



Geny Hess ist «al dente»-Kolumnist, Experte für Schweizer Weine – und ein begnadeter Koch.

Wer im Wallis autochthone und sortentypische Gewächse sucht, wird bei Isabella und Stéphane Kellenberger auf dem Weingut Vin d'Oeuvre in Leuk fündig.

Typische Walliser



ISABELLA UND STÉPHANE KELLENBERGER bewirtschaften Reben auf einem Gebiet, das von Fully im Unterwallis bis nach Visperterminen im Oberwallis reicht.

ZUR RICHTIGEN ZEIT am richtigen Ort: Das Stadtberner Winzerpaar Isabella und Stéphane Kellenberger erwarb 2009 einen Weinberg in Fully, der mit 40 Jahre alten Gamay-Reben bestockt war. «Ein Traum hat sich erfüllt», erzählt Isabella begeistert. Im Jahr 2012 kam ein Weingut in Leuk dazu. Heute bewirtschaften sie Rebberge im höchstgelegenen Weinbaudorf Europas, Visperterminen (1300 m ü. M.), in Raron und Leuk – bis ins Unterwallis. Der Rebsortenspiegel enthält eine für den Walliser Weinbau typische Vielfalt. Bei den Weissen sind dies Chasselas, Johannisberg, Heida, Pinot blanc, Pinot gris, Humagne blanc und die Roten Pinot noir, Gamay, Syrah, Humagne rouge und Gamaret.

Die Weine von dem noch sehr jungen Weingut Vin d'Oeuvre sind vielversprechend, verbinden Finesse und Charakter mit Mineralik und Frucht. Sie widerspiegeln das Terroir, auf dem sie gewachsen sind. Von überdurchschnittlicher Handarbeit im Rebberg bis zum schonenden Schwerkraftprinzip im Weinkeller wird die Brücke zwischen Natur und Mensch geschlagen. Und so überzeugen die Weine schon im ersten Produktionsjahr durch Ausgewogenheit und Komplexität. Das Wissen hat sich das Ehepaar an der Weinfachschule in Changins erworben. Isabella hat unter anderem eine Stage beim Waadtländer Biowinzer Raoul Cruchon absolviert. Stéphane war bei Vincent Chappuis in Rivaz tätig und ist neben der Arbeit im eigenen Wein-

baubetrieb seit zwei Jahren beim Walliser Starwinzer Nicolas Zufferey in Sierre als Rebmeister engagiert. Beim Verkosten eines Humagne blanc in einer Walliser Weinrunde sind die Herrschaften meist unkritisch; die geschichtsträchtige Rebe mundet den Wallisern immer. Nicht so den «Üsserschwyzern» – die dem etwas autochthonen Walliser Gewächs nachsagen, dass es sich im Glas verhalten präsentiere. Aber der Humagne Blanc born to be wise von Vin d'Oeuvre überzeugt. Mit dezentem Charme und Aromenvielfalt und edlem, finessenreichem Gaumen. Verführerisch und erfrischend, eine sublimen Delikatesse!

www.vindoeuvre.ch, 75 cl, CHF 18.–

SÜSSWEINE Die Besten aus dem Wallis

SENSATIONELLE PETIT ARVINE
Der Grain noble 2004 von Marie-Thérèse Chappaz und der Grain noble 2011 von Philippe Darioli (r.).



Wenn sich im Herbst nach warmen Sonnentagen die Kühle der Nacht im Unterwallis über den reifen Trauben ausbreitet, ist die Zeit für die wahren Meister der Süssweine gekommen. Etwa für Marie-Thérèse Chappaz, die oft als Süssweinkönigin bezeichnet wird. Zu Recht. Ihr Petit Arvine Grain noble 2004, ein Wein voller fruchtiger Eleganz und köstlicher Aromen, ist leider nur noch auf Weinkarten zu finden. Also unbedingt zugreifen, wenn sich eine Gelegenheit bietet.

Ein anderer, der in der Champions League der Schweizer Süssweinproduzenten mitmischte, ist der junge Philippe Darioli aus Martigny. Mit Kompetenz und Perfektion erzeugt er Weine, die seinen hohen Ansprüchen gerecht werden. So auch der Petit Arvine Grain noble 2011 (50 cl, CHF 40.–): ein extravaganter Nektar, wundervoll zu gebratener Entenleber mit karamellisierten Äpfeln.

www.chappaz.ch, www.lesvinsduvalais.ch

Fotos: Katja Lehner-Grossi



16.60

Valais AOC
Dôle des Monts
R. Gilliard, 75 cl



29.90

Valais AOC
Rouge d'Enfer
Maître de Chais, 75 cl



14.90

Coop Naturaplan
Bio-Valais AOC Pinot
Noir Solum, 75 cl



28.-

Salquenen AOC
Pinot Noir
Grand Cru, 75 cl

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und unter www.coopathome.ch

Für Walliser Qualitätsweine.

Mit durchschnittlich 2100 Sonnenstunden pro Jahr ist das Wallis der sonnenverwöhnteste Kanton der Schweiz. Kein Wunder, wächst hier auf den trockenen und kalkhaltigen Böden die grösste Vielfalt an Qualitätsweinen, denn im grössten Schweizer Weinkanton wird die Winzertradition seit Generationen mit Leidenschaft gepflegt. Bei Coop finden Sie eine umfangreiche Auswahl an Walliser Weinen für jedes Budget. Kommen Sie vorbei und lassen Sie die Sonne in Ihr Glas.

Für jeden Anlass den passenden Wein.



Für mich und dich.

Caroline Dessort
Wein-
einkäuferin
Coop



David Genolet
Provins
Valais



Martin Wiederkehr
CEO
La Cave de
Genève SA



CHARDONNAY 2012, LOUIS JADOT

Bourgogne AC Ein zitronengelber Chardonnay mit dezenter Barriquearomen. Fruchtbetont, im Gaumen frisch, mit feinen Vanillenuancen, ausgewogen und klassisch, mit harmonischer Säurestruktur. Passt wunderbar zu Vorspeisen wie Kalbsbraten oder zu gebratenen Jakobsmuscheln.

www.coopathome.ch
In grösseren
Coop-Verkaufsstellen
CHF 14.90



OLLON BLANC AOC 2011, LE CAVISTE

Association Viticole d'Ollon, Ollon Ein leichter, frischer und fruchtiger Weisswein. Noten von frischen Äpfeln und Quitten verführen in der Nase. Im Gaumen Aromen von saftigen Zitrusfrüchten und kühlender Mineralität. Trocken im Finale. Der perfekte Frühlingsapérowein.

www.wine-d.ch
Wine Distributor, Sion
CHF 13.50 (70 cl)



BACCARAT Blanc de Blancs, Chardonnay Der Preis-Leistungs-Tipp für alle Schaumweinliebhaber. Aus Chardonnay produziert, ist er der Geheimtipp schlechthin. Fruchtig-blumige Note in der Nase. Sehr fein eingebaute Kohlensäure mit cremig-geschmeidigem Abgang. Ideal zum Aperitif, zu weissem Fleisch und Meeresfrüchten.

www.coopathome.ch
In grösseren
Coop-Verkaufsstellen
CHF 14.50



RITME 2011
Priorat DOCa Moderner spanischer Wein. Eine Assemblage aus Cariñena und Garnacha. Bouquet von schwarzen Kirschen, Brombeeren und delikaten Röstaromen. Im Gaumen konzentrierte Frucht, reifes Tannin, mineralische Aromatik und viel Schmelz. Schön zu Rind- oder Lammfleisch und zu würzigem Käse.

www.coopathome.ch
In grösseren
Coop-Verkaufsstellen
CHF 18.50



PINOT NOIR, DOMAINE DU PERREC 2011

Valais AOC, Sélection Philippe Rochat In der Nase erinnert dieser Pinot noir an reife Kirschen und dunkle Waldbeeren. Im Gaumen gibt es eine schöne, runde Struktur, die von eleganten Tanninen unterstützt wird. Ein speziell für Philippe Rochat kreierter Top-Pinot-noir.

www.provins.ch
Provins Valais, Sion
CHF 24.90



L'AIGLETTE 2012, Sauvignon Blanc AOC
Genève Sauvignon blanc ist neben Gamaret die beste Sorte für das Genfer Klima. In der Nase Stachelbeer- und Blütenaromen und Anklänge von exotischen Früchten. Im Gaumen füllig, mit rassischer Säure. Der L'Aiglette gehört zu einer neuen Klasse von Schweizer Weinen. Zum Apéro, zu Meeresfrüchten und Schalentieren.

www.rutishauser.com
Rutishauser-Barossa,
Scherzigen
CHF 18.50



CHÂTEAU DU TERTRE 2010
5^{ème} Grand Cru Classé, Margaux AOC Purpurrot und zugänglich. Konzentrierter, weicher Körper. Harmonisch, mit reifen Gerbstoffen und eleganten Fruchtnoten. Langes, fruchtbetontes Finale. Darf auch noch etwas Zeit im Keller verbringen. Ideal zu Kalbsbraten, Lammgigot, Auberginenlasagne.

www.coopathome.ch
In grösseren
Coop-Verkaufsstellen
CHF 52.50



CLOS CORBAS-SIÈRES 2009, CRUS DES DOMAINES VALAIS

Valais AOC, Provins Valais Ein Wein mit Finesse und aromatischer Dichte. Im Gaumen bieten die vollmundige Struktur und das Fruchtkonzentrat ein einmaliges aromatisches Erlebnis. Grosser Walliser Wein, der noch lange gelagert werden kann. Dekantieren!

www.provins.ch
Provins Valais, Sion
CHF 53.-



ASSEMBLAGE MERLOT CABERNET SAUVIGNON 2010

Philippe Chevrier In Zusammenarbeit mit 13 Winzern aus der Region kreiert der 19-Punkte-Koch aus Satigny Weine, die verblüffen. Dieser Rote ist im Gaumen kräftig, anhaltend, mit langem Abgang. Passt hervorragend zu Grilladen, Risotto, Teigwaren und Käse.

www.chateauvieux.ch
Domaine de Chateauvieux (Hausladen),
Pény CHF 30.-

Budget
unter
CHF 15.-

Budget
unter
CHF 25.-

Budget
über
CHF 25.-