

DENN SIE WISSEN, WAS SIE TUN

Sie fangen ganz klein an – in einer Garage.
Heute gehören Dany Varone und Stéphane Reynard
zu den Stars der heimischen Winzerszene. Weil sie verstehen,
aus alten Walliser Rebsorten edle Weine zu keltern.

— Text Paul Imhof Fotos Sébastien Anex

An den Pforten
von Sitten: Die
Cousins Dany
Varone (l.) und
Stéphane Reynard
im Weinberg Clos
des Corbassières.



Im Steilhang des
Mont d'Orge: Über
90 Jahre alte Reb-
stöcke gedeihen auf
dem sonnenver-
wöhnten Terrain.





Sind sie gesund?
Stéphane Reynard
begutachtet seine
Trauben.

Wer weiss, welche Position in der Versicherungsbranche Stéphane Reynard heute besetzen würde, wäre er in Zürich geblieben? Doch der Walliser hatte rasch herausgefunden, dass Reben zu hegen ihm mehr zusagte, als Renten zu verkaufen. So kehrte er ins Wallis zurück und stürzte sich mit seinem Cousin Dany Varone ins Abenteuer der Welt von Rebe und Wein. «Wir waren jung, ich 23 und Dany 18», erzählt Reynard. «Unsere Eltern waren berufstätig und hatten daneben Reben. Mein Vater betrieb ein Bistro mit Fendant und einem Dôle, der aussah wie Rosé. Wir waren immer im Wein, doch nie kommerziell.» Aber auch als Nebenerwerb verlangt Weinbau Know-how und Investitionen.

Als die beiden Väter Mitte der 1980er-Jahre nach Mailand fuhren, um eine Traubenpresse zu kaufen, reisten die Söhne mit. «Wir degustierten und diskutierten und waren uns rasch einig, dass wir Wein machen wollten.» In einer Garage legten die beiden los.

«Garagenwinzer» ist heute ein Begriff für «klein, aber exquisit». Exquisit trifft auf Reynards und Varones Weine zu, klein ist ihre Domaine längst nicht mehr. Über

die Jahre haben sie Parzelle um Parzelle erworben. Heute gehört ihre Domaine Cornulus mit insgesamt 17 Hektaren zu den bedeutenden Weinbaubetrieben der Schweiz. Das Gut verarbeitet eine reiche

Palette an Trauben aus unterschiedlichsten, zum Teil halbsbrecherisch exponierten Lagen. Dieses Terrassen-Puzzle zeichnet Cornulus aus, denn entscheidend für interessante Gewächse sind nicht nur Flächen, →

WEITERE REGIONALE RARITÄTEN

COMPLETER
Weisse Sorte, 1321 in Chur nachgewiesen; der letzte Schluck der Mönche, bevor sie nach der Complet ins Bett sanken. Keine genetischen Eltern gefunden, könnte aus Italien stammen. Erlebt dank zeitgemässer Technologie und vertieftem Wissen eine Renaissance; eine Exklusivität.

AMIGNE
Weisse Sorte, vor allem in der Region Vétroz im Wallis heimisch; 1686 nachgewiesen. Ein Waisenkind, die genetischen Eltern konnten nicht identifiziert werden,

stammt aber wahrscheinlich aus Frankreich.

BONDOLA
Rote Sorte, 1785 erstmals erwähnt, eine indigene Tessiner Sorte; sie hat die Reblausepidemie Ende des 19. Jahrhunderts überlebt.

HITZKIRCHER
Rote Sorte, 1817 erstmals erwähnt, Luzerner Besonderheit, heimisch im Gebiet Hallwiler- und Baldeggersee. Natürliche Kreuzung zwischen Completer und Bondola. Derzeit sind noch knapp 30 Stöcke in Rebsortensammlungen erhalten;

soll aber wieder angebaut werden.

RÄUSCHLING
Weisse Sorte, stammt aus Deutschland; in der Schweiz 1759 nachgewiesen; die Schweiz gilt als Land, wo Räuschling überlebt hat – vor allem im Kanton Zürich, wo er auch Zürirebe heisst.

BONDOLETTA
Rotes Kind der Sorte Bondola. Entstanden durch natürliche Kreuzung mit Completer. Nachgewiesen 1989 im Sopraceneri; sehr selten: nur noch 0,05 Hektaren Rebfläche im Tessin.

DER GENETIKER ÜBER EINHEIMISCHE REBSORTEN

«MAN MUSS DIE ELTERN KENNEN»

José Vouillamoz, die Rebsorte Humagne kennt man seit 1313. War sie rot oder weiss?

Weiss. Humagne rouge kam erst gegen 1900 auf als Bezeichnung für eine Rebsorte, die im Aostatal Cornalin heisst. Sie wurde wahrscheinlich über den Grossen St. Bernhard ins Wallis importiert und dort aus einem unerfindlichen Grund Humagne rouge genannt. Die erste Erwähnung geht auf einen Chorherrn zurück, der eine Liste der Sorten auf den Rebbergen von Fully zusammenstellte. Er notierte auch «Humagne rouge», aber ohne weitere Erklärung. **Warum bezeichnete er die Sorte nicht als Cornalin?**

Das ist nicht bekannt. Aber den Namen Cornalin hat man sich widerrechtlich angeeignet, indem diese Bezeichnung 1972 für die Sorte Rouge du Pays oder Landroter übernommen wurde, was zu einer Verwechslung führte, die bis heute besteht. Eine bizarre Geschichte, schwer zu erklären.

Also sind Humagne blanche und Humagne rouge gar nicht verwandt?

Nein, die beiden Rebsorten haben genetisch nichts miteinander zu tun. Eine Gemeinsamkeit fällt aber auf: Sie sind beide sehr kräftig. Bis um 1900 sagte man nur Humagne, denn man kannte nur den weissen.

Ist Humagne eine ursprüngliche Walliser Sorte?

Nein, Humagne stammt aus den Pyrénées-Atlantiques. Die Sorte wurde vermutlich via Marseille rhoneaufwärts ins Wallis gebracht.



Der Walliser José Vouillamoz, 48, ist Biologe, Genetiker und Ampelologe (Rebsorten-Analytiker). Er hat Walliser und Schweizer Rebsorten genetisch analysiert, ist Co-Autor des Werks «Wine Grapes». Vor kurzem hat er auch ein Buch über Schweizer Rebsorten publiziert.

«Completer zähle ich zu den ganz grossen Schweizer Weissweinen – ein einzigartiger Tropfen.»

Gegen 10 000 Rebsorten gehören alle zur gleichen Art, Vitis vinifera, der edlen Weinrebe, einer Kulturform. 2000 bis 3000 davon werden vinifiziert. Im Wallis gibt es noch ein paar Pflanzensorten der Urrebe Vitis sylvestris, der wilden Weinrebe. Stammt eine Walliser Sorte von dieser Art ab?

Man hat Reben im Wallis analysiert und keine Verbindung feststellen können. Auch keine mit Reben in der ganzen Schweiz. Als in der Schweiz mit Weinbau begonnen wurde, gab es bereits seit langem domestizierte Sorten, also Vitis vinifera. Man hat es vorgezogen, mit kultivierten Reben zu arbeiten, statt den ganzen Prozess der Kultivierung nochmals mit der Urrebe von Anfang an durchzuspielen.

Gibt es überhaupt eine Rebsorte, die in der Schweiz entstanden ist?

Ja, aber man muss die Eltern kennen. Von vielen Rebsorten kennt man sie nicht. Von Petite Arvine zum Beispiel habe ich keine Eltern gefunden, die sind verschwunden. Ich kann nicht beweisen, dass Petite Arvine indigen ist, aber höchstwahrscheinlich ist die Sorte heimisch, denn sie hat sonst nirgendwo Fuss gefasst.

Was lässt sich mit Eltern nachweisen?

Lafnetscha. Seine Eltern sind Humagne blanche und Completer. Eine spontane Kreuzung, die im Oberwallis stattgefunden hat. Eine Verbindung zwischen dem Wallis und Graubünden. Der Name bedeutet im Dialekt «Laffen Sie ihn nicht»,

trinken Sie ihn nicht zu gierig.

Und die Rarität Resi oder der bekannte Chasselas?

Man kennt keine Eltern. Resi oder Rêze ist eine alpine Rebsorte, Chasselas ist im Raum Genfersee zu Hause. Ich denke, dass Chasselas älter ist als die Schweiz, aber man kann es nicht beweisen ohne Eltern. Das Wallis ist erst seit etwas mehr als 200 Jahren ein Kanton der Schweiz. Da gab es vorher schon längst zahlreiche Rebsorten.

Welche Rebsorte der Schweiz ist für Sie die interessanteste?

Geschmacklich Completer, wissenschaftlich Rêze, Resi. Rêze existiert kaum noch, es gibt noch etwa 2,5 Hektaren. Aber mit Genanalysen habe ich herausgefunden, dass Rêze Kinder in verschiedenen Regionen hat, im Piemont, Trentino, Wallis, im französischen Jura. Rêze ist ein Relikt aus dem Mittelalter, vielleicht sogar aus früheren Zeiten. Completer wiederum zähle ich zu den ganz grossen Schweizer Weissweinen. Ein einzigartiger Tropfen, der mit keinem andern zu vergleichen ist. Auch Arvine – oder Petite Arvine – ist unvergleichlich.

Und Humagne blanche?

Auch, er ist aber etwas aus der Mode geraten. Humagne blanche ist nicht mächtig, nicht überschäumend an Aromen wie Arvine. Er ist dafür viel delikater, finessenreicher, eleganter, subtiler – ein Wein, den man mit vielen Gerichten kombinieren kann. Arvine zum Essen ist da viel schwieriger.

sondern Exposition, Geologie, Klima und Sorten – Terroir, wie man die Konzeption von allem, was einen Wein formt und charakterisiert, in Frankreich seit Jahrhunderten nennt.

Reynard, 58, der Reb-, und Varone, 53, der Kellermeister, verstehen sich als «überzeugte Terroiristen». Ziel sei, so Reynard, ein Höchstmass an Authentizität herauszuholen, indem das natürliche Gleichgewicht zwischen Pflanze, Wurzel und Boden wieder hergestellt werde. «Jede Parzelle wird aufwendig separat gekeltert, damit sich die Einzigartigkeit und die Schönheit der einzelnen Terroirs voll entfalten können», sagt Reynard.

Die herausragenden Lagen der Domaine sind Clos de Mangold bei St-Léonard, Clos des Corbassières am Rand von Sitten und Clos des Monzuettes bei Granges. Weitere Parzellen befinden sich in Uvrier, Lentine, im Umfeld von Savièse und Sitten. Allein schon Clos des Corbassières mit 52 Rebterrassen lässt ahnen, wie strapaziös die Arbeit in den Lagen von Cornulus ist. Und Clos des Corbassières, «eine Art Botschafter für einheimische Walliser Sorten», so Reynard, ist so steil, dass es auch den agilsten Kampfwanderern den Schweiß aus den Poren treibt.

Klein ist schön

Rund 40 Weine bietet Cornulus derzeit an, gekeltert aus den weissen Sorten Chasselas, Johannisberg (auch Sylvaner genannt), Aligoté, Petite Arvine, Amigne, Païen (auch Heida genannt), Hermitage (auch Marsanne genannt), Chenin blanc und Humagne blanche sowie den roten Pinot noir, Gamay, Syrah, Humagne rouge, Merlot, Cabernet Franc, Gamaret, Garanoir, Galotta und Carminoir, einer Kreuzung von Pinot noir und Cabernet Sauvignon.

Dieses Spektrum reicht von den gängigsten Sorten wie Chasselas, im Wallis Fendant genannt, und Pinot noir zu schweizerischen Neuzüchtungen wie Gamaret, Garanoir oder Galotta, von neueren Importen wie Chenin blanc und Cabernet Franc bis zu den ältesten Sorten wie Petite Arvine und Amigne, Humagne blanche und Cornalin. Die alten Sorten, zu denen auch Rèze (Resi) und Humagne rouge zählen, erleben zwar eine Renaissance, aber



Aus Früchten wird Wein: Aus der Humagne-blanche-Traube (o.) entsteht ein feiner Weissler. Dany Varone und Stéphane Reynard degustieren einen Roten.

in winzigen Proportionen. Mit Abstand am häufigsten werden im Wallis immer noch Pinot noir und Fendant angebaut.

Der «Hype» um die alten Sorten mag grösser sein als die produzierten Mengen, für Reb- und Kellermeister aber bedeuten die Raritäten zusammen mit den exponierten Parzellen zunehmend die Signatur ihrer Betriebe. «Die Renaissance der alten Sorten ist auch ein Zeichen von Wohlstand», erklärt Stéphane Reynard, «nach dem Krieg wollte man Geld verdienen, und das ging mit Fendant besser als mit Petite Arvine und andern, wenig ergiebigen Sorten. Jetzt aber gilt: «Small is beautiful», klein ist schön – und sehr aromatisch!»

Für Varone und Reynard wurde der Clos de Mangold, ein steiler Hang hinter einem Gipswerk bei St-Léonard, zu einem Gradmesser ihres Terroir-Credos. «Lauter kleine Parzellen, die Familien gehörten», erzählt Reynard. «Manche haben noch mit der Hacke gearbeitet und den Wein im Familienfass gekeltert oder die Trauben verkauft. Wir erwarben eine Parzelle nach der andern, fünfzehn Jahre lang. Auf Clos de Mangold sind wir auch auf Stöcke mit Humagne blanche gestossen.»

An dieser Stelle sei ein kleiner Exkurs in die seltsame Geschichte des Humagne erlaubt: Humagne gehört zu den ältesten bekannten Rebsorten der Schweiz. 1313 →



Im Bergwerkstollen unter dem Clos de Mangold: Dany Varone nimmt eine Probe.



Von links: Octoglaive Amigne 17.50 Fr., Clos de Mangold Petite Arvine 26 Fr., Clos de Mangold Humagne blanche 26 Fr., Humagne rouge Antica 36 Fr., Clos des Monzuettes Empreinte calcaire (Petite Arvine, Humagne blanche) 25 Fr., Clos des Monzuettes Empreinte calcaire (Humagne rouge, Cornalin).

wird «Humagny» zusammen mit «Neyrun» und «Regy» im «Registre d'Anniversaires», einer Aktensammlung in Latein, erwähnt. Was Neyrun bedeutet, weiss man nicht, aber Humagny und Regy sind eindeutig als Humagne beziehungsweise Rèze oder Resi identifiziert worden, beides weisse Sorten. Fast 600 Jahre lang kannte man einfach Humagne, «erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts sprechen wir von Humagne blanc oder blanche im Gegensatz zu Humagne rouge», erklärt der Walliser Biologe und Autor des Buches «Schweizer Rebsorten. Ihre Geschichte und Ursprünge», José Vouillamoz. Der Grund: Nachdem man im Wallis begon-

nen hatte, den Landroten oder Rouge du Pays als Cornalin zu bezeichnen, musste für den originalen Cornalin aus dem Aostatal ein anderer Name gefunden werden: Humagne rouge. Eine kuriose, nicht mehr erklärbare Entscheidung, denn, so Vouillamoz, «genetisch haben Humagne blanche und rouge nichts miteinander zu tun» (siehe Interview Seite 56).

In der neuen Vinothek der Domaine Cornulus gilt es nun, einen Humagne blanche zu probieren. Reynard öffnet gleich drei: je einen Humagne blanche Clos de Mangold 2017, 2016 und 2013. Beim jüngsten fallen das helle Gelb, die zarte Nase und eine feine Säure auf, der

Wein schmeckt rund, würzig und wird etwas cremig im Mund. Der 2016er tritt mit fast transparenter Leichtigkeit auf, elegant und trocken mit voller Mineralität. Der 2013er wiederum bietet einen Hauch von exotischen Früchten in der Nase, im Gaumen eine kräftige Säure und hinterlässt am Ende eine nussige Note. «Humagne blanche darf man nicht zu jung trinken», empfiehlt Reynard, sonst beraube man ihn seines Entwicklungspotenzials.

Legendäre Cuvée

Genetisch mögen Humagne blanche und Humagne rouge nicht verwandt sein, aber Gemeinsamkeiten lassen sich feststellen. So weisen beide einen erdigen Ausdruck auf, der Rote mehr als der Weisse, eine Komponente, die beide als eigenwillige Essensbegleiter prädestiniert. Aber auch als Partnerinnen in Assemblagen steuern die zwei Sorten «terroiristisches» Flair bei. So zum Beispiel beim Empreinte calcaire – «Kalkabdruck». So bezeichnen die Cornulus-Winzer eine «legendäre Cuvée» aus Petite Arvine und Humagne blanche vom Clos des Monzuettes. Üppiger und «von Grund aus kräftiger als Humagne blanche» sei Arvine, so Reynard, «très sensible au terroir» der Humagne blanche, ein empfindsames Kind des Bodens. Nicht ohne Grund gilt Humagne blanche im Wallis als Hebammen- oder Wöchnerinnenwein, denn er enthalte mehr Eisen als andere Sorten und «stärcht d Chinder, d Mütterter und mich», wie der 2016 zum ersten Schweizer Winzer des Jahrzehnts gekürte Diego Mathier aus Salgesch betont. ■

DEGUSTIEREN UND LESEN

Die Domaine verfügt über eine Vinothek, wo die Weine probiert werden können. Infos, Öffnungszeiten und Weinbestellungen: www.cornulus.ch

In der Vinothek Château de Villa in Siders gibt es rund 650 Walliser Weine. Etwa 10 davon können jeweils degustiert werden. Das dazugehörige Restaurant serviert Walliser Spezialitäten. www.chateaudevilla.ch

José Vouillamoz, «Schweizer Rebsorten. Ihre Geschichte und Ursprünge», Haupt Verlag, Bern 2018, 159 Seiten, 36 Franken.

