

Menschen in den Bergen

«Bergwinzer» Gottspöner

Wer denkt bei den engen, steilen Seitentälern des Wallis, beim Anblick von Weiss- und Bietschhorn noch an Wein? Doch genau in so einem Tal wachsen die Trauben für den «Heida», eine lokale Spezialität. Walter Gottspöner baut diese Trauben seit Kindheit an.



Die Reben bedürfen fachmännischer Pflege. Walter Gottspöner beim Schneiden im Frühjahr. Er pflegt den «Gobelet-Schnitt».

Wir sitzen auf der Mauer, die den Vorplatz des Rebhauses der «Heida-Zunft» begrenzt. Trotz der vorgerückten Stunde heizt die Sonne noch ein. Rundherum sind Gletscherberge zu sehen. Auf der einen Seite das Bietschhorn, auf der anderen Balfrin und Mischabel, Bruneggorn und Weisshorn. Gegenüber liegt Visperterminen im Abendschein, tief unter uns rauscht die Vispa. Walter Gottspöner öffnet eine Flasche «Heida Barrique» und lässt das flüssige Gold in kleine Gläser perlen.

Nomadisierende Bauern

Walter Gottspöner wurde 1918 in Visperterminen geboren. Zusammen mit seinen Geschwistern half er seinen Eltern, den Landwirtschaftsbetrieb in Schwung zu halten: Die Familie lebte von Viehzucht, Milchwirtschaft, Acker-, Obst-, Gemüsebau – und den Reben. Gottspöner hütete Ziegen und Schafe oben im Nanztal, bewässerte Aprikosenbäume in den unteren Weilern und arbeitete in den «Rieben», dem höchstgelegenen Rebberg Europas. Die obersten Rebstöcke stehen dort auf stolzen 1100 m. Es ist die ge-

Kulinarische Wanderung

In den «Rieben» findet alljährlich am ersten Samstag im September das sogenannte «Wii-Grill-Fäscht» statt. Dies ist eine kulinarische Wanderung über alte Fuss- und Saumwege im Zickzack durch den Weinberg bis nach Oberstalden. Bei sechs Zwischenhalten werden die wackeren Wanderer kulinarisch mit Walliser und Terbiner Spezialitäten verwöhnt. Selbstverständlich gehört zu jedem Gang das passende Glas Wein aus der Region. Die Wanderung ist derart beliebt, dass sie für das Jahr 2007 bereits ausgebucht ist. Unter www.visperterminen.ch erfährt man mehr über Reservationsmöglichkeiten für die kommenden Jahre.

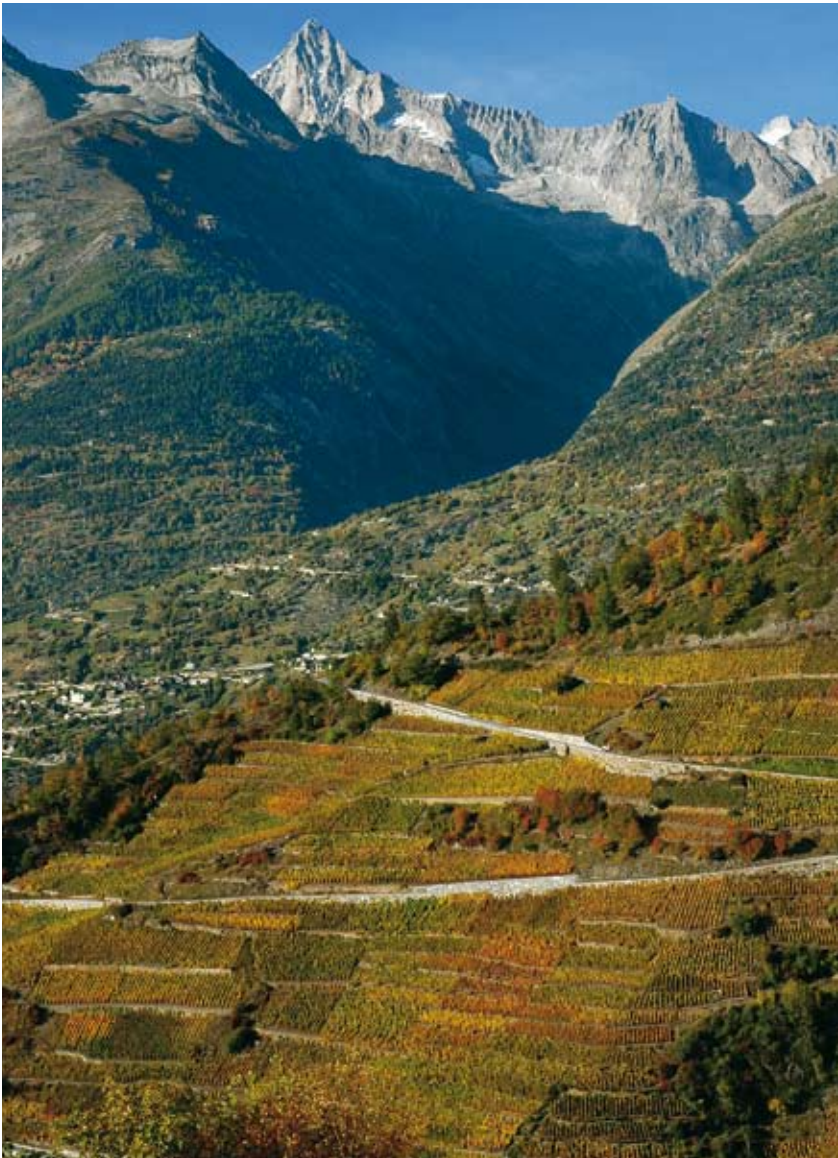
schützte Südwestlage und die grossen Steinmauern, die die «Rieben» bis in den Spätherbst hinein zu einer Wärmekammer machen und so den Trauben die nötige Reife verleihen.

Natürlich war es schwierig, mit dem durch Erbteilungen stark parzellierten Betrieb zu überleben. Die kleinen Felder, Weiden und Weinberge liegen oft kilometerweit auseinander und sind an steilen Lagen zu finden. Dies bedingte eine Art Halbnomadentum: Je nach Arbeit

Blick über den höchstgelegenen Rebberg Europas, die «Rieben»



Fotos: Ludwig Weh



Blick über die «Rieben» auf (v. l.) Wiwanni-, Bietsch- und Jäghorn

Noch sind die Rebstöcke in Visperterminen voll behangen mit Trauben. Neben der Rebsorte Savagnin blanc wird auf einer kleinen Fläche auch Pinot angepflanzt.

wohnte man in Unterstalden, Oberstalden, im Dorf oder auf der Alp. Viele «Terbiner» – Bewohner von Visperterminen – entwickelten zudem eine Überlebensstrategie als «Arbeiter-Bauern»: Tagsüber waren sie in der Fabrik in Visp, frühmorgens und nach Feierabend als Bauern tätig.

Bruchsteinmauern

Nach der Schule lernte Walter Gottsponer das Maurerhandwerk. Seine Spezialität waren Bruchsteinmauern. «Zu den besten Zeiten schichtete ich zwanzig Quadratmeter pro Tag», erklärt uns der rüstige Mann ganz stolz. In den steilen Rebhängen sind viele Bruchsteinmauern nötig, um den mit Moränenmaterial durchmischten Humus zu halten. «Es ist immer der Besitzer des oberen Rebbergs, der für den Unterhalt der Begrenzungsmauer verantwortlich ist», ergänzt Walter. Ein Bruchsteinmaurer ist ein Künstler. Er schaut sich den Stein ein Mal an, dann setzt er ihn für immer. Die Hände

führen nur aus, was das Auge als richtig erkannt hat.

Weinland Wallis

Wir stossen an und trinken einen Schluck des Heida. Er wirkt sehr trocken, streng, erhaben, und sein feiner Säuregehalt beweist die Lagerfähigkeit. Diese Qualitäten sind auf den steilen, sonnigen Südhang zurückzuführen. Der Name Heida hat nichts mit dem beliebten «Heidi» zu tun, sondern bedeutet «der Neue, der Fremde». Und dies führt zur Frage, wer denn im Wallis zu den ersten Weinanbauern gehört hat, was immer eine längere Diskussion auslöst. Sicher haben die Römer ihren Teil beigetragen, aber auch die Mönche waren darin tüchtig. Und vor den Römern bauten gemäss archäologischen Funden die Kelten, diese grossartigen Krieger, Sänger und Trinker, Wein an.

Der Heida

Das Wallis kennt viele Rebsorten. Bekannt ist die Gutedel- oder Chasselas-

Traube, aus der der berühmte Fendant gekeltert wird. Der Dôle ist eine «assemblage», eine Mischung zweier Rebsorten von mindestens 51% Pinot noir (Blauburgunder) und Gamay. Erreicht der Dôle einen bestimmten Öchslegrad nicht, wird er als Goron verkauft. Der Heida entsteht aus einer weissen Savagnintraube. Diese kleinbeerige, ertragsarme Traube wird im Wallis fast nur in Visperterminen angebaut. Über die Jahre ist der Heida zu einer begehrten Spezialität geworden. So wird der Wein aus dieser Traube seines delikaten Aromas wegen auch «die Perle der Alpenweine» genannt.

Behände geht der 88-jährige Walter mit seiner Schere zu einem nahen Rebstock und demonstriert: Hier wird der «Gobelet-Schnitt» gepflegt, nicht der Drahtbau. Das Fruchtauge und das Auge fürs nächste Jahr bleiben stehen, pro Rebstock lässt man drei Triebe. «Diese Rebstöcke hier sind mindestens 50 Jahre alt», erklärt Winzer Gottsponer, «im November, Dezember und Januar ist es relativ ruhig, die Rebe will aber neun Monate im Jahr umsorgt sein. Alles in Handarbeit! Die Bewässerung war lange ein grosses Problem, denn hier ist es sehr trocken.» Bei diesem Stichwort prosteten wir uns noch ein Mal zu. Walter schaut in die Runde und auf die Gletscher.



Der Reberg «Rieben» ist den Gletschern nahe. Blick auf Balfrin (l.) und dahinter einen Teil der Mischabel sowie (r.) Brunegg- und Weisshorn

Holzfass und Glaskorken

Wenn wir unser Glas Wein anschauen, so ahnen wir nicht, wie viel Arbeit und Innovation darin steckt. Weinbau ist eine Tüftlei, denn tausend Details sind zu beachten. Und vieles wandelt sich. So ist das Eichenfass wieder in Mode. Immer schwieriger sind gute Korken zu beschaffen, derzeit werden Versuche mit Glaskorken gemacht. Bei allem Wandel mitzuhalten, ist nicht einfach. Doch Walter Gottsponer ist zufrieden, er kann auf die Unterstützung der Familie bauen. Teilweise arbeiten drei Generationen seiner Familie im Reberg. Einige seiner Nachbarn sind bereits gestorben. «Einer hier, einer da. Aber ewig hier bleiben wollen wir ja nicht», sinniert Walter Gottsponer und zieht sich die Jacke über. Es ist kühl geworden. ▲

Bernhard Rudolf Banzhaf, Saas Fee

Savagnin blanc, die Rebsorte des «Heida»

Die Rebsorte Savagnin blanc, die ursprünglich aus dem Jura stammt, ist im Wallis seit 1568 dokumentiert. Diese Rebsorte mit grünen oder gelben Trauben ist eine nahe Verwandte des Gewürztraminers oder des aromatischen Savagnin rosé. In Visperterminen wird sie bis auf 1100 m hinauf angebaut – in den höchstgelegenen Weinbergen Europas. Hier profitiert sie von einem trockenem und milden Klima dank Föhn und von einem leichten Boden. Der daraus gewonnene «Heida» – im Französischen als «Païen» bezeichnet – wird als Walliser Spezialität vermarktet und muss für die AOC-Auszeichnung bestimmte Bedingungen in Bezug auf Ertrag, Zuckergehalt und Geschmack erfüllen. Unter idealen Lagerbedingungen hält er sich mühelos während 20 bis 30 Jahren.

Traditionellerweise war der Anbau auf das Vispertal beschränkt. Seit dem Jahr 2000 wird diese Rebsorte auch in anderen Regionen des Wallis angebaut, vor allem im Unterwallis. Die Anbaufläche im Vispertal beträgt zwischen 18 und 19 ha, was etwa 80 bis 90% der lokalen Produktion entspricht. Das Verhältnis des Savagnin blanc zum gesamten Walliser Weinanbau ist immer noch gering, etwa 1% oder ca. 50 ha auf die gesamte Fläche von 5000 ha. Ausserhalb der Schweiz findet man den Savagnin blanc fast ausschliesslich im Französischen Jura. Er dient dort der Herstellung des Vin jaune, jenes oxidativen Weins, der mit dem Madeira oder dem Jerry vergleichbar ist. Daneben findet man noch kleine Mengen im Elsass und in Savoyen.