

Cäsars Hauswein

Elsbeth Hobmeier und Beat Koelliker | Natürlich – Ausgabe 09.2009

Bereits die Römer schätzten Chamoson als Wohn- und Weinbaugegend. Auf dem Chemin du Vignoble lässt sich das Rebgebiet erwandern – eine Degustation darf dabei nicht fehlen.



Chamoson liegt in einem weiten, der Sonne zugewandten Kessel. Die hohen Berge bilden eine fantastische Kulisse und schützen die Reben vor heftigen Winden und Stürmen. Die Landschaft zieht sich vom Ufer der Rhone über den grössten zusammenhängenden Rebberg des Kantons Wallis hinauf bis zu den Wäldern und Alpweiden. Die höchsten Gipfel sind mit bis zu 3200 Metern jene des Grand Muveran, der Dent de Chamosentze und des Haut-de-Cry.

Die Rebberge bedecken über 430 Hektar Boden und gehören rund 1200 verschiedenen Besitzern. Mehr als hundert Kellereien produzieren ihren eigenen Wein, Paul-Maurice Burrin zieht in seiner Rebschule auch alte Sorten. Die eigentliche Spezialität von Chamoson ist der Johannisberg aus der weissen Traubensorte Rhin oder Sylvaner, die auf den trockenen Kalk- und Schieferböden besonders gut gedeiht. Aus den Chasselastrauben wird der Fendant gekellert. Die roten Sorten sind zur Hauptsache Gamay und Pinot noir; die Mariage dieser beiden Sorten ergibt den Walliser Dôle. Den beträchtlichen Anteil teilen sich die weissen Sorten Arvine, Ermitage, Muscat, Pinot blanc und Chardonnay, die roten Humagne, Cornalin und Syrah. Aus Chamoson kommen einige der besten Walliser Weine.

Seitensprung in alte Zeiten

Die Gegend von Chamoson war zu Zeiten der Römer eine der bevorzugtesten Wohngegenden. Der zwischen Octodurum (Martigny) und Sedunum (Sion) gelegene Campus Amasorium war ideal besonnt und zugleich dank dem Wasser der Osencia (Losentze) schön kühl und galt, ähnlich wie einst Pompeji, als begehrte Sommerfrische der Reichen. Der Wein aus Chamoson war bei den römischen Gourmets sehr beliebt: Der kräftige Vinum humanum (Humagne), der feine Malvisia (Malvoisie oder Pinot gris) und der süsse Vinum Amoenum (Amigne) mussten zu den Banketten Cäsars regelmässig nach Rom geliefert werden. Über tausend Jahre später, im Jahr 1289, machte ein grosser Bergsturz der Herrlichkeit ein Ende. Riesige Felsbrocken begruben das Gelände mit den Villen unter sich. Noch heute fallen die grossen Steine auf.

Im Jahr 1928 entdeckte ein Monsieur Camille Pommaz in seinem Feld ein altes Hausgerät, das mit Kalk gefüllt war. Zuerst meinte man ein Goldgefäss gefunden zu haben. Untersuchungen ergaben, dass es sich um einen Helm aus Kupfer und Email handelte, der aus der Zeit der Burgunder stammte. Dieser germanische Volksstamm lebte im 5. Jahrhundert am Rhein und wurde nach einer verlorenen Schlacht an die Ufer der Rhone vertrieben, wo sie ab dem Jahr 443 wohnten. Der Helm aus Chamoson ist heute im Landesmuseum in Zürich ausgestellt –

dorthin hatte ihn Monsieur Pommaz für 8000 Schweizer Franken verkauft, nachdem er eine erste Offerte von 800 Franken standhaft ausgeschlagen hatte.

Der Chemin du Vignoble

Wer mit der Bahn anreis, wandert zunächst eine Viertelstunde von Chamoson nach St-Pierre-de-Clages, Autofahrer stellen ihr Gefährt gleich bei der ersten grossen Infotafel des Rebwegs rechterhand des Dorfkerns auf dem Parkplatz ab.

Der Rundgang führt zuerst nach rechts der Strasse entlang bis an den Fuss der Falaises des Bergmassivs Haut-de-Cry – eine faszinierende, unendlich hoch scheinende Felswand, an deren Fuss sich die Rebberge schmiegen, um auf kleinen Terrassen möglichst viel Sonne zu erhaschen. Für eine erste Rast empfiehlt sich der Picknickplatz im Schatten des Felsens, wo man die Tafel mit den Legenden und Geschichten der Gegend studieren kann.

Nun mündet der Weg in den Chemin du Vignoble, der Teil des Weitwanderwegs in Richtung Ardon ist. Auf Naturwegen wandelt man durch die Rebplantagen. Links wächst Humagne rouge, rechts Pinot gris und Petite Arvine. Die höheren Lagen gehören meistens dem Johannisberg, der möglichst viel Sonne bekommen soll. Alte Stöcke von über 45 Jahren wechseln sich mit Neupflanzungen ab: Der früh reifende Fendant wird des öfteren durch die gefragteren Spezialitäten wie etwa Petite Arvine ersetzt, deren Beeren zwar nur halb so gross werden, dafür aber umso gehaltvoller sind. Der nächste Rastplatz bietet neben Bänken und Picknicktischen auch Informationen über das Gestein der Gegend, in dem sich bei genauem Hinsehen sogar Gold- und Eiseneinschlüsse entdecken lassen oder Spuren von Chamosite, dem Gestein des Haut-de-Cry.


Nach dem Rastplatz biegt der Weg nach links ab. Wer nur die kleine Variante wandern und sich die Schleife über Grugnay sparen möchte, geht geradeaus weiter in Richtung des Dorfkerns von Chamoson, um dort wieder auf den beschilderten Weg zu stossen.

An bester Reblage

Die längere Variante lohnt sich jedoch. Bald rückt die beste Reblage von Chamoson ins Blickfeld, ein Hügel namens Les Lumeires. Er ist aufgeteilt in winzige Parzellen, denn fast hundert Besitzer wollen vom guten Ruf dieser Lage profitieren. Der Weg führt über Rebmauern bergan. Chemin de Jeanbasse nennen die Einheimischen diesen Abschnitt, nach dem Mann, der die Steine sammelte und daraus die Trockenmauern errichtete. Von hier aus geniesst man einen schönen Blick in das Rund der Rebberge und entdeckt dabei rote, weisse und gelbe Schilder. Sie dienen als «Wegweiser» für die Helikopter, die höchstens fünfmal jährlich die Rebberge mit Mitteln zur Schädlingsbekämpfung besprühen dürfen.

Nun geht es ein kurzes Stück durch den Wald, vorbei an alten Eichen und Lärchen und an Grenzsteinen mit geheimnisvollen eingemeisselten Zeichen – dieser Abschnitt des Wanderwegs hat übrigens auch im Winter durchaus seinen Reiz. Rehe, Gamsen und ab und zu sogar Steinböcke sollen auf der Futtersuche bis hier heruntersteigen, erzählen die Einheimischen. In diesen mit 650 Meter über Meer höchstgelegenen Rebbergen von Chamoson wachsen vor allem die früh reifenden Traubensorten Gamay, Pinot noir, Muscat und Chardonnay.

Im Weiler Grugnay verführen ein Gasthaus und das Musée de spéléologie (Höhlenkunde) zu längerem Verweilen. Wer weiter will, kann sich auf eines der schönsten Wegstücke freuen: Der Sentier des Amoureux entlang der alten Wasserleitung der Bisse du Poteu und entlang dem

Flüsschen Losentze entzückt mit seinen romantischen Bänken nicht nur Verliebte, sondern will mit einem Vita-Parcours auch Sportliche animieren. Durch den Weiler Châtelat geht es ein kleines Stück auf Asphalt, dann wechselt man wieder zurück zur Natur, überquert auf einer Hängebrücke das Flüsschen und bummelt durch das Dorf Chamoson, wo man, sofern der Caveau schon geöffnet ist, sich bei einem Gläschen Wein stärken und auf das folgende Wegstück, den Sentier des Cépages, einstimmen kann. Informationstafeln stellen hier die Rebsorten von Chamoson vor und listen die Namen der Kellereien auf. Der Weg mündet schliesslich im Dorfkern von St-Pierre-de-Clages. Und damit schliesst sich der Kreis des Rundwegs, der dank der Zusammenarbeit der Winzer und  Rebschulisten, der Tourismusbüros und von Valrando (Walliser Wanderwege) entstanden ist.

Walliser Weinwandertag

• Wanderzeiten und Schwierigkeit

Der Lehrpfad Du Cep à la Cime (Vom Rebstock bis zum Gipfel) beginnt beim Bahnhof Chamoson, führt durch St-Pierre-de-Clages und zum Fuss der Felsen des Haut-de-Cry, steigt dann zum Dorfteil Grugnay an und von dort durch den Weg der Verliebten wieder hinunter nach Chamoson, um mit dem Weg der Rebsorten in St-Pierre-de-Clages zu enden. Gut geeignet auch mit Kindern, die an Natur, Geologie, Fauna und Flora interessiert sind. Als Höhepunkt ein Besuch im Höhlenforschungsmuseum (auf halbem Weg, in Grugnay). Der Weg eignet sich nicht für Fahrräder, er muss zu Fuss erwandert werden.

Dauer Rund 3½ Stunden, ohne Grugnay-Schleife rund 2 Stunden. Höhenunterschied 360 Meter.

• Ausrüstung

Wasser oder sonstige Tranksame für unterwegs – die Walliser Sonne kann heiss brennen. Picknick, falls man nicht einkehren möchte.

• Anreise

Mit der Bahn Chamoson ist mit guten Bahnverbindungen ab Martigny oder Sion erreichbar.

Mit dem Auto Autobahn Lausanne–Sion bis Ausfahrt Riddes, dann Wegweiser nach Chamoson folgen. Grosser Parkplatz am Beginn des Rebenwegs in St-Pierre-de-Clages.

• Weindegustationen

Auf der Karte des Caveau de Chamoson, Rue St-André 14, 1955 Chamoson, Telefon 027 306 56 70, www.chamoson.ch/caveau, stehen die besten Weine von 39 Winzern aus Chamoson und St-Pierre-de-Clages. Es war der erste Caveau des Wallis. Schönes rustikales Interieur. Geöffnet täglich ab 17 Uhr, Samstag und Sonntag zusätzlich 10.30 bis 13.30 Uhr, Montag geschlossen. Über einen attraktiven Saal für Seminare und Feiern verfügt La Tourmente, 1955 Chamoson, Telefon 027 306 59 61 und 027 306 18 32, www.tourmente-cave.ch. Auf Wunsch Weindegustation und Rebbergführung. Restaurants und Hotels Chamoson: Auberge-Restaurant Le Soleil, Telefon 027 306 25 71, Ruhetag Montag und Dienstag. Im Parterre eine Brasserie und eine Weinbar, im ersten Stock ein Gourmetlokal, dazu einige einfache, komfortable Zimmer, hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. St-Pierre-de-Clages: Café-Restaurant de la Croix-Blanche, Chez Marinette, Telefon 027 306 42 62. Hübsche alte Beiz im Dorfzentrum mit einigen Tischen draussen. Ardon: Buffet de la Gare, Buffet & Buffet, Telefon 079 692 22 94, wechselnde Öffnungszeiten. Indische Küche, Schwerpunkt auf Weinen von Walliser Winzerinnen. Grugnay bei Chamoson: Café-Restaurant du Lion d'Or, Telefon 027 306 22 96. Ruhetag Sonntag ganzer Tag und Montagabend. Einfaches, gemütliches Bistro in einem Weiler oberhalb von Chamoson (am Wanderweg). Walliser Spezialitäten, Terrasse, einige einfache und preiswerte Gästezimmer.