

Beweist, dass die Sorte Heida auch im edelsüßen Bereich absolute Topweine hervorbringen kann: Mario Chanton in Visp.

Die Sorte Heida hat den Sprung von der schroffen Bergwelt in Visperterminen zu den sanften Hügeln des Genfersees geschafft.

# HEI, DA tut sich was

Lange galt der Heida als die grosse Spezialität von Visperterminen, wo er in den höchsten Terrassenrebgärten Europas reift. Von dort aus eroberte die Sorte ab den 1990er Jahren unter dem Namen Païen das restliche Wallis. Jetzt sorgt sie als Savagnin auch in der Waadt und in Genf für Furore. Ein Porträt des talentierten Namenskünstlers, der heimlich die Westschweiz erobert hat.

Text: Thomas Vaterlaus  
Fotos: Hans-Peter Siffert

Er ist ein Tausendsassa, ein Hansdampf in allen Gassen und hat mehr Namen als ein russischer Spion in einem Agententhriller. Die Rede ist vom Heida alias Païen alias Savagnin. Die Tatsache, dass er heute allein in der Schweiz unter drei verschiedenen Namen kultiviert wird, ist ein Indiz für den weinkulturellen Separatismus, wie er von den Winzern zwischen Visperterminen und Genf gehegt und gepflegt wird. Tatsache ist, dass die Sorte in der Schweiz erstmals am 29. November 1586 erwähnt wird, und zwar in einem Beschluss des «Zendenrates» von Visp. Der darin verwendete urdeutsche Name «Heyda» weist auf einen Ursprung vor der Christianisierung des Oberwallis hin, die Bedeutung lässt sich mit «zu Zeiten der Heiden» beschreiben. Der Heida von Visperterminen war der erste eigenständige Schweizer Bergwein, der internatio-

nale Berühmtheit erlangte. Von diesem Renommee wollten natürlich auch die französisch sprechenden Winzer im Unterwallis profitieren und bauten die Sorte ab den 1990er Jahren vermehrt an. Allerdings brachten sie ihre Weine nicht unter dem schon bestens eingeführten Namen Heida auf den Markt, sondern entschieden sich für das kaum bekannte französische Synonym Païen. Die Waadtländer und Genfer Winzer wiederum, welche die Sorte in den letzten zehn Jahren ebenfalls entdeckten, vermarkten ihre Weine unter keinem der beiden Walliser Namen, sie wählten vielmehr die im französischen Jura verwendete Bezeichnung Savagnin. So lässt die illustre Namensgebung für diese Sorte interessante soziologisch-ethnische Rückschlüsse zu: Die Winzer in Genf und dem Waadtland grenzen sich gemeinsam vom Wallis ab und suchen die Nä-

he zum französischen Wein-Kulturraum. Die Winzer im französisch sprechenden Unterwallis dagegen verschmähen gleich zwei bekannte Synonyme (Heida und Savagnin) und wagen mit der Bezeichnung Païen den Alleingang.

## Alpiner Grand Cru

Obwohl der Heida heute in der Schweiz entlang der ganzen Rhone-Achse angebaut wird, vom Oberwallis bis nach Genf, kommt ihm der Status eines echten Grand Cru nach burgundischer Definition nur in Visperterminen zu, wo die höchstgelegenen Reben stolze 1150 Meter über Meer wachsen. Wer vor dieser gewaltigen Terrassenanlage inmitten einer schon alpinen Landschaft mit Moränenböden aus Kalk und Schiefer steht, spürt intuitiv, dass hier grosse Weine reifen können, ja müssen. Heute sind es vor allem zwei Produzenten, die diesen Anspruch erfüllen: Josy Chanton hat den Typus des geradlinigen Heidas geschaffen, dem es trotz eines Alkoholgehaltes von 14 Volumenprozent nicht an der nötigen Frische mangelt. Sein Sohn Mario hat diese Stilistik weiter verfeinert. Der Schlüssel dazu sind der Verzicht auf Eichenholz und eine sorgsam gepflegte Säure, die über

dem magischen Wert von sechs Gramm pro Liter liegt. Dabei haben sich die Chantons auch akribisch mit einer besonderen «Macke» des Heidas beschäftigt. «Im Endstadium der Gärung ist er manchmal ein heikler Hund», sagt Josy Chanton. So blieb etwa der 2008er bei 20 Gramm Restzucker stehen. Zusammen mit dem Hefespezialisten Jürg Gafner von der Forschungsanstalt Changins-Wädenswil fanden sie schliesslich heraus, dass der Traubenzucker zwar immer vollständig vergoren wird, nicht aber der Fruchtzucker. Durch den Einsatz spezieller «fruchtrophiler Hefen» verleihen die Chantons heute ihrem Heida den gewünschten trockenen Charakter. Gleichzeitig beweisen sie mit ihrer Heida-Trockenbeerenauslese (die allerdings nicht in Visperterminen, sondern in Varen angebaut wird), dass die Sorte auch vorzügliche Süssweine hervorbringen kann.

## Das Reblaus-Mysterium

Einen eigentlichen Quantensprung in der jüngeren Heida-Geschichte schaffte die St. Jodern Kellerei in Visperterminen mit ihrem Veritas. Dabei handelt es sich um eine Selektion von wurzelechten, also ungepfropften Stöcken, die bis zu

80 Jahre alt sind. Mit dem Jahrgang 2010 brachte die innovative Genossenschaft, deren 480 Genossenschafter auf rund 45 Hektar einen durch und durch handwerklichen Berg-Weinbau betreiben, diesen Top-Cru erstmals auf den Markt.

Warum manche Rebstöcke in Visperterminen nie von der Reblaus befallen wurden, vermag niemand schlüssig zu erklären. Es ist eine dieser Fügungen, die dem Wein jene magische Aura verleihen, die ihn von anderen Genussmitteln unterscheidet. Die Winzer der St. Jodern Kellerei vermuten, dass die Reblausresistenz auf das sogenannte «Gräben» zurückzuführen sein könnte, eine bereits im 15. Jahrhundert angewandte Methode zur Rebvermehrung. Dabei werden Triebe von alten Stöcken in die Erde eingegraben (die ersten zwei Jahre bleiben sie an der Mutterpflanze angebunden) und bilden schliesslich neue Pflanzen.

**«Im Endstadium der Gärung ist der Heida manchmal ein heikler Hund.»**

Josy Chanton Chanton Weine, Visp

Der Heida Veritas reift nach der Gärung im Stahltank rund acht Monate auf der Feinhefe. So entsteht ein ungemün reichhaltiger, aber doch frischer Cru mit Noten von Agrumen, Bergkräutern und mineralischen Komponenten. Was diesen Wein aber wirklich einzigartig macht, sind die saftige Säure, der herrliche Schmelz und jener Anflug von Jod und Salz, der nur in grossen Terroirweinen zu finden ist.

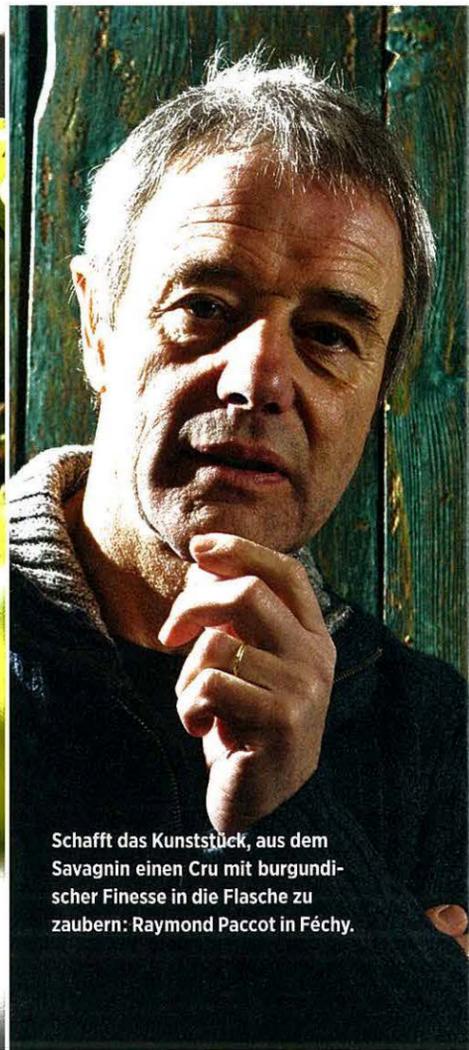
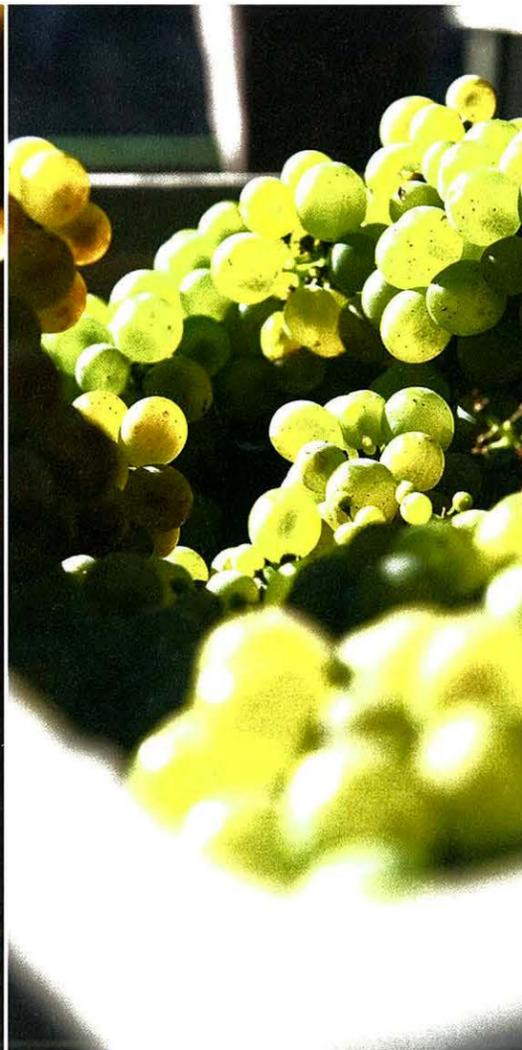
Während also das Oberwallis in den letzten Jahren seine Stellung als Heida-Hochburg mit neuen Spezialitäten wie dem Veritas der St. Jodern Kellerei oder der Trockenbeerenauslese der Chantons weiter festigen konnte, ergibt sich beim

Païen im Unterwallis ein widersprüchlicheres Bild. Hier wächst die Sorte in bedeutend tieferen und entsprechend wärmeren Lagen. Die Weine liegen deshalb stilistisch oft an jener problematischen Grenze, wo eine tendenziell tiefere Säure die hohen Alkoholgrade nicht mehr perfekt ausbalancieren kann, speziell dann, wenn auch noch ein paar Gramm Restzucker mit im Spiel sind. Diese Veranlagung zur üppigen Breite wird durch den Ausbau im Eichenfass weiter verstärkt. Als in den 1990er Jahren die ersten Païens dieser Stilrichtung auf den Markt kamen, wurden sie noch als «Walliser Crus mit kalifornischer Opulenz» gefeiert. Heute, wo beim Weisswein der Trend klar zur Eleganz geht, polarisiert dieser Païen-Typus zunehmend. Dass aber auch ein wuchtiger Barrique-Païen ein erstklassiger Wein sein kann, beweisen beispielsweise die Gebrüder Jean-François und Axel Maye (Simon Maye & Fils), welche die Sorte in den Lagen Trémazières und

Chauffisse bei Chamoson anbauen, sowie Stéphane Reynard und Dany Varone (Domaine Cornulus), die den Païen in den spektakulären Terrassen des Clos des Corbassières bei Sion eingeführt haben. Besonders beeindruckend und zukunftsweisend sind aber die Heida-Interpretationen der Provins. Der innovative Riese verblüfft die Weinliebhaber immer wieder mit seinen Selektionen. Der Heida Grand Métral von Provins ist vielleicht der gelungenste Vertreter des frischen, geradlinigen Stils, während der Maître de Chais sowie die Collection Chandra Kurt – beide Weine weisen eine vergleichbare Stilistik auf – beispielhaft die Qualitäten eines dicht gewobenen, vielschichtig-mineralischen und lagerfähigen Heidas aufzeigen. Alle drei Provins-Crus werden ohne Holzeinsatz und ohne biologischen Säureabbau vinifiziert. Die Differenzierung der drei Gewächse findet ausschliesslich über die Qualität der Trauben statt (diese stammen aus Sierre,

**Geglückter Seiltanz: Trotz 14 Volumenprozent Alkohol wirkt der Savagnin Blanc von Raymond Paccot federleicht.**

Der Elsässer Kellermeister Alain Helmrich von der St. Jodern Kellerei keltert mit dem Veritas den vielleicht beeindruckendsten Alpenheida.



Schafft das Kunststück, aus dem Savagnin einen Cru mit burgundischer Finesse in die Flasche zu zaubern: Raymond Paccot in Féchy.

## Degustation Top of Heida

Noch nie war die Auswahl an guten Heida-Gewächsen (beziehungsweise Païen oder Savagnin) so gross wie heute. VINUM präsentiert ausgewählte Weine der besten Produzenten aus der ganzen Westschweiz.



### WALLIS

#### Provins

##### Heida Grand Métral 2011

Helles Grüngelb, vielschichtige, aber zarte Aromatik mit Zitrusfrüchten, Kräuter, Honignote, auch mineralische Komponenten, im Gaumen geradlinig, saftig, mit einer tollen Finesse, wirkt trotz 13,5 Volumenprozent herrlich erfrischend. 2013 bis 2016

Preis: 18.90 Franken 16.5 Punkte

#### Chanton

##### Heida Gletscherwein 2010

Helles Grüngelb. Delikate Aromatik mit weissen Blüten und Bergkräutern. Auch Anflug von exotischer Frucht. Im Gaumen geradlinig, straff strukturiert, getragen von einer herrlich saftigen Säure. 2013 bis 2015

Preis: 26 Franken 16.5 Punkte

#### Adrian Mathier Nouveau Salquenen

##### Heida Les Pyramides 2011

Helles Gelb. Delikate Aromen von Waldkräutern, perfekt abgepuffert mit frischen, waldigen Würznoten vom Holzausbau. Im Gaumen straff und vielschichtig, mit präsender Eichenholzwürze. Tolle, noch jugendlich wirkende Säure. Überraschend frisch im Abgang. Wein mit vorzüglichem Entwicklungspotenzial. 2013 bis 2018

Preis: 23 Franken 16.5 Punkte

#### Stéphane Reynard & Dany Varone

##### Païen Clos des Corbassières 2010

Zitrusfrucht, Butterscotch, Wiesenkräuter und frische Eichenholzwürze. Im Gaumen süssliches Extrakt, sehr vollmundig und samtig. Im Abgang setzt sich eine frisch wirkende Säure durch, aber auch ein Anflug von Bittermandeln macht sich bemerkbar. 2013 bis 2017

Preis: 39 Franken 16.5 Punkte

#### Provins

##### Heida Collection Chandra Kurt 2011

Helles Gelb. Noch zurückhaltende, aber vielversprechende Aromatik, mit Komponenten von Blüten und Kräutern. Im Gaumen saftig, geradlinig und doch vielschichtig strukturiert. Leichte Bitternote im Abgang. Hat viel Entwicklungspotenzial. 2013 bis 2018

Preis: 19.90 Franken 17 Punkte

#### St. Jodern Kellerei

##### Heida Veritas 2011

Helles Grüngelb. Reintönige und vielschichtige Aromatik mit Noten von Bergwiesenkräutern, Agrumen und einer Spur Waldhonig. Im Gaumen herrlich saftig bei einer beeindruckenden Fülle. Im Abgang geprägt von einer vornehmen Salznote. Grosser Cru mit viel Schmelz und Klasse. 2013 bis 2018

Preis: 43 Franken 17.5 Punkte



### WAADT

#### Château Maison Blanche

##### Savagnin Blanc Grand Cru 2011

Verhaltene Aromatik mit Kräutern, grünen Nüssen und mineralischen, an Feuerstein erinnernden Noten. Im Gaumen saftig, klar und ausgewogen. 2013 bis 2015

Preis: 24 Franken 16 Punkte

#### Domaine La Colombe Raymond Paccot

##### Cuvée Amédée VI 2010

Helles Gelb. Überaus filigrane Aromatik mit frischem Heu, Brot, Wiesenkräutern und exotischen Fruchtnoten. Im Gaumen glasklar strukturiert, getragen von einer herrlich saftigen Säure. Wirkt trotz 14 Volumenprozent Alkohol federleicht. 2013 bis 2017

Preis: 30 Franken 17.5 Punkte



### GENEVE

#### Domaine des Curiades Dupraz et Fils

##### Savagnin 1er Cru 2010

Helles Gelb. Reintönige, frisch wirkende Aromatik mit Noten von Agrumen, weissen Blüten und Wiesenkräutern. Im Gaumen vollmundig, aber doch klar strukturiert. Saftig, geprägt von einer edlen Salznote. 2013 bis 2017

Preis: 16.50 Franken 17 Punkte

#### Domaine Villard & Fils

##### Savagnin Blanc Elevé en Barrique 2010

Helles Grüngelb. Herrlich reife Aromatik mit Wiesenkräutern, Waldhonig, Agrumen und Birnen. Im Gaumen vielschichtig, aber doch sehr geradlinig und frisch. Perfekt eingebundenes Holz. 2013 bis 2017

Preis: 40 Franken 17 Punkte

#### Domaine des Graves Savagnin Blanc 2010

Verhaltene, aber komplexe Aromatik mit frischen Kräutern, Limetten, weissen Blüten und mineralischen Komponenten. Im Gaumen tolle Finesse, getragen von einer saftigen Säure. Sehr komplex und sehr trinkig zugleich. 2013 bis 2018

Preis: 18 Franken 17.5 Punkte

In der Chasselas-Hochburg Yvorne keltert Château Maison Blanche einen Savagnin Blanc, der die Bezeichnung Grand Cru verdient.

Sion und Vétroz, aus Lagen, die rund 500 Meter über Meer liegen) sowie über den unterschiedlichen Ausbau auf der Feinhefe in Inoxtanks. Dies ist die perfekte Rezeptur, um auch im wärmeren Unterwallis elegante Heidas in die Flasche zu bringen. Dass die Provins ihre Gewächse bewusst Heida und nicht Païen nennt, ist nur konsequent. Eine weitere, innovative Heida-Interpretation liefert Diego Mathier (Nouveau Salquenen) mit seinem «Les Pyramides». Dieser wird zwar in Barriques vergoren, durchläuft aber nur teilweise den biologischen Säureabbau. Durch diesen Kniff und die Tatsache, dass das durchaus präsenze Holz nicht üppig, sondern harzig-frisch wirkt, zeigt sich diese Selektion aus Trauben von Turtmann, Ausserberg und Venthône bekömmlich und vielschichtig zugleich. Der Wein braucht einige Jahre, bis das Holz bestmöglich integriert ist, der 2011er beispielsweise dürfte ab 2014 optimalen Trinkgenuss bereiten.

**Die Heida-freie Zone zwischen dem Wallis und dem französischen Jura ist verschwunden. Heute ist die Sorte auch am Genfersee zu Hause.**

Zur Jahrtausendwende hatte die Heida-Païen-Savagnin-Welt zwei Hochburgen: das Wallis und den französischen Jura, wo die Sorte auch den legendären, oxidativ ausgebauten Vin Jaune ergibt. Dazwischen jedoch, am Genfersee, klappte eine Lücke. Diese Heida-freie Zone ist in den letzten 13 Jahren verschwunden.

#### Paccots Meisterwerk

Spitzenwinzer im Waadtland, vor allem aber in Genf, haben die Sorte - allerdings unter ihrem französischen Namen Savagnin - angepflanzt und keltert heute daraus Weine, die mithin zu den interessantesten Gewächsen am Genfersee gehören. Raymond Paccot von der Domaine La Colombe beispielsweise legte im Jahr 2000 eine rund einen viertel Hektar grosse Parzelle mit der Sorte an. Aus diesen Trauben keltert er heute seinen weissen Grand Vin namens Amédée VI. Diese höchst eigenständige Assemblage aus 85 Prozent Savagnin, ergänzt mit etwas Chardonnay, Doral und Chasselas, reift auf mittelschweren Lehmböden und wird mit Naturhefen in mehrfach benutzten Barriques (in der Regel handelt es sich um Fässer, die zuvor schon mehr als siebenmal belegt worden sind) vinifiziert. Dabei gärt der Wein behutsam über einen Zeitraum

von zweieinhalb Monaten, liegt dann rund ein Jahr ruhig (also ohne Bâtonnage) auf der Feinhefe, bevor er mit nur minimaler Schwefelung abgefüllt wird. Das Resultat ist schlicht und einfach grossartig. Der Amédée VI ist mit Sicherheit der filigranste Heida alias Savagnin, der bis heute in der Schweiz gekeltert wurde. Trotz seiner stolzen 14 Volumenprozent zeigt dieser Cru eine tiefgründige Subtilität, die an die grossen Weissen des Burgund erinnert.

#### Vin Jaune aus Genf?

Als bisher letzter Weinkanton ist auch Genf der Savagnin-Zone beigetreten. Mit Nicolas Cadoux (Domaine des Graves, Athenaz), Philippe Villard (Domaine Villard & Fils, Anières) und den Gebrüdern Dupraz (Domaine des Curiades, Lully) bekennen sich hier gleich drei Topwinzer zu der Sorte. Das ist nicht weiter erstaunlich. Schliesslich liegt Genf exakt im Schnittpunkt der zwei Heida-Hochburgen Wallis und Jura. Philippe Villard orientierte sich bei seinem Savagnin-Projekt am Heida im Wallis. Dort beschaffte er sich auch das Pflanzmaterial. Dass es sich dabei nicht um den gleichen Klon wie im Jura handle, sei mit blosserem Auge erkennbar, meint er. Die Farbe der reifen Trauben etwa sei beim Walliser Klon deutlich intensiver als bei der Jura-Varietät. Villard vinifiziert seinen Savagnin in gebrauchten Barriques. So entsteht ein Wein, der körperreich und straff zugleich wirkt. Die Gebrüder Jacques und Christoph Dupraz dagegen besorgten sich ihre Setzlinge im französischen Jura. Auch ihr Savagnin wird in Eichenfässern vergoren, allerdings ist hier zu 20 Prozent neues Holz im Spiel. Das Resultat ist ein reifer, komplexer und vielschichtiger Wein. Jacques Dupraz will in den nächsten Jahren auch einen jahrelang oxidativ im Holz ausgebauten Savagnin keltert, ganz nach dem Vorbild des Vin Jaune im Jura. Noch vor 30 Jahren wurde der Heida nur mehr auf einigen wenigen Hektar im Oberwallis angebaut. Jetzt sind in der Westschweiz wieder fast hundert Hektar bepflanzt. Und ein Ende des Booms ist nicht abzusehen. Kein Wunder angesichts der Bandbreite an Weintypen, die diese Sorte hervorbringt. Von frisch-geradlinig über konzentriert-eichenholzwürzig bis zu edelsüss und bald oxidativ-vielschichtig reicht das Spektrum dieses Westschweizer Verwandlungskünstlers. 