



Serie Reise durch das Weinland Schweiz

Einheimischer Wein liegt im Trend: In Partnerschaft mit dem Schweizer Weinverband Swiss Wine Promotion stellt die «Schweizer Familie» jeden Monat einen herausragenden Winzer vor. Gleichzeitig können Sie die Weine zum Probieren bestellen – unkompliziert und zum Spezialpreis per Talon (Seite 33). In dieser Folge reisen wir ins Wallis zu **Serge Roh** und seinem Cave Les Ruinettes in Vétroz.

Winzer und Wein voller Charakter

Text **Barbara Klingbacher** Fotos **Hans-Peter Siffert**

Degustationsangebot auf S. 33

Manchmal wendet Serge Roh einen Trick an. Wenn Kunden in seinem Keller in Vétroz gleich nach Spezialitäten verlangen, nach Weinen aus Rebsorten, die nur im Wallis wachsen, der kapriziöse Cornalin etwa, dann fragt er, ob er ihnen zuvor einen anderen Wein zeigen dürfe. Während er den rubinroten Tropfen in die Gläser füllt, verdeckt er die Etikette mit seinen langen Fingern. Wartet auf die Kommentare. Interessant, hört er oft, sehr schön, man vermutet eine andere Spezialität, den Humagne rouge vielleicht. Erst dann lächelt Serge Roh leise und sagt: Das ist ein Dôle.

Dem Dôle, diesem bekanntesten Walliser Rotwein, haftet ein Makel an, der aus

drei Buchstaben besteht: Das Wörtchen «nur». Landauf, landab bestellte man jahrzehntelang an den Stammtischen «es Zweierli» davon, der Wein galt als süffig, gefällig, anspruchslos, «nur» Dôle halt. Dabei gehört auch der Dôle zu den Spezialitäten des Wallis, ausschliesslich hier wird diese Assemblage aus Pinot noir, Gamay und weiteren roten Rebsorten gekeltet – die Vielfalt dieses Weins ist beinahe grenzenlos, die Qualität immer häufiger beeindruckend.

Die kleine List mit dem Dôle passt zu Serge Roh. Der 45-jährige Önologe mit Meisterdiplom ist ein ruhiger Mensch, aber sein Humor schimmert durch, sobald er erzählt. Prägt der Charakter eines Winzers eigentlich seinen Wein? «Natürlich», sagt Serge Roh. Ein Berufskollege von ihm etwa habe ein robustes, widerstandsfähiges Temperament, und genauso würden dessen Weine schmecken: kraftvoll und intensiv. Seine eigenen Tropfen hingegen seien eher rund, geschmeidig, ►►

«Musik und Wein machen lässt sich durchaus vergleichen. **Es geht darum, sich auszudrücken.**»

Serge Roh

Serge Roh im Rebberg oberhalb von Vétroz. Das Dorf im Wallis ist berühmt für die weisse Rebsorte Amigne.





Winzer Serge Roh mit Kisten des Grand Cru de Vétroz vor seinem Weinkeller. Im Hintergrund ein typisches traditionelles Haus und die Kirche von Vétroz.



Im August verfärbt sich die Pinot noir- und die Blauburgunder-Trauben.

komplex. Zu dieser Tiefgründigkeit passt, dass die zweite Leidenschaft von Serge Roh die Jazzmusik ist, er spielt in einer achtköpfigen Band, nicht zuvorderst am Bühnenrand, sondern als Schlagzeuger. Dieses Instrument, so sagt er, sei wie das Salz in einem Gericht – nicht die auffälligste Zutat, aber unverzichtbar. Musik und Wein machen lässt sich durchaus vergleichen. Es geht darum, sich auszudrücken.

Und: «Von aussen betrachtet sieht beides leicht aus», sagt Roh, «aber wenn man drinsteckt, merkt man, wie viel Übung es braucht.»

Anfang September im Wallis. Noch immer gibt es Tage, an denen die Sonne heiss auf die Reben entlang der Rhone brennt. Jeden Quadratmeter haben die Winzer den südexponierten Hängen abgetrotzt, jede Schräge terrassiert, über

4000 Kilometer Mauern durchfurchen den Kanton. Bald schon beginnt die Traubenlese, Referenzpunkt ist der Reifegrad des Chasselas, der gängigsten weissen Rebsorte im Wallis. Vom Chasselas aus wird berechnet, wann die anderen Sorten reif sind. Es ist eine arbeitsintensive Zeit für die Weinbauern, die Organisation der Traubenlese läuft auf Hochtouren, die Keller müssen gereinigt und vorbereitet ►►

► Tipps von Serge Roh – Vom Restaurant bis zum Naturerlebnis

ESSEN

Brasserie du Grand Pont
Grand-Pont 6, Sion
Tel. 027 322 20 96

«Die beiden ehemaligen Lehrer Christophe und Stéphanie haben das traditionsreiche Lokal vor kurzem übernommen und modernisiert. Es gibt nun innovative Gerichte wie Thunfischfilet mit Wasabi, aber auch Traditionelles und viele regionale Weine.»

Restaurant Mont-Rouge
Haute Nendaz
Tel. 027 288 11 66

www.mont-rouge.ch

«Mont-Rouge liegt im Ski- und Wandergebiet Nendaz. Der Inhaber gehört zur Vereinigung «Jeunes Restaurateurs d'Europe» und arbeitet vorwiegend mit regionalen Produkten. Es gibt eine schöne

Weinkarte, und man kann rustikale Zimmer buchen.»

Le Cervin
Route Cantonale 36
Conthey, Tel. 027 346 44 33

www.restolecervin.ch

«Ein nettes, einfaches Lokal gleich neben Vétroz. Besonders gerne esse ich hier Fondue bourguignonne.»

SCHLAFEN

L'Hôtel du Pas de Cheville
Route de la Morge 21
Conthey, Tel. 027 346 51 51

www.pasdecherville.ch

«Ein schlichtes, aber hübsches Hotel, das gleich im Nachbardorf von Vétroz liegt.»

AUSFLÜGE

Amigne-Lehrpfad, Vétroz

www.amigne.ch

«Dieser knapp drei Kilometer

lange Lehrpfad zur Amigne führt den Hängen von Vétroz entlang durch die Reben.»

Wanderung entlang den Suonen, Nendaz

www.nendaz.ch

«Suonen sind die historischen Wasserleitungen des Wallis. Die Wege verlaufen relativ flach und sind angenehm schattig und kühl. Rund um Nendaz gibt es acht dieser Suonen-Wanderungen, die zwischen 5 und 32 Kilometer lang sind.»

Derborence

www.derborence.ch

«Berühmt geworden ist das wunderschöne Tal durch den gleichnamigen Roman von Charles-Ferdinand Ramuz, der den historischen Felssturz von 1714 beschreibt. Durch die Bergstürze entstand im Kessel von Derborence der jüngste



Natursee der Schweiz. Er ist über mehrere Wanderrouten oder von Ende Juni bis Ende September mit dem Postauto ab Sion zu erreichen.»

WEITERE INFOS:

Office de Tourisme Conthey/Vétroz/Ardon, Rue des Fourgères 18, Conthey
Tel. 027 346 72 01

www.contheyregion.ch



Glänzendes Geschirr und ein gepflegter Geschirrspüler.

Sun macht beides möglich. Das verbesserte Sun All in 1 pflegt Geschirr UND Maschine.

- Die verbesserte Formel garantiert ein perfektes Spülergebnis.
- Das Machine Protect System beugt Kalkablagerungen und Fett-rückständen vor – für eine lange Lebensdauer Ihrer Maschine.

Mehr als nur
reine **Sauberkeit**



Mitspielen & gewinnen

bei der grossen **Sun**-Tour

Hauptpreis:

Kia Soul Classic



Mehr Infos und alle **Sun**-Tourdaten unter www.sun-online.ch
Teilnahmeschluss: 31.10.2009



**Brasserie
Grandpont in
der Altstadt
von Sion.**

werden, aber die Reben, sie brauchen nun vor allem eins: Ruhe.

Auch Serge Roh wird die Lese mit den roten Reben in der Ebene von Vétroz be-
ginnen, mit dem Pinot noir etwa, der hier
auf grobem, wärmespeicherndem Kiesel
wächst. Die spätreifende Amigne an den
Hängen hingegen ist eine der letzten Sor-
ten, die geerntet werden. Für diese Rebe
ist das Dorf berühmt, stolz nennt man
sich «Hauptstadt der Amigne». Seit
2000 Jahren wird die weisse Rebsorte im
Walliskultiviert. Der Bodenhier, Gletscher-
moränen und schwarzer Schiefer, ist das
ideale Terroir für die violettbeigen Ran-
ken mit den runden Blättern.

Anders als beim Dôle, bei dem man
manche Kunden überzeugen muss, dass es
nicht «nur» Dôle ist, gilt Amigne als ge-
suchte Spezialität. Die Nachfrage über-
steigt das Angebot. Trotzdem – Serge Roh
will deshalb nicht einfach mehr davon an-
bauen. «Man darf nichts übereilen», sagt
er, «ich warte lieber, bis das perfekte Ter-
roir frei ist, statt dass ich die Rebe auf ein
falsches Terroir setze.» Hier zeigt sich die
wohl wichtigste Charaktereigenschaft
eines Winzers: Geduld. Anders als bei
einem Spitzenkoch, der seine Gerichte
täglich korrigieren kann, anders als bei
einem Musiker, der jedes Konzert neu
spielt, haben Entscheidungen im Weinbau
langfristige Folgen. Wenn zum Beispiel
Reben auf einem Terroir ausgetauscht
werden, dauert es vier Jahre, bis man
überhaupt das erste Mal Trauben lesen
kann. Und die Ernte wird erst mit der Zeit
optimal. Zehn Jahre, sagt Serge Roh, «so
lange dauert es, bis man weiss, ob eine
Entscheidung die richtige war».



Der Dôle von Serge Roh passt auch gut zu japanischem Essen.

Serge Roh gehört zur neuen Generation der Winzer im Wallis, die voller Leidenschaft und Neugierde arbeitet. Wie viele andere hat er die Weinbauschule in Changins besucht, hat die Reben von seinem Vater übernommen und die üblichen Generationenkonflikte ausgetragen. Die älteren Weinbauern im Wallis waren oft Autodidakten, mit viel Erfahrung, aber

anderen Prioritäten. Die Auseinandersetzung zwischen den Generationen drehte sich meist um die gleichen Fragen: Soll man den Ertrag zugunsten der Qualität reduzieren? Soll man Trauben von anderen Weinbauern zukaufen, obwohl man deren Produktionsweise nur beschränkt beeinflussen kann? Soll man so weit als möglich auf Dünger und Pestizide verzichten? Soll man einen Teil des allgegenwärtigen Chasselas ausreissen und durch andere, interessantere Traubensorten ersetzen?

Auch bei den Rohs führten diese Fragen zu Diskussionen. «Mein Vater war nicht mit all meinen Entscheidungen einverstanden», sagt Serge Roh. Als der Sohn zum Beispiel begann, gute Trauben einfach abzuschneiden, hielt ihn der Vater schlichtweg für verrückt. Aber später, bei einer grossen Degustation Ende der 90er-Jahre nahm er seinen Sohn beiseite und räumte ein, die Weine seien wirklich besser geworden. Und bei einer wichtigen Frage habe sich der Vater sowieso nie eingemischt, sagt Serge Roh: Wenn der Sohn

Reben austauschen wollte. «Er sagte immer, das sei eine Entscheidung für die Zukunft. Und die gehöre den Jungen.»

Inzwischen gibt der Erfolg dem Sohn recht: Die Weine von Les Ruinettes werden regelmässig ausgezeichnet, die Wände des neuen Kellers reichen kaum aus für alle Urkunden. Die schönste Bestätigung allerdings, sagt Roh, seien Kunden, die jedes Jahr wieder kämen. Dann erzählt er ganz nebenbei von einem Weineinkäufer aus New York, der letztes Jahr bei ihm haltmachte. Dem Einkäufer gefielen die degustierten Weine so gut, dass er sie nun nach Amerika importiert. Nichts Grosses, sagt Serge Roh, keine riesigen Mengen, und dabei lächelt er leise. Les-Ruinettes-Flaschen in den Weingestellen von Big Apple? Das ist ein bisschen so, als hätte seine Jazzband eine Einladung für ein Konzert in New York bekommen. ■

Diese Serie entsteht in Zusammenarbeit mit Swiss Wine Promotion. Die nächste Folge erscheint in Nr. 40 vom 1. Oktober.



Degustationsangebot auf S. 33

ANZEIGE



familia Champion® macht den Unterschied.



familia Champion® ist die Vollwertnahrung für alle, die im Sport und Alltag mehr erreichen wollen. familia Champion® wurde nach wissenschaftlichen Erkenntnissen entwickelt und über viele Jahre erfolgreich von anerkannten Sportgrössen erprobt. Durch die spezielle Zusammensetzung der verschiedenen Kohlenhydrate liefert familia Champion® auf leckere Weise schnell und lang anhaltend Energie. Entdecke den Champion in dir!

www.bio-familia.com



In dir steckt mehr.

