

## Der höchste Weinberg Europas

Von Gerold Vomsattel, Visperterminen

Das Walliser Weingebiet erstreckt sich über eine Fläche von 5'300 Hektaren und stellt somit 40% der gesamten Weinbaufläche der Schweiz dar. Im oberen Teil dieses Anbaugebietes befindet sich das Vispertal mit seinen markanten Rebtablars. Am Eingang dieses Tales, auf der linken Seite, erstreckt sich der Rebberg von Visperterminen, der somit mit Recht die Bezeichnung als höchster Weinberg Europas trägt, auf eine Höhe von 1'100 m ü. M. Er mag wirtschaftsgeographisch eine Seltenheit sein, was aber seine Weine anbelangt, kann man ihn ruhig als eine Perle des schweizerischen Weinbaus bezeichnen.



Der Rebberg von Visperterminen ist nicht zusammenhängend, sondern er wird in fünf Gebiete unterteilt, die geographisch unabhängig sind. Bei einer Gesamtfläche von 400'000 Quadratmetern fallen auf die einzelnen Besitzer Parzellengrößen von etwas mehr als 170 Quadratmetern. Dies, eine Folge des uralten Walliser Erbteilungssystems, bewirkt, dass eine Familie meistens mehrere Parzellen an verschiedenen Orten bewirtschaften muss. Zwischen zwei Weingärten eines Visperterminer Winzers liegen nicht selten mehrere Kilometer oder mehrere hundert Meter Höhendifferenz.

Die Weine aus dem Vispertal verdanken ihre Besonderheit dem Klima dieses Rebgebietes. Die Wärme der Sonneneinstrahlung wird durch die günstige Beschaffenheit des Bodens gespeichert und in der Nacht wirkungsvoll abgestrahlt. Für das Gedeihen der Reben in solchen Höhenlagen ist auch der Wind von entscheidender Bedeutung, nämlich der Föhn. Da das Vispertal zu den niederschlagärmsten Gegenden der Schweiz zählt, ist es begreiflich, dass der Rebberg bewässert werden muss. Früher bedeutete das die Herbeiführung der Heiligen Wasser durch die kühn konstruierten Holzkänel von weit her. Die Technik macht es heute aber möglich, mit Beregnungsanlagen die Bewässerung zu gewährleisten.

Was die Rebsorten betrifft, kann man eine Unterteilung in alte Gewächse und Neupflanzungen machen.

### Alte Gewächse

Unter den traditionellen Gewächsen ist der Heida der einzige, der sich hat halten können, die anderen Sorten sind im Aussterben begriffen. Gewächsekundlich gesehen handelt es sich beim Heida um den Salvagnin blanc oder jaune, auch Traminer genannt, der aus Ungarn stammt und seit dem dreizehnten Jahrhundert in den Weinbaugebieten des französischen Juras in Arbois bekannt ist. Volksetymologisch wird der Name auf die Liturger, Heiden, welche die Reben bereits in vorchristlicher Zeit hier angepflanzt hatten, zurückgeführt. Sprachgeschichtlich kann man versuchen, den Namen Heida so zu begründen: Es soll einmal über den Wäldern von Visperterminen eine Rebsiedlung gegeben haben, die «im Heiden» hiess. Nachdem dieser oberste Rebberg wegen des rauen Klimas aufgegeben worden war - der Heida ist recht frostempfindlich -, übertrug sich im Laufe der Zeit der Name auf die tiefergelegenen Rebberge. Der Heida gedeiht am besten in einem leicht kalkhaltigen Ton- und Sandboden, und diese Anforderungen erfüllt ihm der Rebberg von Visperterminen aufs grosszügigste. Die Ernte wird relativ spät angesetzt.





ten den Dôle - den Landroten als Rotwein verdrängt. Bei den Weissweinen herrschen der Heida und der Chasselas (Fendant) mit je 25% Flächenanteil vor. Nicht weit fernab steht der Gros Rhin, auch Sylvaner genannt, der den Johannisberg ergibt. Humagne, Muskat und Riesling x Sylvaner haben geringere Anteile am Anbau der Weissweine in den Neupflanzungen.

### **Die Selbsthilfegenossenschaft**

Vor 50 und mehr Jahren waren die Einwohner von Visperterminon noch ganz auf ihre Selbstversorgung angewiesen. Sie betrieben Viehwirtschaft, Getreidebau und natürlich auch Rebberbau. Man ass und trank nur was aus dem eigenen Garten beziehungsweise aus dem eigenen Rebberg kam. Die Arbeit an den steilen Hängen erforderte eine vermehrte Nahrungsaufnahme als



In den Weinbergen des Vispertals ist die Traubensorte des Resi (franz. Rèze) vom Aussterben bedroht. Er ist jedoch im Mittelwallis noch häufig anzutreffen. Früher war er bekannt, weil er den Gletscherwein lieferte. Der Resi ist der Sonntagswein der alten Walliser. Er reift früh und wirft reiche Erträge ab.

### **Neupflanzungen**

Der einzige Rote, der in sehr alten Zeiten in Visperterminon gepflanzt wurde, ist der Landroten. Gewichts- mässig haben seit langem der Pinot Noir und der Gamay - zusammen gekeltert ergeben diese Rebsor-

üblich. Der Terbiner hatte aus diesem Grunde immer seine «Batilla» bei sich. Dass in dieser Zeit der Weinkonsum sehr hoch war, mag einleuchten. Aber wie das so ist, hält die Zeit auch nicht vor so einem urchigen Bergvölklein still. Die Trinkgewohnheiten haben sich geändert, andere Getränke, wie Mineralwasser und Bier, erhalten den Vorzug. Die Folge davon ist die Senkung des Weinkonsums. Der Überschuss, noch begünstigt durch die künstliche Düngung und das Benützen von Pflanzenschutzmitteln, musste in Privatkellereien in Visp eingeliefert werden. Dies ging gut bis 1977, als eine Rekordermte die Fässer zum Überlaufen brachte. Das war dann auch der unmittelbare Anlass zur Gründung einer Selbsthilfegenossenschaft. 1980 konnte in Unterstalden, einem Weiler in der Nähe der Rebberge, die Genossenschaftskellerei in Betrieb genommen werden. Die 270 Genossenschafter haben somit die Möglichkeit, den Wein in diese Kellerei, die eine Kapazität von 350'000 Litern hat, einzuliefern, und tragen damit zur Kommerzialisierung des Weins aus dem höchsten Weinberg Europas bei. Die Terbiner kelttern aber trotzdem noch immer ihren eigenen Familienwein. Die Spezialitäten und die qualitativ besseren Trauben werden jedoch der Kellerei zur Verwertung abgegeben. Die Produktpalette der Genossenschaft reicht vom Dôle, Pinot Noir und Cail de Perdrix bei den Rotweinen über



Fendant, Johannisberg, Riesling x Sylvaner, Resi und Heida bei den Weissweinen. Als Spitzenreiter können der Heida und der Fendant bezeichnet werden. Bereits nach nur vier Jahren finden die Weine der St.-Jodern-Kellerei - so wird sie genannt - über die Kantonsgrenzen hinweg grosse Beachtung. Dies ist sicher auch ein Verdienst des einheimischen Kellermeisters.

### Die Winzerarbeit

Die Arbeit in den Rebbergen ist aufwendig und hart. Der Boden kann nur an wenigen Stellen mit Seilwinde und Pflug bearbeitet werden. Bergauf, bergab wird wie in alter Zeit mit der Hacke «gewerkt», werden mit ihr die Furchen gezogen, wird der Dünger unter die Erde gebracht. Mit der «Tschifra», dem Rückenkorb, wird die Erde, die sich nach unten geschoben hat, wieder hin-



aufgebracht. Der Terbiner bedient sich ausschliesslich des mühevollen Gobelet-Schnittes. Für den Abtransport der Trauben werden heute vor allem Kisten bevorzugt. Früher geschah dies nur mit Holzkübeln, den sogenannten Brännte. Statt des Maultiers stehen heute moderne Fahrzeuge zur Verfügung. Dennoch ist die Arbeit zeit- und kraftaufwendig. Aber der Terbiner nimmt das gerne auf sich für die süssen Trauben und den duftenden Wein.

### Vereinsleben

Für einige Vereine spielt der Wein eine zentrale Rolle. Noch immer hegt die Schützenzunft ihren eigenen Wein. Sie besitzt eine Rebfläche von rund 8'000 Quadratmetern, je zur Hälfte mit Heida und Gros Rhin bepflanzt. Der Rebberg wird von den Schützenbrüdern mit einem gehörigen Arbeitseinsatz in kameradschaftlicher Gesellschaft bestellt. Ungefähr sechsmal im Jahr findet die Schützenlaube statt. Von der Musik werden die Schützenbrüder zu ihrem Schützenhaus begleitet. Nach einer genauen Ordnung bekommt jedes Mitglied zu trinken. So ein Schützenbruder ist also ein wohlgeeichter Bürger und «versorgt» an einem Nachmittag ohne Nachwehen seine zwei Liter Wein. Bei Schiesswettkampf kann man selbstverständlich Preise, den «Blüemo», gewinnen. Die Statuten dieser Zunft schreiben eine stren-



ge Ordnung vor. So zum Beispiel kann man nur Mitglied werden, wenn der Vater bereits Schützenbruder ist, und dann gilt es erst noch eine Schiessprüfung zu bestehen. Wer bei der Schützenlaube zu spät kommt, muss zuerst den Hauptmann um Einlass bitten und dazu noch eine Busse zahlen.



### **Bürgerumtrunk**

Im Eigentum der Gemeinde befinden sich rund 5'000 Quadratmeter Rebland. Der grösste Teil ist mit Heida bepflanzt. Während früher die Bürger die Arbeit persönlich erledigten (damals war der Rebberg viel umfangreicher), wird das Land heute gegen Lohn bestellt. Die Gemeinderäte sind verantwortlich für den Wein im Keller. Ihnen steht auch der Schnaps aus den Trestern der Gemeindetrauben zu. Der Gemeindegewein wird drei-

mal im Jahr, an Fronleichnam, am Segensonntag und am 28. Dezember, ausgeschenkt. Berechtigt zu diesem Umtrunk, im Mundart heisst das «Gmeindstrüch», sind alle Bürger. Meistens bringt jeder sein eigenes Glas mit und etwas Speise, wie Wurst und Käse. Am späten Nachmittag wird dann diese Speise verzehrt, wobei von der Gemeinde jedem Umtrunkgänger ein Viertel Brot abgegeben wird.

Den Nachmittag verbringen die Bürger mit Jassen. Die Musikgesellschaft und die Tambouren und Pfeifer runden diesen traditionellen Brauch mit Darbietungen ab. Was dabei den Bürgern zustossen könnte, beschreibt Ludwig Imesch wie folgt:

Ds Gliicha gilt vam Heidu-Wii,  
 du trichscht und trichscht, und will de  
 gaa,  
 chasch chüm me uf du Beinu sta...  
 As herrlichs Tropfji - der Heidu-Wii -  
 doch hinner-lischtig chan är si.

*Abdruck mit freundlicher Genehmigung  
der Schweiz. Schreinerzeitung.*