

# Der Aristokrat aus dem Wallis

Jetzt, wo die kühlere Jahreszeit wieder angebrochen ist, wird der Entscheid fällig, welche Weine auf den Tisch gebracht werden. Kommt ein Walliser Brisolé in Frage, wo Käse, Trauben, Kastanien und Trockenfleisch den Gaumen bereichern, geht der Griff gerne zu einem der modischen Edelweine, wie sie in bunter Folge in den letzten Jahren auf den Markt gebracht wurden.

VON PHILIPPE WELTI

Sie sind wie Schmuck aus Italien, glitzernd bunt im Geschmack und selten langweilig, aber an dieser Stelle sei eine Lanze gebrochen für den ruhigen Aristokraten aus dem Wallis, den Fendant. Wer lange nicht mehr im Wallis war, was kaum möglich ist, da der Tagestourismus in diesem Jahr boomte, wird erstaunt sein, wie aus diesem Walliser Qualitätswein ein Spitzenprodukt geformt wurde, das heute mit den Besten in Europa mithalten kann.

dant, Chasselas, Gutedel, Blanche, Elsässer, Kracher, Perlan oder Silberling. Was Europas Aristokraten sich wünschten und auf ihren Gütern für ihren persönlichen Gebrauch anbauen liessen, wurde selber zu einem aristokratischen Wein. Die fortschrittliche Weingesetzgebung des Wallis, die ihre Anfänge schon 1970 mit geschützten Ursprungsbezeichnungen erlebte, bescherte auch dem Fendant eine Verjüngung, die aus dem alten Generals- und Bischofswein sehr

Opulenz. Der sensible Geniesser wird den Fendant wieder entdecken als hoch filigran und sehr komplex, als von lebhafter Frische und eleganter Struktur geprägt

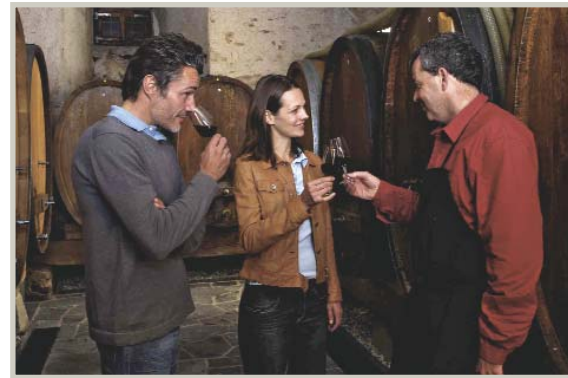
Wer einen Fendant auf den Tisch stellt, muss ein ehrlicher Mensch sein. Gestandene Menschen vertrauen sich im Gespräch, wenn sie sich mit dem Fendant zuprosten. Da ist kein Falsch, nicht in den Menschen und nicht im Wein. Am nächsten Morgen ist auch nach einem langen Abend



Degustation in Plan-Cerisier bei Martigny.



Im Rebberg von Saillon.



Degustation in einem Weinkeller in Saillon.

Wer ist dieser Fendant eigentlich? Wo liegen seine Wurzeln? Die Rebe, über 5000 Jahre alt, wurde von den Römern nach Europa gebracht. In einer zweiten Welle waren es die Türken, welche diese Traube im 16. Jahrhundert in Frankreich einführten. Im Wallis, wo mindestens 2000 Stunden im Jahr die Sonne scheint und der Regen so selten ist wie in Zentralspanien, wurde diese Traube sofort heimisch. Es war in ganz Europa den Fürsten und Generälen vorbehalten, dieses edle Getränk zu kultivieren. Im Wallis tat sich vor 200 Jahren der General de Courten hervor, der die Mittelwalliser Stadt Siders zum Zentrum des Fendants machte.

Ganz Europa geriet in den Bann dieser Traube, die seither viele Namen trägt. Fen-

attraktive raffinierte Verfeinerungen entstehen liess, die sich dem Besucher der Walliser Weinkeller rasch erschliessen.

Der Fendant ist kein einfacher Zechwein mehr, kein Allerweltswein, den man aus Verlegenheit trinkt, sondern ein festlicher Trank, der Charakter aufweist. Natürlich sind seine modischen Nachfahren reizvoll und sollten nicht übersehen werden, aber hinter ihnen steht, wie ein Fels an Geschmack über die Jahrhunderte hinweg, dieser grosse Fendant, dem die Zeit nichts anhaben konnte, die ihn nur besser werden liess. Wer auf fruchtbige Bomben und vordergründige Reize setzt, sollte den aristokratischen Fendant ebenso vergessen wie die Anhänger von Weinen von marmeladiger

der Kopf klar, so dass der Weg auf die Piste wie in das Büro ohne grosse Umstände aufgenommen werden kann. Der Fendant ist ein ehrlicher Partner, nicht heimtückisch und mit Spätfolgen verbunden.

Die besten Walliser Lagen stehen auch heute wieder dem Fendant zur Verfügung. Die Schnittbeschränkung hat ihm nur gut getan, ebenso der Ehrgeiz der männlichen wie weiblichen Önologen, zu deren Geheimtipp er geworden ist. Er will das Fondue nicht übertreffen, dessen perfekte Zubereitung heute eine Kunst geworden ist sondern dessen Geschmacksvielfalt ergänzen und steigern. Wer die erste Flasche geleert hat, kann ohne bedenken zur zweiten greifen. Prost Fendant!