



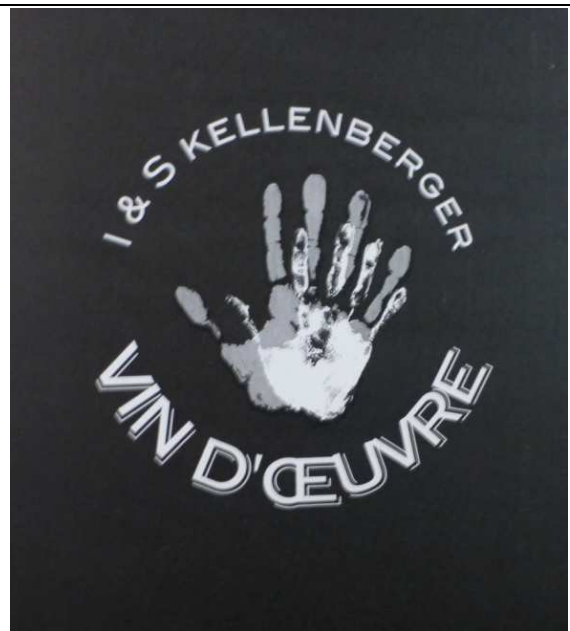
ISABELLA & STÉPHANE KELLENBERGER LÖSEN ANSATZWEISE EIN MÖGLICHES WALLISER GENERATIONENPROBLEM

Von René Gabriel: www.bxttotal.com

Die Walliser Weine haben ein Generationenproblem! Es gelingt nur schwerlich die neue Geniessergeneration für die traditionellen Tropfen, welche links und rechts dem oberen Rhôneverlauf heranwachsen, zu begeistern. Was wäre die Lösung? Wenn eine junge Winzergeneration genau solche Weine macht, welche zu den Geschmacksbedürfnissen jüngeren Weinliebhabern passt. Gesucht und gefunden!

Lieben Sie den gelblichen Fendant und den aufhellenden, rötlich-orangen Dôle? Wenn ja, dann brauchen Sie jetzt nicht mehr weiter zu lesen. Nicht, dass ich persönlich etwas gegen diese Art Walliser Weine hätte. Solche Tropfen stehen für die Tradition und es gibt dafür einen (noch) ausreichend grossen nationalen Fanclub. Ein Raclette zum Fendant und Trockenfleisch zum Dôle. Das war schon immer eine herrliche Kombination und das wird wohl auch für immer so bleiben. Also sprechen wir von einem soliden Standard.

Im kleinen Winzerdorf Leuk machen Isabella und Stéphane Kellenberger auch Walliser Weine. Doch sucht man den urtypischen, artisanalen Wallisertouch dort vergebens. Es zwar nicht ganz das Gegenteil von dem was man erwartet, wenn man zu einer Weinprobe eingeladen wird. Aber grundsätzlich steht der Geschmack der Rebsorte mehr im Vordergrund als der gewohnte kantonale Aromen-Absender!



EINEN GEMISCHTEN KARTON FÜR JEDEN GABRIEL-LESER

Bitte haben Sie Verständnis, dass man jetzt nicht einfach im Weingut anrufen kann und nur solo gerade mal den sagenhaften Gamaret bestellen kann.

Machen Sie es so wie ich! Testen Sie die Kellenbergers und lassen Sie sich vom aprikosigen Johannisberg begeistern. Von einem zischigen Fendant, welcher dort einfach nur Chasselas heisst. Von einem Gamay, der an die allerbesten Zeiten des Beaujolais erinnert. Oder von einem Pinot Noir der nie ein Barrique sah und in seiner ungeschliffenen Art ein besonderer Essbegleiter sein kann. Wenn Sie dazu bereit sind, dann ordern Sie einen gemischten Sechserkarton und in dem hat es dann auch eine Flasche Gamaret drin. Sie werden auf Ihrer Walliser-Entdeckungsreise der neuen Art nicht enttäuscht sein, das garantiere ich Ihnen.

Vin d'oeuvre

Isabella & Stéphane Kellenberger

Gintig 4

3953 Leuk Stadt

Tel. 027 473 38 38

Fax 027 473 38 39

Mobile 079 793 37 87

info@vindoeuvre.ch / www.vindoeuvre.ch

JÜNGSTES WEINGUT IM WALLIS

Andere gehen in die Disco um einen Partner zu finden. Bei Isabella und Stéphane war das einfacher. Beide Stadtberner haben nämlich den gleichen Önologiekurs in waadtländischen Changins besucht und sich dort kennen gelernt. Die Wellenlänge stimmte offenbar.

Heute gehen die beiden gemeinsam meilenweit, um einen guten Wein herzustellen. Die Rebberge der Kellenbergers sind nämlich über das ganze Wallis hin verteilt und erstrecken sich von Fully (Unterwallis) bis zu den Visperterminen (Oberwallis).

Das Credo der Beiden: «Kein Weg ist zu lang und keine Mauer zu hoch!»

Ich persönlich hatte mit Stéphane Kellenberger bereits vor zwei Jahren Kontakt. Da nahm er zu einem sommerlichen Fondueessen seinen allerersten Rotwein mit. Ich trank ihn mit ganz grossem Vergnügen und schrieb dann in meine Webseite: «Ein Giga-Gamaret aus dem Wallis». Die Story dazu können Sie unter der Presse-Lasche auf der Vin D'Oevre-Website nachlesen.

Aus dem ältesten Leuker-Weingut wird der momentan jüngste Betrieb!

Zehn Jahre nach dem zweiten Weltkrieg gründete Othmar Eggo das erste Weingut in Leuk. Weil die Nachfahren kein Interesse an den Gebäuden und dem Rebland hatten, kamen Isabelle und Stéphane Kellenberger zum Handkuss.

Momentan füllt das junge Winzerpaar rund 15'000 Flaschen unter den auffälligtrendigen Etiketten ab.

In den nächsten Jahren kommen noch Rebberge aus der Gemeinde Raron dazu. Dort werden vornehmlich Viognier und Syrah angepflanzt. Somit wird die Gesamtproduktion dann auf etwa 25'000 Flaschen gesteigert.



2012 Chasselas a sigh in the sky, Isabelle & Stéphane Kellenberger: (CHF 14.50) Leuchtendes, transparentes Gelb. Feiner Duft mit zarten Hefenoten und Golden-Delicioustouch, dezent floral im Hintergrund. Im Gaumen frisch, fast schon knackig, mittleres Säurekorn, tolle Länge und völlig geradlinig. Es macht durchaus Sinn diesen Wein statt Fendant als Chasselas zu bezeichnen, denn die primäre Sortentypizität ist deutlich stärker wie die Herkunft. 17/20 trinken

2012 Johannisberg anywhere anytime, Isabelle & Stéphane Kellenberger: (CHF 16.00). Brillant, sehr hell. Delikat nussige Spuren, helles Mandelmehl, ein Hauch Aprikosen, feinduftig. Im Gaumen wieder eine Nuance von Aprikosen und so wirkt dieser absolut geradlinige Johannisberg – trotz dem satten Extrakt – wie ein hoch aromatischer Viognier-light. Endet mit einem dezent würzigen, sanft bitteren Finale. Wäre sicher sehr spannend diesem Wein in 5 Jahren nochmals zu begegnen. Wurde der aus der Sylvaner Traube hergestellte Johannisberg früher lediglich als Sonntagswein deklariert, proklamieren die Kellenbergers ihn für wesentlich mehr Gelegenheiten. Der Etikettenslogan Anywhere and anytime heisst übersetzt: Jederzeit und überall. 17/20 trinken

2012 Humagne blanc born to be wise, Isabelle & Stéphane Kellenberger: (CHF 18.00). Sehr helles Gelb. Defensiver Ansatz, dezent kalkige Noten. Feinrassiger Gaumen, auch hier wieder kalkige, respektive mineralische Spuren, die Säure ist über das ganze Extrakt verteilt, wirkt schlank und etwas sehnig im Finale, welches einen Klara-Apfeltouch in sich trägt. Braucht vielleicht eine gewisse Zeit um sich richtig zu zeigen. 16/20 trinken

2012 Pinot Blanc noblesse inspire, Isabelle & Stéphane Kellenberger: (CHF 13.00, im 50 cl.). Mittleres Gelb, leuchtend. Ausladend, sehr reifem gelbe Frucht zeigend, weisser Pfirsich. Im Gaumen ziemlich füllig, zeigt im Innen eine feine Rasse, wirkt trotz Null Restzucker leicht süsslich. Hat was Burgundisches an sich. So verglichen – eher eine Art Chablis-Typ. 17/20 trinken

2012 Pinot Gris noblesse attire, Isabelle & Stéphane Kellenberger: (CHF 13.00). Helles Gelb mit fein grünem Schimmer. Zart süssliches Bouquet, Bergamotte, Karambolle. Im Gaumen mit einer fein bitteren Note, fast etwas pfeffrig, wirkt schlank, aber gleichzeitig auch rassig. Könnte zu passenden Speisen zur Hochform auflaufen. Von diesem Weisswein gibt es lediglich 500 halbe Fläschchen. Das ist somit die kleinste Produktion der Kellenbergers. Im Gegensatz zu den 3000 Flaschen Pinot Noir. 17/20 trinken



JAMAIS DU GAMAY?

Früher war ich ein grosser Gamayfan. Doch auf den Etiketten stand nicht Gamay, sondern Beaujolais...

Als ich vor gut 25 Jahren das Restaurant Kreuz in Sempach führte war unser Hauswein der Chiroubles von Georges Duboeuf. Davon verkaufte ich mehrere tausend Flaschen.

Später lernte ich während meiner Mövenpickzeit den legendären Beaujolais-Promoter Georges Duboeuf persönlich kennen. Wir selektionierten in Romanèche-Thorins in einer zwei Tage dauernden Degustation jeweils alle 11 Crus. Für den Brouilly, welcher zu dieser Zeit noch in allen Mövenpick-Restaurants im Offenausschank serviert wurde, kauften wir jährlich jeweils 150'000 Flaschen.

Doch das ist Gamay-Schnee von gestern. Der Beaujolais kam aus der Mode. Nicht zuletzt wegen dem berechtigt-miserablen Image vom Beaujolais-Nouveau.

Wie viele Personen braucht es um einen Beaujolais-Nouveau zu zelebrieren?

Dazu erzähle ich jeweils folgende Geschichte. Es braucht drei Personen! Jemand der sich zu Verfügung stellt. Jemand der ihn hinten festhält und Jemand der das Zeug vorne rein schüttet

Das ist beim «to die for» glücklicherweise nicht der Fall. Dieser Gamay erinnert mich an die allerbesten Beaujolais-Zeiten...

2012 Gamay to die for, Isabelle & Stéphane Kellenberger: (CHF 17.50). Aufhellend mit Lila-Rot. Delikat floral, Zwetschgenschalen, feine Pfeffernoten und ein Hauch von Eucalyptus. Im Gaumen mit viel Primäraromatik, jetzt blaubeerig. Ein frischer Sommerwein mit einer tollen Aromatik. Wer schon lange keinen Beaujolais mehr trinkt (gleiche Rebsorte), soll hier wieder mal einen Versuch machen. Man wird sicher nicht enttäuscht. Besser als sein Rebsortenruf. 17/20 trinken

2012 Pinot Noir chant du Rhône, Isabelle & Stéphane Kellenberger: CHF 16.00). Fein aufhellendes Rot mit transparentem Rand. Weiches Bouquet, rote Kirschen, Erdbeeren, eine delikate Süsse strahlt im Nasenbild viel Harmonie aus. Im Gaumen wieder delikat, feiner Stoff, geradlinig, vielleicht noch etwas roh wirkend, aber mit guter Ausgangslage. Es gibt dann – in späterer Folge noch einen Barriquen-Pinot – welcher noblesse oblige heisst. Kein heisser Walliser, sondern ein eher cooler Pinot-Typ in seiner Art. Macht sehr viel Spass. 17/20 trinken

2012 Assemblage route the secret, Isabelle & Stéphane Kellenberger: CHF 15.50). Granat mit violettem Schimmer. Würziges, dichtes Bouquet, fein rauchige Noten im Untergrund, dann Pflaumen, Lakritze und Nelkenköpfe. Im Gaumen fleischig, aromatisch, gebündelter Körper und sehr lang im Finale. Beeindruckender Wein der Extraklasse. Im Prinzip sogar eine Klasse für sich. Der Blend dieses «holzlos» ausgebauten Weines bleibt ein Geheimnis. Es gibt ihn nur in der noblen Halbliterflasche. 17/20 trinken – 2023

2012 Assemblage rouge red temptation, Isabelle & Stéphane Kellenberger: (CHF 19.00). Gamaret, Syrah und Pinot Noir. Sattes Granat. Wirkt im Moment etwas reduktiv, Tasmanischer Pfeffer, Josta-Stauden, zeigt eine gewisse Tiefe. Im Gaumen satt, stoffig, zeigt Fleisch und einen gewissen Nerv im Extrakt. Braucht Luft, hat momentan noch eine gewisse Härte. Braucht wohl drei Jahre bis zur vollen Entfaltung. 17/20 2016 – 2024





GIGA-GAMARET

Auch die neuen Jahrgänge verdienen den diesen Titel. Auf den 1000 Quadratmeter in der Gemeinde Fully, rund 800 Meter über Meer, wächst auf etwa 20jährigen Gamaret-Rebstöcken ein ganz besonderer Wein, welcher dann rund 20 Monate in neuen Vicard-Barriques ausgebaut wird.

2011 Gamaret flames of desire, Isabelle & Stéphane Kellenberger: (CHF 30.00): Sehr dunkles, sattes Violett-Purpur. Viel Kirschen, Cassis und reife Pflaumen, ein Hauch Kaffee und Kakao. Samtig, dicht, unglaublich elegant, die Tannine sind völlig rund und schmiegen sich dem Extrakt an, das Finale ist fast nur noch schwarzbeerig und berauschend. Durch die Feinheit der Tannine ist der Wein jetzt schon eine Gaumenorgie. Gehört zu den allerbesten Weinen, welche in der Schweiz produziert werden. Nur gerade 500 Flaschen für intelligente und neugierige Weinfreaks. 19/20 trinken – 2024

2011 Humagne rouge born to be wild, Isabelle & Stéphane Kellenberger: (CHF 28.00). Barriqueausbau. Mittleres Purpur. Das Nasenbild beginnt süß, zeigt Zimtpulver, Cassis und ein Hauch Aprikosen (wie bei einen feinen Côte-Rôtie). Samtener, charmanter Gaumen, Harmonie und Eleganz, mildes Finale mit einem klaren Rhône-Absender im Nachklang. Toller Wein, welcher eine wohlige Wärme ausstrahlt. In den nächsten Jahren einen schier hemmungslosen Weingenuss bietend. 18/20 trinken – 2023

VITIS ANTIQUA: EIN CORNALIN URGESTEIN

Mit dem Kauf des Weingutes, wurden die Kellenberger automatisch Mitglied der Vitis Antiqua. Das ist ein Zusammenschluss mehrerer Leuker-Winzer. Diese kultivieren aus einer Basis der wohl ältesten Rebe (gepflanzt 1798!) einen ganz besonderen Cornalin.

2010 Cornalin Vitis Antiqua 1798: (CHF 45.00). Sehr dunkles, in der Mitte kräftiges Granat. Kühles, tintiges Bouquet, florale Noten, Zwetschgenschale, kalter Rauch, Brombeerenstauden, gibt sich ziemlich tiefgründig. Im Gaumen fleischig, satt, leicht aufrauend im Extrakt, wieder sehr aromatisch mit einer tollen Länge. Wir etwas ungeschliffen, was ihm einen so richtig urigen Charakter verleiht. Am Grand Prix du Vin Suisse erreichte dieser hervorragende Cornalin den zweiten Rang in der Kategorie sortenreine Rotweine. 18/20 trinken – 2020





REIST DER KLUGE IM ZUGE?

Jeden Sommer besuchen wir während den Ferien einen Winzer. Manchmal am Vully, manchmal am Bielersee und heuer fiel die Wahl auf einen Walliser Winzer. Unser Besuchertrupp bestand aus insgesamt sechs Personen. Ich lud ein und beschloss, den grössten Teil des Trips mit dem Zug zu gestalten...

Am Morgen fuhren wir mit dem Auto von unserem Ferienhaus in Cotterd (VD) nach Bern und bestiegen den Zug nach Visp, wechselten dort auf den Regiozug nach Leuk. Zeitaufwand total 162 Minuten.

Gemäss Goolge-Berechnung wären es mit dem Auto 131 Minuten gewesen. Doch wenn man Ferien hat, spielen 31 Minuten mehr ja wirklich keine Rolle. Der Weg ist ja schliesslich das Ziel. Trotzdem geht dieser Punkt nicht an die SBB.

Und wie sieht die finanzielle Bilanz aus?

Gemäss TCS und K-Tipp kostet jeder gefahrene Autokilometer um die 75 Rappen. Macht für die 176 Kilometer (ein Weg) eine Reisedistanz von 352 Kilometer total also 264 helvetische Taler.

Genau die Hälfte von uns besass ein Halbtax-Abo. Somit kostete das Ticket für jeweils drei Personen CHF 56.- für die anderen drei je CHF 112. Macht total CHF 504. Jetzt muss ich fairerweise noch den Weg mit dem Auto von Cotterd nach Bern zum Bahnhof und wieder zurück dazu

rechnen. Das sind zwei mal 47 Kilometer mal 75 Rappen. Nochmals 40 Auto-Franken und das Parking (CHF 30!), welches mich auf ein Total von CHF 574 für die Zugsvariante bringt. Weit mehr als doppelt so teuer wie mit dem Auto. Leider wieder kein Punkt für die SBB.

Letzte Betrachtungsweise: Wir fuhren mit dem Zug in der zweiten Klasse. Weder auf der Hinfahrt noch auf der Rückfahrt war es möglich, dass die ganze Gruppe beisammen sitzen konnte. Teilweise mussten ein paar Mitglieder unserer Gruppe während gewissen Streckenabschnitten stehen.

Auf der Rückfahrt funktionierte die Klimaanlage nicht und es war drückend heiss. Wenn es halt an gewissen Tagen besonders heiss sei, dann reiche die Kapazität der Klimaanlage einfach nicht mehr aus, meinte der Zugführer. Das scheint mir aber wenig logisch, dass das Ding genau dann nicht mehr funktioniert, wenn man es am meisten bräuchte. Doch lassen wir diesen Umstand jetzt mal fairerweise bei diesem Komfortvergleich ausser Betracht. In meinem Voyager hätten wir problemlos alle beisammen sitzen können und den Standart werte ich doch deutlich über einer zweiten SBB-Klasse. Somit geht auch der dritte Punkt nicht an die SBB.

Zugfahren kann ja in gewissen Fällen schon klug sein. Aber in unserem Fall wäre eine Autofahrt doch wesentlich cleverer gewesen. Das nächste Mal mache ich denselben Vergleich bevor ich mir ein Zugticket kaufe...

