



«...aber in die Reben müssen wir noch!»

Im Pro-Montagna-Dôle und im Pro-Montagna-Heida liegt Wahrheit, klar. Aber auch Tradition, Arbeit, Schönheit. Ein Besuch auf dem höchstgelegenen Rebberg Europas in Visperterminen.

TEXT: FRANZ BAMERT
FOTOS: MARTIN HEIMANN

Weiter oben sitzen sie schon auf einer uralten Trockensteinmauer beim Essen: Käse, Brot und ein Schluck Heida. Philomène Abgottspon und ihre Familie sind noch nicht so weit. Mit einer natürlichen Eleganz, wie sie wohl nur selbstbewusste Berglerinnen haben, wischt sich die schöne Walliserin den Schweiß von der Stirn. Dann steht sie wieder im abschüssigen Hang und erntet Traube um Traube. Genau so, wie das ihre Vor-

fahren seit Menschengedenken getan haben. Und wenn die Walliser Touristiker mal wieder ein paar Sujets brauchen, um ihren Kanton besser zu vermarkten: Hier, am höchstgelegenen Weinberg Europas zwischen 500 und 1200 Metern in Visperterminen, würden sie fündig.

Nach wie vor wird im Rebberg das meiste von Hand gemacht. Für die Automatisierung ist die 48 Hektar grosse Gletschermoräne, die perfekt nach Süden ausgerichtet ist, viel zu steil. Da hat sich nicht viel verändert, seit wohl die Römer die Reben brach-

ten. Anders, ganz anders ist jedoch der Wein geworden: Besser nämlich, sehr viel besser. Und das hat mit dem Kellermeister Pirmin Heinzmann von der St. Jodern-Kellerei zu tun, welche den allergrössten Teil der Reben keltert. «Auf dem Weg von Masse zu Klasse mussten alle Beteiligten viel lernen», erzählt Heinzmann. Bis in die 80er-Jahre wirtschaftete man nach dem Motto: Mehr ist besser. Aber das Mehr fand immer weniger Käufer. Heinzmann argumentierte mit Qualitätsdenken, mit Wissen und mit Verkaufsperspektiven, um ein Umdenken herbei-

zuführen. Wenn er mit seinem Latein am Ende war, focht er auch mit Witz. Da war etwa der Bauer, der sich mit dem Spruch «Was Gott wachsen lässt, schneidet man nicht ab» gegen jedwelche Mengenbeschränkung wehrte. «Ich fragte ihn, warum er sich heute dann rasiert habe», erinnert sich Heinzmann.

Heute gedeihen pro Quadratmeter nur noch maximal 1,2 Kilo. Und in diesen drei, vier Trauben ist die ganze Essenz des Weinbergs enthalten – Aroma-, Gerb- und Bouquetstoffe, aber auch Schönheit und Herbheit des Wallis. ►►



«Santé!»: Pirmin Heinzmann (l.), Kellermeister, und Markus Burgener, Direktor der St. Jodern-Kellerei, lieben ihre Weine.

Welch ein Weinberg: Nach Süden in die pralle Sonne ausgerichtet und sehr, sehr steil!



Einzigartige Weine: Der Dôle (l.) und der Heida aus Visperterminen.



►► Apropos Schönheit: Auch Philomène Abgottsson und ihre Familie machen kurz Rast. Die Frau erzählt von früher, als der Wein noch ein unabdingbares wirtschaftliches Standbein für die Allermehrten der heute rund

500 Genossenschafter war. Wenn es daheim auf dem Hof nichts mehr zu tun gab, dann hiess es in Regel, «aber in die Reben müssen wir noch.»

Heute ist Arbeit im Weinberg ein Stück Tradition. Sie hat manchmal mit Meditation, meistens mit der Verbundenheit zur Natur, immer jedoch mit Liebe zum guten und besseren Wein zu tun. Die Reben werden von den Wallisern selber nachgezogen und haben sich an das Höhenklima akklimatisiert, sind mit dem Berg eine Beziehung eingegangen: «Unsere Trauben werden später reif», erklärt Abgottsson. Deshalb, und weil

sie auf dieser Moräne wachsen, diesem speziellen Boden, entwickeln sie besondere Säure-, Gerb- und Geschmacksstoffe, die sich optimal ergänzen.

Das sehen auch die Juroren der Expovina und andere Fachleute so: Die Roten und Weissen aus Visperterminen haben national und international immer wieder Gold- und Silbermedaillen gewonnen.

«Es passt darum bestens, dass Coop als renommierter Weinanbieter unseren Dôle und unseren Heida ins Sortiment aufgenommen hat und unter dem Pro-Montagna-Label ver-

kauft», erklärt der Geschäftsführer der St. Jodern-Kellerei, Markus Burgener. Obwohl die Visperterminer dank des Qualitätsdenkes keine Absatzprobleme kennen, führt Coop den Heida im Sortiment. Leider ist er – «Opfer» seines Erfolges – erst im nächsten Jahr wieder erhältlich.

Der Pro-Montagna-Dôle, diese dunkle, violett-rote Assemblage aus Pinot, Gamay und einem kleinen Anteil Gamaret, schmeckt fruchtig und hat Aromen von Himbeeren. Dieser Dôle ist, solange Vorrat, in grösseren Coop-Supermärkten erhältlich. ■

Pro Montagna Das echte Berglabel

Pro Montagna zeichnet auserlesene Produkte aus Schweizer Bergregionen aus. Im Gegensatz zu anderen Labels bleibt bei der Berglinie von Coop die gesamte Wertschöpfung im Berggebiet, das heisst, die Pro-Montagna-Rohstoffe werden auch im Berggebiet verarbeitet und veredelt. Der Verdienst und die Arbeitsplätze bleiben dort, wo sie dringend gebraucht werden: bei der Bergbevölkerung. Von jedem verkauften Artikel fliesst ausserdem ein Beitrag an die Coop Patenschaft für Berggebiete. Bei den Bergweinen sind es 50 Rappen pro Flasche. So können Sie sicher sein, ein echtes Bergprodukt in Ihren Händen zu halten – auch morgen noch.



links
www.coop.ch/promontagna
www.coop.ch/patenschaft

Mit
Sorgfalt
am Werk:
Philomène
Abgottsson.

