

PIRMIN HEINZMANN, KELLERMEISTER

Ein Weinberg für Schwindelfreie

Den höchsten Weinberg Europas würde man sich wohl eher irgendwo im Mittelmeerraum vorstellen, in Italien oder Spanien, und nicht hier im Wallis, im vorderen Vispental. Tatsächlich ist jedoch unser Weinberg, wo neben weiteren Spezialitäten der Heida-Wein herkommt, der höchstgelegene in Europa. Der Heida-Wein gehörte noch bis vor wenigen Jahren zu den Seltenheiten im Walliser Rebensortiment und kam fast ausschliesslich in den hiesigen Weinbergen vor. Heute wird die Sorte auch von anderen Winzern angebaut. Wir produzieren in der St. Jodernkellerei in Visperterminen 13 verschiedene Weine, rund 300 000 Flaschen pro Jahr. Unsere obersten Parzellen befinden sich auf etwa 1100 Metern über Meer, in einem wärmeintensiven Klima, das für den Weinbau besonders gut geeignet ist. Im Herbst bleibt die Wärme hier im Tal dank dem Föhn recht lange erhalten, und auch die Sonneneinstrahlung bleibt bis in den Spätherbst hinein hoch. Im Sommer scheint die Sonne während rund zehn Stunden im Tag. Weil wir uns zudem in einer der niederschlagsärmsten Zonen der Schweiz befinden, ist es im Sommer sehr trocken; wenn nötig können wir den ganzen Rebberg künstlich bewässern. Es ist schon ein spezieller Ort hier: Dieses fantastische Panorama mit den markanten Weinbergen, den Viertausendern und den Gletschern, die bei schönem Wetter zum Greifen nah scheinen.

Vieles ist in unserem Weinberg Handarbeit geblieben. Maschinelle Arbeiten sind unter diesen topographischen Bedingungen kaum möglich. Sicher, man braucht eine gute Kondition und Schwindelfreiheit, um in diesem steilen Gelände zu arbeiten. Und eine gewisse Furchtlosigkeit ist ebenfalls nützlich. Ich zum Beispiel habe ein Grausen vor Schlangen, bin aber auch schon einer Natter oder einer Viper begegnet. Daneben findet man in Trockenmauern, in Steinhäufen oder in Hecken ganz viele Eidechsen und Insekten wie die Gottesanbeterin, eine Fangheuschreckenart, die wir hier oben auch «Wiigrill» nennen. Im Rebberg wachsen auch rare Kräuter, und im Frühling pflücke ich Wildspargel. Gar nicht gern sehen wir tierische Schädlinge, die neben Pilzkrankheiten wie dem Mehltau die grössten Feinde der Reben sind. Um einen potenziellen Schädlingsbefall rasch zu entdecken und möglichst schnell einzudämmen, veranstalten wir regelmässig Kontrollen, bei denen wir mit Fachleuten des Pflanzenschutzamtes zusammenarbeiten. Heuer hatten wir bisher nur wenige Krankheiten, 2009 könnte also ein guter Jahrgang werden. Allerdings sollte man mit Prognosen vorsichtig sein, denn bis zur Ernte kann immer noch etwas passieren.

An unserer Gemeinschaftskellerei sind rund 500 Kleinwinzer aus dem vorderen Vispental beteiligt, deren Parzellen sich im Familienbesitz befinden und die früher fast ausschliesslich Wein für den Eigenbedarf produzierten. Gegründet wurde die St. Jodernkellerei Ende der siebziger Jahre aus der Not heraus: In einem besonders ertragsreichen Jahr waren die bestehenden Kellereien nicht mehr in der Lage, alle Trauben zu verarbeiten, so dass sich die Kleinwinzer zu einer Genossenschaft zusammenschlossen, um selber Wein einzukellern. Ich selber gehöre als Kleinwinzer zu den Gründern der Kellerei, und als Kellermeister war ich der erste Vollzeitbeschäftigte. Meine Idee war es von Anfang an, auch die ganz zuoberst am Weinberg liegenden, damals verwilderten Parzellen nutzbar zu machen. 1999 gründeten wir deshalb die Heida-Zunft mit 200 Mitgliedern, die sich verpflichtet haben, mindestens einmal jährlich bei der Rebstockpflege zu helfen. Unter den Zünfterinnen und Zünftern sind unterschiedlichste Leute mit vielen verschiedenen Berufen vertreten; vom Walliser Staatsrat über den Handwerker, den Pfarrer und den Hotelier bis zum Juristen und zum Bankier aus Zürich. Die Heida-Zunft ist eine illustre Gesellschaft! 🍷



FOTO: Gaëtan Baly
INTERVIEW: Rebekka Heefeli