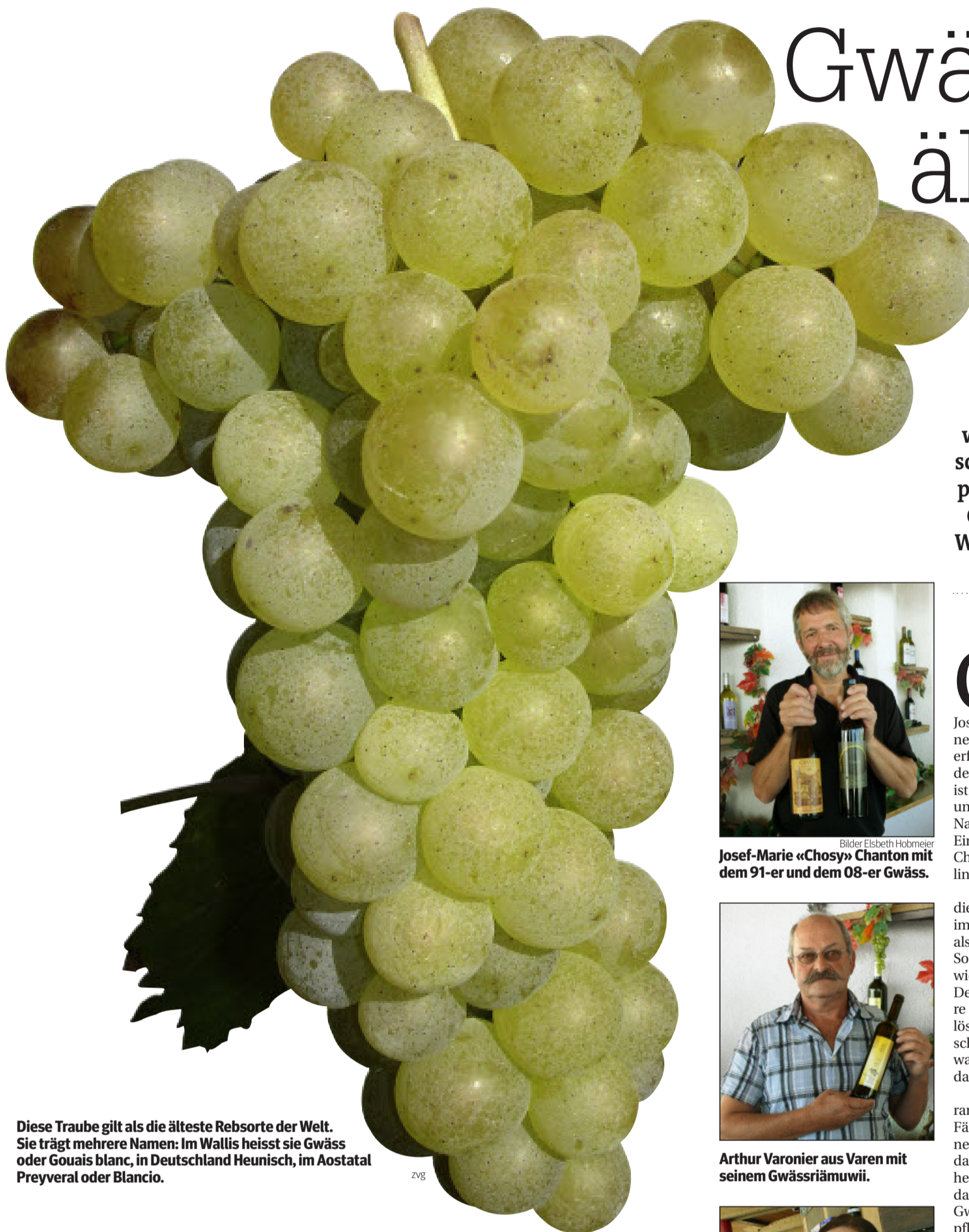




Genusstage

Mitte September stellt sich die Schweiz auf Genüsse ein, an der 9. Semaine du Goût.

Seite 17



Gwäss, die älteste Rebsorte

Einst schreckte man damit die Traubendiebe ab. «Gouais» war ein Synonym für schlechten Wein. Nun pflanzt man die Sorte Gwäss wieder an. Im Wallis, im Aostatal, in Deutschland.

ELSBETH HOBMEIER

Gwäss ist der Casanova der Reben. Mit diesem pikanten Spruch spielt der Wissenschaftler José Vouillamoz aus Sion, der die genealogischen Analysen der Reben erforscht, auf die vielen «Kinder» des Gwäss oder Gouais blanc an. Er ist «Vater» von rund 80 Rebsorten und gilt als die älteste der mit Namen bekannten Sorte der Welt. Einige Kinder wurden berühmt: Chardonnay, Gamay, Rheinriesling, Furmint oder Blaufränkisch.

Der Gwäss seinerseits tauchte in die Vergessenheit ab. Einst war er im Wallis weit verbreitet, er wurde als eigentlicher «Arbeiterwein» im Sommer literweise getrunken – so wie andernorts der saure Most. Denn mit seiner ausgeprägten Säure und dem tiefen Alkoholgehalt löschte er den Durst, eine Beschränkung des Rebenwachstums war kein Thema. Der Genuss war daher wohl eher fraglich.

Entsprechend wilde Anekdoten ranken sich um den Gwäss. Bei den Fässern müssten die Stahlreifen innen angebracht werden, damit sich das Holz ob der Säure nicht verziehe, wurde gespöttelt. Tatsache ist, dass früher einige Rebbauren den Gwäss rund um den Rebberg pflanzten, um Diebe von den wertvolleren Trauben fernzuhalten.

Heute wird der Gwäss von ein paar Winzern wieder angebaut. Dank der Forschung von José Vouillamoz und vor allem dank der Initiative von Marlis und Josef Marie «Chosy» Chanton von der gleichnamigen Kellerei in Visp und des Hotels Ferienart Resort in Saas-Fee konnten diese Weine letzte Woche nebeneinander degustiert werden. Eine Schar von internationalen Weinjournalisten kam zum «Gipfeltreffen» in die Gletschergrotte des Allalin, die sich 22 Meter unter der Oberfläche des Aletschgletschers befindet und Sommer wie Winter eine Temperatur von minus 2 Grad aufweist. Weil diese Temperatur nicht nur für die Gäste, sondern auch für den Wein mit der Zeit eher unangenehm kühl würde, wurde die eigentliche Verkostung dann ins sich drehende Gipfelrestaurant verlegt.

Wie riecht und schmeckt der Gwäss? Er ist ein hellgelber Weissler, der in der Nase deutliche Zitronenaromen verrät, die sich im Mund in Richtung Grapefruit und grüner Apfel entwickeln können. Es ist kein grosses, aber ein interessantes Gewächs, ein Wein für einen Sommerabend, als Apéro zu leichtem Gebäck, aber auch als guter Begleiter

eines Walliser Raclette oder Fondue. Auch zu Fischgerichten, zu Austern oder Meeresfrüchten könnte er gut passen. Hier die Degustationsnotizen:

Weisser Heunisch 2008 und 2007 des Weinguts Georg Breuer, Rüdesheim am Rhein: Wurde 2004 von der Tochter Teresa Breuer zum Andenken an ihren Vater gepflanzt, welcher sich diesen «Urvater des Riesling», der wichtigsten Rebsorte des Rheingau, immer in sein Sortiment gewünscht hatte. Der jüngere Jahrgang zeigte sich aggressiver und «knalliger», der 07er dagegen etwas dezenter und eleganter. Beide mit Grapefruitnoten, beide mit deutlicher Säure. Der Heunisch (deutscher Name für Gwäss) ist noch nicht im Verkauf, das Ziel ist laut Teresa Breuer eine Produktion von rund 150 Flaschen jährlich.

Embder Gwäss 2008 von Lengen Weine in Brig. Einesanftere Spielart, mit einer feinen Apfelnote im Abgang. Der Wein wächst unterhalb von Embd im hinteren Vispental, dem steilsten Dorf der Schweiz, auf 980 Metern Höhe. Er ist zu Fr. 14.– direkt zu bestellen.

Gwäss 2008 von Daniela Kramberger in Visp. Gute Struktur, aber (zu) wenig Säure und leicht störender Luftton.

Varnier Gwäss 2008 von Arthur Varnier aus Varen. Dieser «Gwässriämuwii» ist eine eher elegantere Variante mit einer fein eingebundenen Säure, der seit 7 Jahren auf kalkhaltigem Boden angebaut wird. Varnier produziert jährlich rund 600 Halbliterflaschen, zu bestellen für Fr. 12.–.

Blancio 2008 des Conte Reyneri di Langnasco aus Saluzzo/Italien. Trüb, oxydiert, Petrolnoten.

Gwäss 2008 AOC Wallis von Chanton Weine, Visp. Feiner Duft, gut eingebundene Säure, Kräuternote, komplexe Aromatik, mineralisch. Fr. 22.–.

Gwäss 1991 von Chanton Weine. Dieser noch von Vater Oskar Chanton produzierte «Veteran» zeigte eine erstaunliche Frische und Präsenz – ein schöner Beweis dafür, dass diese Sorte durchaus länger lagern lässt und Zeuge der Region und des Terroirs sein kann.

Fakten Gwäss Gipfeltreffen in Saas-Fee

Die Adressen. Auf 3500 Metern in der Gletschergrotte oberhalb Saas-Fee fand letzte Woche eine einmalige Gwäss/Heunisch/Preveyral-Degustation statt. Folgende sechs Kellereien pflanzen diese älteste Rebsorte der Welt noch an: Chanton Weine Visp, www.chanton.ch; Georg Breuer Weingut, Rüdesheim/D, www.georg-breuer.com; Daniela Kramberger, Visp, kellerei_kramberger@bluewin.ch; Keller zum Leyscher, Varen, leyscher@freesurf.ch; Lengen Weine Brig, www.lengen-weine.ch; Azienda Vigna S. Carlo, Saluzzo/It, camrey@tin.it. Am 12. 9. findet von Siders bis Salgesch die 19. Rebsortenwanderung statt, Infos rita.himmelhan@marti-partner.com eho

Diese Traube gilt als die älteste Rebsorte der Welt. Sie trägt mehrere Namen: Im Wallis heisst sie Gwäss oder Gouais blanc, in Deutschland Heunisch, im Aostatal Preyveral oder Bianco.

1. Josef-Marie Chanton, welchen Stellenwert hat der Gwäss, haben die alten Rebsorten in der Schweizer Weinwelt?

Keinen! Die meisten dieser alten Sorten sind und bleiben eine regionale Sache, kein Mensch würde sie an einer Degustation blind erkennen. Unsere Kellerei hat jedoch grossen Erfolg mit diesen «Exoten», die Gestelle sind nahezu leer, viele Besucher kommen extra wegen diesen raren Sorten zu uns nach Visp.

2. Sie werden oft «Archäologe der alten Rebsorten» genannt. Freut Sie dieser Titel?

Ich liebe das Oberwallis und wollte dessen regionale Spezialitäten für unsere Gäste erhalten. Unter den hier angebauten rund 50 Rebsorten sollte doch für jeden Geschmack was zu finden sein! Ich freue mich, dass unser Sohn Mario mit Begeisterung an deren Erhalt weitermacht – er hat eben erst Lafnetscha angepflanzt.

3. Was bedeutete für Sie das Treffen von 6 Gwäss-Produzenten aus 3 Ländern?



Nachgefragt

Josef-Marie Chanton

Der «Archäologe der alten Rebsorten», bietet in seiner Kellerei Chanton Weine in Visp unter vielen anderen Sorten auch Gwäss, Himbertscha, Lafnetscha, Resi, Heida Gletscherwein, Eyholzer Roten, Humagne rouge und Syrah an. www.chanton.ch

Das von meiner Frau Marlis organisierte Event fördert den Kontakt über die Landesgrenzen hinweg. Vor allem mit dem nahe gelegenen Aostatal würde auch eine touristische Zusammenarbeit Sinn machen. Es wäre schön, wenn so etwas aus diesem jetzigen Wein-treffen entstehen könnte.

4. Wie sehen Sie die Zukunft des Walliser Weins und die Chancen für seine Spezialitäten?

Die Weinwirtschaft orientiert sich zu sehr an Modeströmungen – nehmen wir nur die Rotweinschweiz, welche vor zehn bis fünfzehn Jahren über die Schweiz schwappte. Ich fände es falsch, wenn das Wallis sich in diesem Bereich mit global bedeutenden Weinregionen und deren für uns konkurrenzlos tiefen Preisen messen wollte. Im Weissweinsbereich dagegen können wir qualitativ und preislich auch mit dem Burgund oder deutschen Spitzenregionen nicht nur mithalten, sondern wir sind im Vergleich sogar sehr günstig. Das ist unsere grosse Chance. eho



Bilder: Elsbeth Hobmeier
Josef-Marie «Chosy» Chanton mit dem 91-er und dem 08-er Gwäss.



Arthur Varnier aus Varen mit seinem Gwässriämuwii.



Teres Breuer macht im Andenken an ihren Vater Heunisch (Gwäss).



Fredy Lengen macht in Brig Gwäss. Und gebrannte Wasser.