

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER



Persönlichkeiten der Weinwelt Winzer und Winzerinnen im Fokus

Frankreich: Crémant &
die Côte Chalonnaise

Italien: Biondi-Santi &
Montefalco Sagrantino

Deutschland: Riesling aus
dem Forster Kirchenstück

WALLISER RARITÄTEN

Foto: Maurice Zufferey



Adrien und Maurice Zufferey erzeugen einige der eigenständigsten Petite-Arvine-Exemplare des Wallis

Rebsortenraritäten aus dem Wallis

von Wolfgang Faßbender

Nur in wenigen Weinregionen Europas haben sich so viele autochthone Rebsorten erhalten wie im Wallis. Am Beispiel zweier weißer Spezialitäten haben wir deren Geschmacks- und Alterungspotenzial erforscht.

Es hat auch mit der Lage des Wallis zu tun, dass sich alte Sorten bis heute gehalten haben – stärker als in vielen anderen Weinbauregionen der Schweiz. Neue Reben erreichten die abgelegene Region seltener, als dies beispielsweise entlang des Rheins der Fall war; der Austausch der hiesigen Winzer mit Kollegen aus Zürich, Frankreich oder Deutschland war lange überschaubar. Ein Austausch aber bestand nachweislich mit dem Aostatal. Petite Arvine indes gilt trotz genetischer Verwandtschaft mit Reben von dort und aus Frankreich als autochthone Sorte des Wallis. Für Humagne Blanc respektive Blanche gilt das nur eingeschränkt. Die Sorte existiert auch unter dem Namen Miousat in Frankreich und könnte von dort ins Wallis gebracht worden sein. Man weiß indes, dass keine Verwandtschaft mit Humagne Rouge existiert und die erste urkundliche Erwähnung auf das Jahr 1313 datiert werden kann. Petite Arvine wiederum wird erst drei Jahrhunderte später erstmals in den Dokumenten erwähnt, genauer gesagt im Jahr 1602.

Ertragsprobleme, aber Reifefähigkeit

Warum sich Sorten wie diese erhalten haben, wird verständlich; warum sie nicht stärker verbreitet sind, aber auch. Humagne Blanc/Blanche steht heute lediglich auf ca. 27 Hektar, weil er unregelmäßige Erträge liefert: Da nützt auch sein Ruf als „Hebammenwein“, der den jungen Walliser Müttern gleich nach der Geburt Stärkung verleihen soll, wenig. Seinen Namen verdankt Humagne Blanche nach einer Hypothese dem griechischen Wort „hylomaneus“, was so viel bedeutet wie „üppig wachsend“. Petite Arvine dagegen hat es immerhin auf fast 300 Hektar gebracht, ein beachtlicher Zuwachs innerhalb der letzten Jahre: Mitte der 2000er zählt man nämlich lediglich 150 Hektar, und Anfang der Neunziger waren gerade mal 40 mit ihr bestockt. Die langgreifende Sorte ergibt zwar hochklassige Weine mit faszinierender Zitrusaromatik (vor allem Grapefruit), Anklängen an Rhabarber, Glyzinien und knackiger Säure, ist aber an sonnige Lagen gebunden, sofern sie ausreifen soll. Dann aber bringt sie trockene wie süße Spezialitäten hervor, die sich über viele Jahre hinweg entwickeln.

Stahltankausbau oder Holz? Eine Frage der Stilistik!

Adrien und Maurice Zufferey ernten ihre Petite-Arvine-Trauben von einer Süd-Südwest-Lage auf etwa 600 Metern über dem Meeresspiegel mit Mostgewichten von 95 bis 100 Oechsle, bauen den Wein in Muraz-sur-Sierre mit Reinzuchtheften im Stahl aus; ein Säureabbau ist unerwünscht. Etwas anders geht es beim Humagne Blanche Tradition der Domaine des Muses in Sierre zu. Die Trauben entstammen einer Selektion der Côteaux de Sierre, werden nach einer Kaltmazeration in Barriques vergoren und dortselbst für ca. acht bis zehn Monate gereift. Den Holzausbau kann man bei der Verkostung spüren, denn auch nach ein paar Jahren in der Flasche weisen die Weine noch eine gewisse Cremigkeit auf.

Die verkosteten Exemplare von Humagne Blanche sowie Petite Arvine stammen aus dem Bestand von MDVS (dem Mémoire des Vins Suisses) und wurden für diesen Artikel dankenswerterweise zur Verfügung gestellt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

PETITE ARVINE

2022 Petite Arvine, Adrien & Maurice Zufferey: frisch, fast noch jugendlich mit Noten von frischer sowie angetrockneter Grapefruit, leicht pflanzlich. Straffer Wein, deutlicher

Schmelz, der allerdings von einer frisch wirkenden Säure in Schach gehalten wird; wirkt trocken und fest mit schmelzig-würzigem Nachhall. **17.5/20 2026 – 2038**

2020 Petite Arvine Les Grand'Rayes, Cave Maurice Zufferey: präsente, recht warme Aromatik, Blüten, kandierter Rhabarber, ein Hauch von Getreide, mit etwas Luft immer mehr gelbe Früchte. Kraftvoll und recht würzig, der typische Schmelz der Zufferey-Weine, guter, warm-würziger Nachhall. **18/20 2026 – 2036**

2019 Petite Arvine Les Grand'Rayes, Cave Maurice Zufferey: zarte Frucht, etwas verhaltener als 2020 oder 2018, recht warm, Hauch kandierte Zitrus-schale, floral, leicht tropische Akzente. Saftig, trotz des recht hohen Alkoholgehalts von knapp über 15 % gut balanciert, beachtliche Länge. **17.5/20 2026 – 2037**



Foto: Maurice Zufferey

Unverwechselbare Aromatik:
Petite Arvine

Rare Sorten im Wallis

Wer den vielen Rebsortenspezialitäten des inneralpinen Trockentals auf die Spur kommen will, sollte nicht bei Humagne Blanche und Petite Arvine Halt machen, sondern die Vielfalt der knapp 4600 Hektar Walliser Reben erkunden. Internationale Varianten wie Chasselas, Pinot Noir, Gamay, aber auch Syrah, Chardonnay und Merlot dominieren zwar die Produktion, aber die Walliser sind mit Recht stolz auf ihre raren einheimischen Sorten, die am korrektesten mit „autochthone Sorten des Alpenraumes“ beschrieben werden können. Namensverwechslungen sind übrigens nicht selten: Der Cornalin (du Valais) ist nicht identisch mit dem auch als Humagne Rouge bekannten Cornalin d'Aoste.

Petite Arvine ca. 278 ha
Cornalin (Rouge du Pays) ca. 166 ha
Humagne Rouge ca. 141 ha
Amigne ca. 40 ha
Humagne Blanche ca. 27 ha

kleine Flächen: Lafnetscha, Himbertscha, Réze (Resi), Eyholzer Roter etc.

2018 Petite Arvine Les Grand'Rayes, Cave Maurice Zufferey: angetrocknete Grapefruit, Getreide, später auch Orangenschale und angetrocknete Kräuter. Zeigt im Mund den für Zuffereys Petite Arvine häufig typischen Schmelz, allerdings ist auch viel Frische vorhanden, merklich salzig, animierender Nachhall. **18/20 2026 – 2036**

2015 Petite Arvine Les Grand'Rayes, Cave Maurice Zufferey: eigenwillige Aromatik, recht warm, zunächst ohne die sonst typischen Zitrustöne, etwas Nougat, merklich cremig, später dann etwas kandierte Grapefruit. Im Mund reif, aber auch frisch und straff mit pikanter Säure; eigenwillig, aber auch eigenständig. **18/20 2026 – 2031**

2013 Petite Arvine Les Grand'Rayes, Cave Maurice Zufferey: Altgold Richtung Bernstein. Marzipan, Hauch getrocknete Orangenschale, Trockenkräuter. Kraftvoll, würzig, man merkt den Alkohol. Später kommt etwas Säure hinzu, guter Nachhall, Orangenbitternis, wirkt ein wenig anstrengend und sättigend, hat seinen Höhepunkt bereits leicht überschritten. **16.5/20 2026 – 2028**

HUMAGNE BLANCHE

2023 Humagne Blanche Tradition, Domaine des Muses: klar, mittelwarme, präsente Aromatik mit Anklängen an Gebäck, Getreide, Kernobst. Kompakter, feiner, sehr geradliniger Wein, der fest wirkt, aber lediglich eine verhaltene Säure aufweist, recht würziger, kompakter, langer Nachhall. **18/20 2026 – 2037**

2022 Humagne Blanche Tradition, Domaine des Muses: kühler als der 2023er, auch die Aromatik unterscheidet sich deutlich, Orange, Pomelo. Im Mund fest, würzig, zeigt eine fast vibrierende Art mit Frische und einer Spur von Bitternis, lang. **18.5/20 2026 – 2039**

2019 Humagne Blanche Tradition, Domaine des Muses: feine, klare, recht kühl wirkende Aromatik, Anklänge an gelbe Früchte, Melone, Spur Physalis. Wirkt im Mund schlank, besitzt aber einen deutlichen Grip mit feiner Säure und leichten Reifnoten, nicht allzu lang, aber sehr stimmig. **17.5/20 2026 – 2036**

2018 Humagne Blanche Tradition, Domaine des Muses: präsenter, mittelwarmer Eindruck, ganz leicht cremig, angetrocknete Orange, gelbe Früchte, aber auch ein leichter tropischer Einschlag sowie eine cremige, vom Holz herrührende Note. Fest und zupackend, leichter Grip, saftiger, cremig-fruchtig wirkender Nachhall; die Spur Süße steht dem Wein gut. **18/20 2026 – 2037**

2017 Humagne Blanche Tradition, Domaine des Muses: verhaltene Frucht, eher kühl mit beginnender Reife, leicht cremig mit Anklängen an Getreide, dann immer mehr angewinkelte Mirabellen, kalte Milch, die Spur Milchkaffee deutet das Holz an. Im Mund dann recht kühl, schlank, süffiger Eindruck, Grip, schlanker, Nachhall. **18/20 2026 – 2036**



Foto: Wolfgang Faßbender

Eine der rarsten Rebsorten der Welt: Humagne Blanche

Gwäss: ein Urahn des europäischen Weinbaus

von Wolfgang Faßbender

Nicht als autochthone Walliser Sorte, aber ohne Zweifel als Rarität ist eine Sorte einzustufen, die den europäischen Weinbau geprägt hat. Heunisch (im Wallis als Gouais oder Gwäss bekannt) wird zwar lediglich in winzigen Mengen angebaut und ergibt einen eher säurebetonten Wein, hat aber historische Bedeutung. Zusammen mit Traminer/Savagnin und Pinot gilt Heunisch als Urahn der europäischen Rebsorten; seine DNA ist beispielsweise im Riesling, aber auch im Chardonnay enthalten. Das Walliser Weingut

Chanton, Pionier der autochthonen Sorten, baut Gwäss als knackig-frischen Wein aus, den von Riesling beispielsweise die fehlende aromatische Komponente unterscheidet.

2022 Gwäss, Chanton, Visp: klare, kühle Frucht, wirkt noch frisch, geriebene Zitrone, auch leicht angetrocknete Zitrusfrüchte, geriebene Kräuter. Straff, pikante Säure, fest und würzig, eher schlank mit Grip und mittlerer Länge. **16.5/20 2026 – 2029**