



WZD Reise 2002, 7-8. September

Am Samstag 7. September um 7:10 treffen sich alle mit dem Zug reisenden Teilnehmer in einem vollen Zug. Genug Sitzplätze werden glücklicherweise schnell gefunden und nach sehr wenigen Minuten wird die erste Flasche geöffnet... Ja, gut, nur Orangensaft. Mit zwei Gipfeli fängt die Reise ins Wallis in einer gemütlichen Atmosphäre an.

Vor Herzogenbuchsee wird bereits nach dem ersten Schluck Wein gefragt... Aber leider müssen die Organisatoren vermelden, dass vor dem Wallis kein Wein erlaubt ist (d.h. die Flaschen sind vergessen worden!). Mit ca. einer halben Stunde Verspätung erreichen wir Sierre im Zentrum des Wallis, wo wir jene, die mit dem Auto angereist sind, treffen.

Den Aperitif nehmen wir in der Oenothèque des „Château Villa“. Wir degustieren 4 Weine (Rèze, Humagne Blanche, Lafnetscha, Heida) mit Trockenfleisch und Walliser Brot.



Das Mittagessen können wir auf die Terrasse geniessen. Alle wählen Käsegerichte: die meisten haben das 5-Käse-Raclette "à discretion" probiert und finden so ihren Lieblingskäse.



Um ca. 3:00h verlassen wir das Château Villa. Nach einer leichten Wanderung (nach Ansicht der Organisatoren!) bei sonnigem und warmem Wetter erreichen wir die Kellerei „Caprice du Temps“ in Miège. Dort werden wir von Leonard Clavien und seine Mutter Romaine Clavien begrüsst. Nach einer Führung in der Kellerei, sitzen wir alle im lauschigen Schatten der Pergola für die Weindegustation. Leonard Clavien stellt uns das ganze Weißweinsortiment der Kellerei vor (Fendant, Johannisberg, Humagne blanche, Pinot blanc, Païen, Chardonnay, Muscat und

Gewürztraminer). Wir alle sind begeistert von der generell sehr hohen Weinqualität. Und alle finden einen Super Wein für ihren eigenen Geschmack. Nach der Weinverkostung bringt Romaine Clavien einen Walliserteller mit hausgemachtem Trockenfleisch und Walliser Nussbrot. Leonard Clavien zeigt uns dazu eine Serie von super Rotweinen. Den sehr fruchtigen Pinot Noir, den würzigen Humagne rouge und die körperreichen Barrique-Weine der Kellerei (Pinot Noir, Syrah und eine Assemblage). Abgeschlossen wird diese Spitzendegustation mit einem Ermitage mi-flétri.

Alle sind sich einig: Wir haben eine Walliser Topkellerei mit einem hochwertigen Weinangebot kennengelernt. Dazu kommt die Freundlichkeit und Kompetenz des Winzers und seiner Mutter, mit einer perfekt geführten Degustation. Diese Kellerei werden alle Teilnehmer weiter empfehlen.



Leonard und Romaine Clavien nehmen sich noch die Zeit, die 13 Teilnehmer zurück nach Sierre zu fahren.



Nach einer kurzen Zeit im Hotel sind wir bereit fürs Abendessen. Plötzlich beginnt der übliche WZD-Reise-Regen: ein Platzregen sondergleichen geht über Sierre nieder. Aber uns stört dies nicht, da wir im Hotel essen! Und so wird dieser perfekte Tag mit einem kleinen Essen in der Hotel-Brasserie zu Ende gebracht.

Am Sonntag, nach dem Frühstück, spazieren wir die 500 Meter vom Hotel zur Kellerei Imesch. Da begrüsst uns Hr. Roduit, der Geschäftsführer. Nach der Begrüssung und einigen Informationen über die Kellerei gehen wir direkt in den Caveau für die Degustation: Hr. Roduit denkt, dass die Produkte der Kellerei wichtiger sind als die Maschinen!

Am Tisch finden wir ein Prospekt, speziell für die WZD-Degustation vorbereitet, mit allen Infos zu den Weinen. Die Degustation beginnt mit Fendant und endet 4:45 Stunden später mit einer sehr



schönen Petite Arvine Spätlese. Dazwischen haben wir 19 Weine degustiert (nur 10 waren geplant) und eine Walliserplatte gegessen. Alles mit der klaren, fachlich kompetenten und begeisternden Führung von Hr. Roduit.

Einmal mehr haben wir eine grossartige Degustation mit ausnahmslos guten Weinen und drei Weltklasseweinen (Marsanne, Petite Arvine und Syrah) erlebt.

Bei diesen zwei Degustationen haben die Weinreise-Teilnehmer einen gute Eindruck der typischen Walliser Weine und der hervorragenden Qualität dieser Tropfen bekommen.



Im Zug offerieren Jeannette und Werner Brütsch eine Magnum Pinot Noir de Sierre von Imesch. Ein perfekter Abschluss dieser Weinreise.

