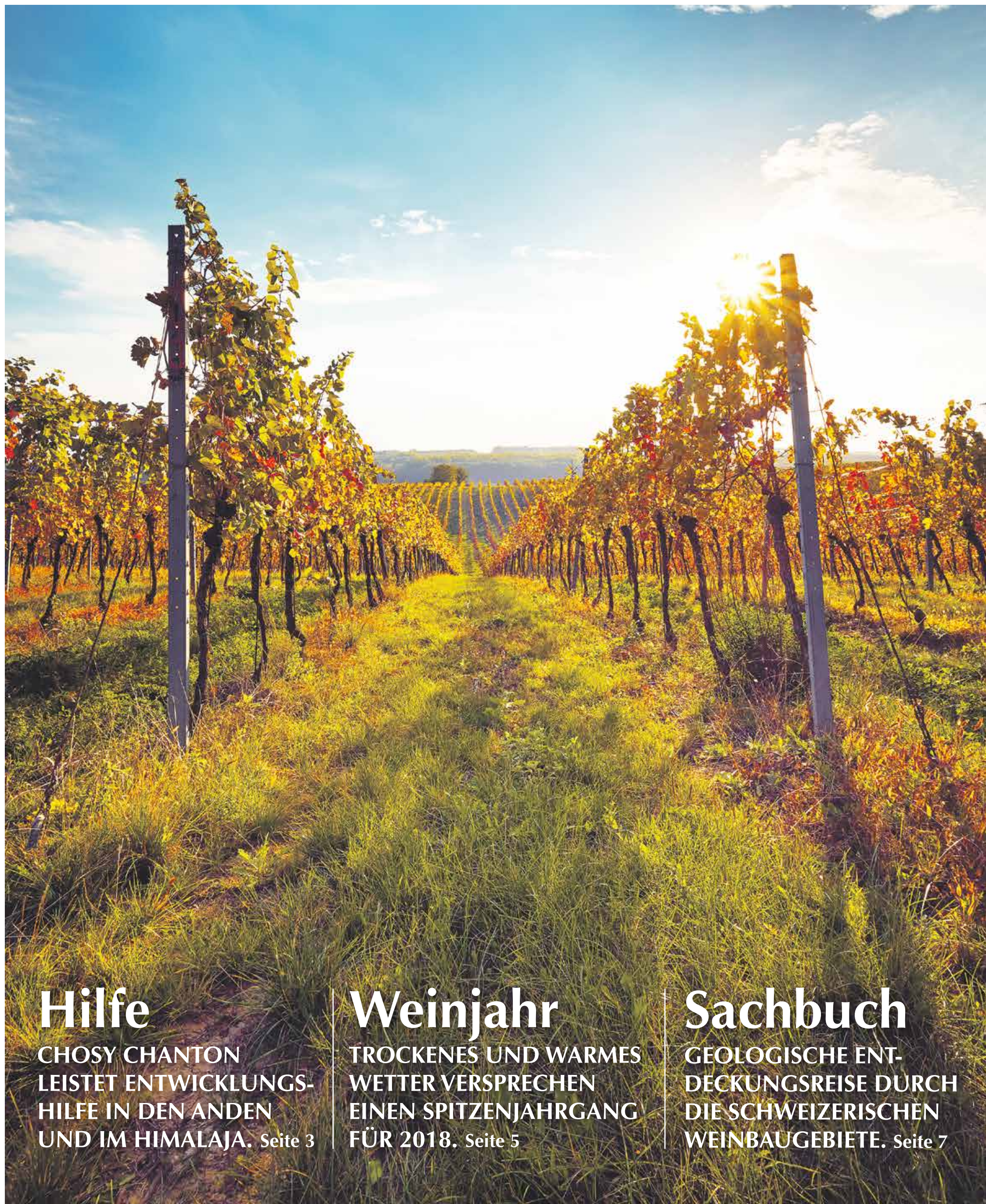


WEIN EXTRA



Hilfe

CHOSY CHANTON
LEISTET ENTWICKLUNGSHILFE
IN DEN ANDEN UND IM HIMALAJA. Seite 3

Weinjahr

TROCKENES UND WARMES
WETTER VERSPRECHEN
EINEN SPITZENJAHRGANG
FÜR 2018. Seite 5

Sachbuch

GEOLOGISCHE ENTDECKUNGSREISE
DURCH DIE SCHWEIZERISCHEN
WEINBAUGEBIETE. Seite 7

Unser Mann in den Anden



Eines von Josef-Marie «Chosy» Chantons Entwicklungsprojekten: Die herrlich gelegene Bodega Landsuà in Samaipata auf rund 1600 Metern über Meer in Bolivien.

IM RAHMEN DES SWISS SENIOR EXPERT CORPS HAT JOSEF-MARIE CHANTON MITGEHOLFEN, ZWEI WEINKELLEREIEN IN BOLIVIEN UND NEPAL AUFZUBAUEN. Selbst mit 75 Jahren fliegt der passionierte Winzer regelmässig in den Himalaja und in die Anden, um sich dort dem Aufbau von neuen Kellereien und dem Keltern der Weine zu widmen.

Für seine Pionierleistungen wird Josef-Marie Chanton oft als «Archäologe des Schweizer Weins» bezeichnet, weil er sich mit grossem Engagement für alte, beinahe vergessene Walliser Rebsorten eingesetzt hat. Er rief den Lafnetscha wieder ins Leben zurück und die in Vergessenheit geratenen Gwäss und Plantscher. Er gilt auch als Vater des Heida, die eigentliche Perle der Alpenweine. Ein Glücksfall für die ganze Schweizer Weinwirtschaft. Mittlerweile ist der immer ruhig und bedacht wirkende Winzer längst in Pension gegangen, legt aber in seinem Betrieb in Visp immer noch Hand an. Anfangs Januar 2019 wird er seine Koffer wieder packen, um einen weiteren Einsatz als Entwicklungshelfer in Bolivien zu absolvieren. Ziel ist Mizque, eine auf über 2000 Meter hoch gelegene Stadt im Departement Cochabamba in Bolivien.

Professionelle Beratung

Es ist kein Geheimnis, dass viele Betriebe in den sogenannten Entwicklungsländern sich keine professionelle Beratung und Unterstützung leisten können. Für solche Fälle springt «Swisscontact» ein, die Entwicklungsorganisation der Schweizer Wirtschaft. «Wir fördern die wirtschaftliche, soziale und ökologische Entwicklung, indem wir Menschen darin unterstützen, sich erfolgreich in das lokale Wirtschaftsleben zu integrieren. Wir eröffnen ihnen dadurch die Möglichkeit, ihre Lebensbedingungen aus eigener Kraft zu verbessern», ist die Mission im Leitbild beschrieben. Die Experten des Corps arbeiten ehrenamtlich. Sie geben ihr Wissen und Können dort weiter, wo es gebraucht wird.

Nach Honduras kam Bolivien

2009 wurde Josef-Marie Chanton in das Swiss Contact Senior Expert Corps aufgenommen. «Im Mai 2012 war mein erster Einsatz in Honduras. Ich hatte Gelegenheit, mich selbst in der Zubereitung von Fruchtsäften aller Art wie Brombeeren, Pfirsich, Erdbeeren, Äpfel, Kartoffeln, Jaboticaba (Baumstammkirsche) und auch Trauben weiterzubilden und meine Erkenntnisse weiter zu geben», erinnert sich der Walliser. Per E-Mail sei er dann angefragt worden, ob er Interesse hätte, beim Aufbau einer Kellerei in Bolivien mitzuhelfen. «Ich war natürlich sofort interessiert», meint der Walliser schmunzelnd. Im November 2012 war es dann soweit: Chosy Chanton startete zu seiner ersten Reise nach Bolivien.

Ziel: Samaipata auf 1650 m.ü.M. und 119 Strassenkilometer südwestlich der Departements-Hauptstadt Santa Cruz gelegen. Eine Landstadt im Übergangsbereich zwischen der Anden-Gebirgskette der Cordillera Oriental im Westen und dem bolivianischen Tiefland im Osten. Weitere Einsätze am gleichen Ort in Bolivien folgten 2013 und 2015. «Im November 2017 flog ich erneut nach Bolivien für ein neues Projekt in Luribay. Bei dieser Gelegenheit reiste ich auch nach Samaipata.



Das Setzen der Rebschösslinge war harte Arbeit (l.), die sich aber gelohnt hat: Der Gutsinhaber kann die ersten Trauben verarbeiten.

Die Einweihung der Kellerei stand bevor, die von uns und vor allem mit grosser Hilfe von Sohn Mario aufgebaut worden war. Meine Frau Marlis kam später dazu, so dass wir miteinander nach der Einweihung der Kellerei am 16. Dezember auch noch in Bolivien herumreisen konnten», blickt der Winzer zurück. Bei diesem Trip nach Südamerika zeichnete sich ein weiterer Einsatz in Bolivien ab, der vor der Tür steht.

Probleme gab es viele

Beim ersten Besuch in Samaipata sei es vor allem darum gegangen, den Weinberg zu bepflanzen und den Leuten zu zeigen, wie man die Reben richtig schneidet. Der Traum des Besitzers sei schon immer die Landwirtschaft gewesen, weshalb er sich 25 Hektaren unbebautes Land erstand, um dort ein Weingut zu betreiben. Die Terrassen habe man mühsam mit Pickel und Schaufeln angelegt. «Vom Weinbau selbst hat der Besitzer aber keine Ahnung, so dass ich ihm mit meinen Tipps eine grosse Hilfe war», sagt Chanton. Der zweite Besuch galt der Kellereiplanung. «Wir haben in Bolivien mit einem Architekten die Pläne erarbeitet. Das Büro

Wagner Vomsattel hat sie dann überarbeitet. Die Geräte wie Abbeermaschine, Presse, Pumpen und Filter haben wir in Spanien bestellt. Bei meinem Besuch gingen wir in Bolivien in eine Schlosserei. Ich habe den Handwerkern gezeigt, wie sie die Gär- und Lagertanks herstellen müssen. Unsere Zielvorgabe war es, für die erste Ernte im Jahr 2015 bereit zu sein.» Als er dann im März in Samaipata angekommen ist, sah von Weitem alles ganz gut aus. «Das Kellerei-Gebäude



stand, aber wir mussten feststellen, dass es eigentlich nur eine überdachte Betonplatte war. Überall standen Holzkisten herum, in denen Geräte und Tanks verpackt waren. Strom und Wasser gab es nicht. Ohne das ist es aber recht schwierig, überhaupt eine Kellerei zu betreiben.» Sie mussten Generatoren kaufen und Wasser zuführen. Die Leitung hatte allerdings viel zu wenig Druck, um die Tanks reinigen zu können. Es war kein leichtes Unterfangen, auf einer Einkaufstour in Santa Cruz die geeigneten Teile zu finden. «Schliesslich gelang es uns mit vereinten Kräften, die Kellerei für die erste Ernte einzurichten.»

Erste Ernte fiel klein aus

Mit etwa 1000 Kilogramm fiel die erste Ernte sehr klein aus. Mehltau hatte die Reben überzogen und geregnet hat es auch wenig. Viele der Jungreben sind verdorrt, weil sie nicht bewässert wurden. Aus dem gewonnenen Traubengut wurde eine rote Assemblage gemacht. Die Reben sind im Terrassenbau auf Draht gezogen in einem Betrieb, der mittlerweile 15 Hektaren Rebland umfasst. Angebaut werden die Rotweinsor-

ten Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo, Tannat sowie die einheimische hellrote Criolla. Dazu gesellen sich die weissen Sorten Chardonnay, Sauvignon Blanc und Semillon. Ein argentinischer Weinmaker schaut zu den Weinen, der Verkauf muss noch organisiert werden. «Die Besitzer sind finanziell gut dotiert, haben eine grosse Familie und die Nachfolge sollte eigentlich gesichert sein», erläutert der Walliser. Der Kellereibetrieb «El Fuerte» darf sich wahrlich

Setzlinge aus Würenlingen

Heute stehen an drei verschiedenen Orten zwischen 850 bis 1600 Meter über Meer über fünf Hektaren Reben. «Bei meinem ersten Einsatz fand ich Rebsorten wie Yamabudo, Koshu, Fujiminori und Pione, welche aus Japan importiert wurden», sagt Chanton. 20000 Rebsetzlinge stammen dabei aus der Rebschule von Andreas Meier in Würenlingen. Neben Chardonnay, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Solaris und Merlot durften natürlich 500 Setzlinge Heida nicht fehlen. Der Keller wird in den nächsten Monaten gebaut. Die Nachfrage nach Wein ist sehr gross, denn es ist der erste selbst hergestellte Rebensaft aus in Nepal gereiftem Traubengut. Der Initiativstieß allerdings nach einem Erdbeben an seine finanziellen Grenzen. Mittlerweile hat er zwei Freunde als Partner, so dass die Zukunft vielversprechend aussieht.

Ein guter Anfang

«Im Juli 2018 ernteten und pressten wir die ersten Heidatrauben. Im Charakter glich der Wein unserem Heida, jedoch mit weniger Kraft und höherer Säure», sagt Chanton. In Nepal müssen wir die Erträge in den Griff bekommen und dann steht Qualitätsweinen nichts im Wege. Nepalesischer Wein ist ein Nischenprodukt und in den nächsten Jahren soll zuerst der inländische Bedarf gedeckt werden. «Wir exportieren derzeit kleine Mengen nach Japan.» In Bolivien werden mit professioneller Begleitung sehr gute Weine vinifiziert. Der Tannat hat es Chosy Chanton besonders angetan. Bolivianische Weine gibt es auch in der Schweiz zu kaufen. Bei vollem Ertrag werde sich die Frage des Exportes auch stellen, ist Chanton überzeugt. Marlis und Chosy Chanton, wie auch Sohn Mario, haben bei ihren Einsätzen in Nepal und Bolivien in den letzten Jahren vorbildliche Arbeit geleistet. «Ich sehe mich als Landschaftsgärtner, der verlassene Landwirtschaftsböden wieder ihrer Bestimmung zuführt.» Das Land wird vor Erosion geschützt, Arbeitsplätze im eigenen Land werden geschaffen (in Nepal sind es 50, korrekt entlohnte Stellen) und mit einheimischen Produkten wird der einheimische Markt bereichert. «Wunderbar, wenn ich das, was ich ein Leben lang gelernt und gelebt habe, interessierten Leuten weitergeben kann. Freunde gewinnen, andere Kulturen entdecken – und dies in traumhaften Landschaften», sagt Chosy Chanton. Hans-Peter Maurer

sehen lassen, wie aus einem vom Marlis Chanton grandios zusammengestellten Fotobuch ersichtlich ist.

Im Land der Achtausender

Im Juli 2014 kam Chantons erster Einsatz in Nepal auf der Pataleban Vineyard in der Nähe Kathmandus. Das Resort befindet sich 45 Minuten westlich von Kathmandu an der Hauptstrasse nach Pokhara auf rund 1600 Metern über Meer. Der Erbauer des Hotelresorts und Pionier für die Rebplantagen in Nepal, Kumar Karki, verpachtete 2016 sein Hotel, um sich voll und ganz den Reben widmen zu können. Die Ausbildung bekam er vom Walliser, der ihn auch weiterhin unterstützen wird. Zuerst musste eine Strasse zum neuen Rebberg in Kaule hinauf erstellt und dann mit mühevoller Handarbeit die Rebberge terrassiert werden. Für den zweiten Rebberg in Kewalpur musste ein Fluss überquert und eine Strasse gebaut werden. 2014 wurde erstmals Wein abgefüllt. Die Weine lagerten in zum Teil aus Deutschland importierten Stahltanks und Tanks, die in einer einheimischen Schlosserei nach der Anleitungen des Wallisers hergestellt wurden.