesst. Petite Arvine ist das Juwel der Alpen. Seit das Wallis Anfang der 90er-Jahre wieder auf Qualität und nicht nur auf Quantität geschaltet hat, konnte sie sich wunderbar vermehren. WinzerInnen verschiedenster Terroirs haben sich ihr verschrieben, nirgendwo darf sie fehlen. Sie darf ganz altmodisch gemacht sein, sie braucht keinen besonderen Stil, um gut zu sein. Petite Arvine ist das kleine Schwarze in einem

Weinsortiment. Weil aber auch hier einige Winzer ihr Terrain vor ein paar Jahren markiert haben, darf man den Berufskollegen von Fully den Zuspruch geben, ziemlich gut mit dieser Sorte jongliert zu haben. Aber: Was sich vom letztjährigen Jahrgang auf unserem Tisch tummelt und unglaublich stark ist, kommt nicht aus Fully, sondern aus Miège. Die Petite Arvine 2022 von Sandrine Caloz ist aromatisch, ist spannend, ist abenteuerlich, ist wie eine Geschichte, deren Ausgang sich im letzten Moment

ändern kann. Subtil und verspielt im Gaumen, nicht Salzigkeit, wie oft so beschrieben, vielmehr anregend und sehr trinkig! Sie arbeitet biologisch, nicht nature, nur zum Sagen. Doch magnifique! Um die Petite Arvine anders zu sehen als gewohnt, darf man sich am Cuvée Safran von Cave des Amandiers versuchen. Oder am Schaumwein Méthode Traditionelle von Marie-Thérèse Chappaz, welcher erst gerade das Licht der Welt erblickt hat.

## \_DÔLE

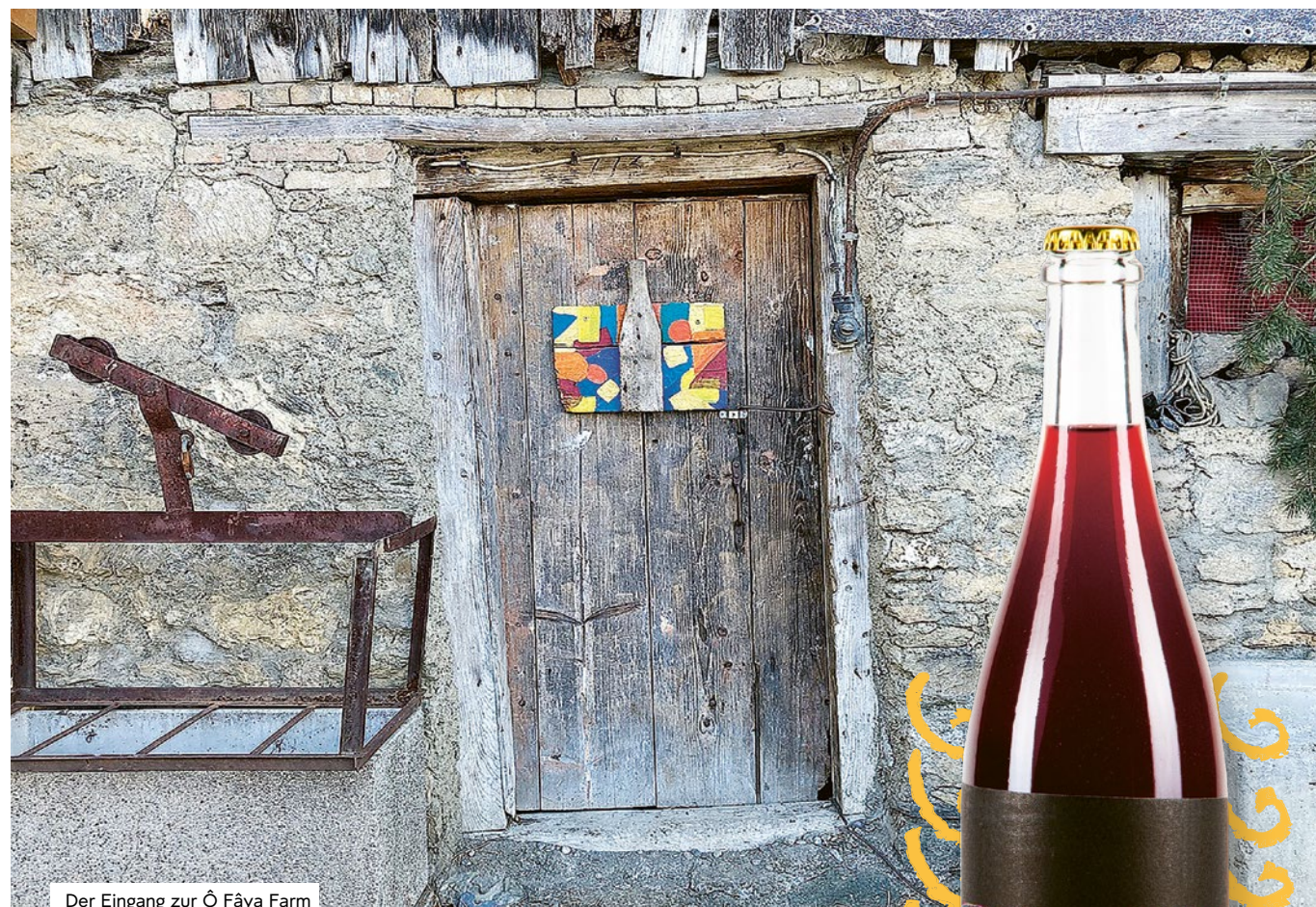
Was kommt nach diesen Klassikern? Man könnte sagen, ein Dôle oder Dôle Blanche ... aber ey, das ist seit dem letzten Dôle-Massaker des Walliser Berufsverbandes leider nicht mehr lustig. Der Begriff Dôle musste leider von seinem Retro-Charme einstecken. Es wird ihn nicht mehr geben wie bisher. Vor nicht allzu langer Zeit wurde entschieden, dass in einen Dôle ebenfalls andere rote Rebsorten

hinein dürfen ausser Pinot Noir und Gamay. Er wird zu einem Assemblage Rouge, vermutlich zu Lasten von Diolinoir, Merlot und Co.

### Daher, kein Dôle.

Wobei, es gibt viele, welche weiter Dôle spielen. Und es mehr als wert sind. Im Sinne von Pinot Noir & Gamay. Im Sinne von Schiefer und Rotwein im Wasserglas. Oder

Dôle am Bistrotisch. Ach, ich mag Dôle, und ich suche weiterhin nach dem perfekten Dôle. Zum Beispiel den Dôle von Fabio Negri, leider war 2022 sein letzter, wer noch einen findet, Cave Hubert Germanier, Vétroz. Was mir aber im Moment (ach, mein Ego) einfach gut gefällt, ist unser Dôle von 2021, ganze Trauben, eingepackte schweflige Reduktion, Schiefer, Holz und kleine wilde Früchte.



Der Eingang zur Ô Fâya Farm ist mit Kunstwerken von Ilonas Tochter Emma dekoriert.

## DZEU DÊ DÔLE 2021 Ô FÂYA FARM

Erhältlich bei Trallala Weine in Bern



Laura Paccot ist eine passionierte Jungwinzerin, der wir herrliche Weine zu verdanken haben.



© Wallis Promotion, P. Gertschen

## \_CORNALIN

Weiter geht es mit Cornalin, Cornalin dem Landroten, dem kleinen, frechen Wein. Spitzbubenwein. Ungehorsame Reben, die nur wachsen, wenn sie wollen. Präventiös! Wenn die zarten Blätter gegen Himmel gehen, ist noch nicht sicher, ob dann auch ein Cornalin in den Weinkeller wandern wird. Viel passiert in einem Cornalin-Rebstock. Er ist nachdenklich, die Blätter seidig zart, schnell ist der Wind der Stärkere und ein Trieb fliegt davon.

Die Blüten wachsen auch nur, wenn die Sonne im richtigen Winkel zum Mond steht. So hat es sich mit diesen alten Gewächsen. Mit der richtigen Klonauswahl schafft man einen regelmässigeren Rebstock, aber auch der ist zimperlich. Daher lobt jeden Tropfen, welchen ihr von diesem Säftchen verschlingen dürft.

### Cornalin!

Die, welche ich zauberhaft finde, sind bereits ausverkauft, die, welche man gerne hätte, gibts oft nicht mehr. Für Cornalin sollte man sich beeilen und danach darf man einen Moment lang geduldig sein. Und dann gibt es diese jungen Menschen, welche noch nachdenklicher sind als ihr Cornalin, welche ungestüm wüten in der Weinwelt und wunderschöne Weine zaubern. Ein Ritter der Reben, ein mutiger, noch viel zu unbekannter ist Alex, Le Vin de l'A. WEINE! (levindela.ch). Sein Cornalin ist Le Vin des Amants, 2020. Trinkt es und ihr wisst warum. Fast Natur, ein bisschen Schwefel, wenn überhaupt. Ein Künstler der Tanks. Mein Favorit unserer Generation.

Erhältlich, wenn du dich beeilst, bei Smith & Smith (smithandsmith.ch)!

So,  
à la prochaine!  
Ilona



Ilona Hunkeler

Ilona Hunkeler lebt mit ihren beiden Töchtern Emma und Léna und ihren Tieren auf dem Bauernhof Ô Fâya in Saxon im Wallis. Dort produziert sie Aprikosen, Wein, Gemüse und Fleisch nach den Vorgaben des ökologischen Landbaus.

Sie ist eine der talentiertesten Jungwinzerinnen der Schweiz.

OFAYA.CH/DE