



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 sublime 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 mitmischt, 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