

Jubiläums-Weinreise des Rebvereins Dällikon führte ins Wallis

Zehn Jahre ist es her, dass der Rebverein Dällikon gegründet wurde mit dem Ziel, den letzten Reberg in Dällikon zu erhalten. Seit 2013 produzieren die Vereinsmitglieder einen Bio-Wein aus Trauben der Sorte Maréchal Foch.

DÄLLIKON. Die zehn Jahre, in denen der Rebverein Dällikon nun schon besteht, waren ein Anlass, um zu feiern, und so stand erstmals eine zweitägige Weinreise auf dem Programm. Sie führte am vergangenen Samstag von Dällikon ins Bergdorf Grimentz im Val d'Anniviers. Im Maison Bourgeoiale aus dem 16. Jahrhundert wurden die 16 Teilnehmerinnen und Teilnehmer in die Geschichte des Gletscherweins eingeweiht und durften ihn verkosten.

Das Prinzip des Gletscherweins ist dies: Die Fässer werden nie geleert, und jedes Jahr wird etwas jüngerer Wein zum alten hinzugegeben. Wenn zum Beispiel das Fass von 1886 wegen einer Entnahme nicht mehr voll ist, wird mit Wein von 1888 aufgefüllt. Dieses wiederum mit Wein von 1934 und das nächste mit Wein von 1969. Der Anteil des ursprünglichen Weins wird so immer kleiner, aber nie null. Zum Gletscherwein lässt sich sagen, dass sein Geschmack



Die Mitglieder des Rebvereins Dällikon vor dem Sorten-Garten der Weinkellerei Dirosio in Turtmann. Bild: zvg

äusserst interessant ist. Eine schöne Rechenaufgabe ist es, zu ermitteln, wie viel vom ursprünglichen Wein noch vorhanden ist, wenn von 900 Litern jährlich deren 25 entnommen und wieder aufgefüllt werden und das zum Beispiel 200 Jahre lang. Die Lösung darf dem Rebverein gerne zugestellt werden.

Ein Abriss über die Geschichte der Bourgeois de Grimentz mit Informatio-

nen zum damaligen und heutigen Leben im Bergdorf, zu den Besuchen des Bischofs von Sitten, zum Söldnertum und zu den lokalen Bräuchen rundeten den Besuch ab. Anschliessend stand Zeit zur Verfügung für einen Rundgang durch das historische Grimentz mit Blick auf das erhabene Zinalrotorn oder für eine Fahrt mit dem Postauto zum Lac de Moiry. Abends traf

man sich wieder zum gemeinsamen Abendessen – natürlich mit Walliser Weinen. Dank der Höhenlage von Grimentz war der Hitzetag erträglich, doch das änderte sich am Sonntag mit dem Programm im viel tiefer gelegenen Turtmann.

Das Turtmanntal ist nach dem Val d'Anniviers das nächste Südtal, doch im Gegensatz zu diesem deutschsprachig. In der Weinkellerei Dirosio konnten die Mitglieder viel lernen über den Anbau von pilzwiderstandsfähigen Traubensorten, der dort auf dem Familienbetrieb erfolgreich praktiziert wird. Auch in Dällikon wächst eine Piwi-Traubensorte, was den vollkommenen Verzicht auf Spritzmittel möglich macht.

In wunderbarer Umgebung konnten die Mitglieder nach der Betriebsführung verschiedene lokale Weine degustieren und sich mit Raclette verpflegen, bevor es weiterging zum Wasserfall der Turtmänner, wo man sich im kühlen Wasser erfrischen konnte. Auch die Heimreise im vollen und heissen Zug liess die gute Laune nicht abbrechen. Der Ausflug ins Wallis, organisiert von Präsidentin Eva Salamin und ihrem Mann (einem gebürtigen Walliser), wird in die Vereinsgeschichte eingehen. (e)