

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	25 (1934)
Heft:	1
Artikel:	Ueber Walliser Weine
Autor:	Zurbriggen, B.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-983249

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Spektrophotometrische Untersuchungen über Kirschwasser.

Von Dr. H. MOHLER, Zürich.

Mit der Absicht, der Frage der Unterscheidung von reinen und gefälschten Kirschwassern näherzutreten, wurden absorptionsspektrophotometrische Untersuchungen ausgeführt. Als Ausgangsmaterial diente ein Gemisch von etwa 20 nicht beanstandeten Kirschwasserproben vorwiegend aus dem Jahre 1932. Vereinzelte Brände stammten aus dem Jahre 1931. Das Gemisch zeigte die Zusammensetzung eines normalen Kirschwassers und wies degustativ die charakteristischen Bukettstoffe in reichlichem Masse auf. Der Alkoholgehalt betrug genau 50,0 Vol. %. 1,5 L dieses Kirschwassers wurde in einer Destillierapparatur mit Widmer-Aufsatz fraktioniert. Das Kirschwasser begann bei 76,5° C. zu sieden und bis 99° C. wurden 16 verschiedene Fraktionen aufgefangen. Von jeder Fraktion wurde die Extinktionskurve nach der Methode von *V. Henri* spektrophotometrisch aufgenommen. Jede Fraktion ergab eine andere Absorptionskurve, die sich über das Gebiet von ungefähr 2300 bis etwa 3400 ÅE erstrecken. Die Kurven weisen charakteristische Maxima und Inflexionen auf. Als allgemeine Regelmässigkeit ergibt sich, dass die Kurven mit steigendem Siedepunkt der Fraktionen zuerst immer steiler werden, um nachher wieder flacher zu verlaufen. Die steilsten Kurven gehören den Fraktionen 8—11, deren Siedepunkt zwischen 85 und 93° C. liegt, an. Die Bukettstoffe des Kirschwassers sind bekanntlich vorwiegend in diesen Fraktionen enthalten. Es ist nun vorgesehen, die Kirschwasserbestandteile, welche die einzelnen Maxima und Inflexionen der Absorptionskurven der verschiedenen Fraktionen verursachen, zu identifizieren. Auf diesem Wege konnten bereits einige Ergebnisse erzielt werden. So wurde beispielsweise gefunden, dass das Maximum bei 2760 ÅE der Fraktion Nr. 13 auf den Furfurolgehalt des Kirschwassers zurückzuführen ist. Ausser der fraktionierten Destillation wurde zur Trennung und Anreicherung der Kirschbestandteile auch die Methode der Adsorption und Election und Ausschüttelung mit spezifischen Lösungsmitteln in Angriff genommen. Durch Kombination dieser Methoden ist zu hoffen, den Träger des spezifischen Kirscharomas zu erfassen.

Die Versuche werden gemeinsam mit Ing. *Almasy* durchgeführt.

Ueber Walliser Weine.

Von Dr. B. ZURBRIGGEN, Sitten.

Alter Tradition gemäss wird, wenn immer möglich, anlässlich unserer Jahresversammlung eine Mitteilung mit lokalem Charakter auf die Traktandenliste aufgenommen.

Ich kann somit nichts Passenderes wählen, als Ihnen über unsere Walliser Weine zu sprechen. Ich übernehme diese Aufgabe sehr gerne im Interesse unseres Weinhandels und weil ich dadurch auch den anwesenden Kollegen und Kontrollorganen eine allgemeine Orientierung über unsere Weine erteilen kann.

Leider kann ich Ihnen in der kurz bemessenen Zeit nur einen allgemeinen Ueberblick geben über die verschiedenen Lagen, die wirtschaftlichen Verhältnisse unseres Weinbaues, über die Beschreibung der einzelnen Pflanzen und über die chemische Zusammensetzung und Beurteilung der Walliser Weine.

Diejenigen Herren, die durch den Lötschberg ins Wallis gefahren sind, haben beim herrlichen Abstieg ins Rhonetal die ersten Reben in Visp und Umgebung getroffen. Nachher folgen auf dem rechten und linken Rhoneufer bis nach Leuk vereinzelte Rebanlagen, die für den Handel keine Wichtigkeit haben. In Salgesch beginnt das eigentliche Rebgebiet mit ununterbrochenen Anlagen über Siders, Gradetsch, St. Leonhard und Sitten.

Der Grossteil der Mitglieder, von den lieblichen Gestaden des blauen Lemansees herkommend, hat bereits die schönen Rebberge des Waadtlandes bewundert und ist bei St. Moritz durch die enge Rhoneschlucht, die die beiden Bergmassive der Dent du Midi und Dent de Morcles trennt, ins Wallis hereingekommen. Die ersten Rebberge beginnen in Martinach, von wo sie sich auf dem linken Rhoneufer über Charrat, Saxon, Riddes und auf dem rechten Rhoneufer über Fully, Saillon, Leytron, Chamoson, Ardon, Vétroz, Gundis bis nach Sitten ausdehnen.

Ich will hier gleich beifügen, dass die Reben am linken Rhoneufer mit weit geringerer Sonnenbeleuchtung auch Weine von geringerer Qualität liefern als die sonnigen Lagen am rechten Rhoneufer.

Es bleibt noch ein Weinberg zu erwähnen in Monthey und Evouettes, der nur von lokaler Bedeutung ist. Diese Weine ähneln mehr den Waadtländerweinen von Aigle und Yvorne.

Klimatische Verhältnisse. Man teilt den Kanton Wallis in 3 Zonen ein. 1. Von St. Gingolph am Lemansee bis nach Martinach. Hier macht sich noch der Einfluss des Lemansees geltend. Häufiger Regen und Hagel-niederschlag. Künstliche Bewässerung ist ausgeschlossen. 2. Die zweite Zone von Martinach bis gegen Leuk und die 3. Zone von Leuk nach dem Rhonegletscher. Die 2. Zone ist die für unseren Rebbau weitaus wichtigste Gegend. Der Rebbau bildet hier die Hauptbeschäftigung. Das eigentliche Zentrum von Wallis, von Vétroz bis nach Siders, weist nach eidgenössischen meteorologischer Messungen die geringste Niederschlagsmenge von der Schweiz auf. Für Sitten z. B. während 35-jähriger Beobachtungszeit eine Durchschnittszahl von 644 mm Regen. Während der Sommermonate herrscht namentlich im Mittelwallis oft eine fast tropische Hitze. Die heissen Sonnenstrahlen werden von den steilen Felsen und Abhängen,

namentlich in den vielen Mulden, zurückgeschlagen, so dass das Rhonetal einem grossen Triebgarten verglichen werden kann. Daher dieser Kontrast: In den Höhen erblicken wir die majestätischen Bergeszinnen und Gletscherfirnen und drunten im Tale, unter blauem, südlichem Himmel, entwickeln sich an den sonnenbestrahlten Abhängen nicht nur Trauben, sondern sogar die Südfrüchte Pfirsiche, Feigen und Mandeln.

Wasserleitungen (Suon). Um bei dieser oft vorkommenden Trockenheit den Kulturen die notwendige Bewässerung zu erteilen werden die bekannten Wasserleitungen (franz. Bisses), angelegt. Das Wasser wird in den innern Seitentälern nahe beim Gletscher gefasst und durch enge Felsschluchten, durch Felsen in oft schwindelnder Höhe, stundenlang, bis zu 30 km weit geleitet. Um eine solche schwierige und kostspielige Wasserleitung verschwinden zu lassen, wird z. B. zur Zeit der Berg Prabé oberhalb Sitten mit einem 5 km langen Tunnel durchbohrt.

Bodenverhältnisse. In die Schilderung der Bodenverhältnisse unserer Rebberge kann ich mich leider nicht einlassen, da sie zu verschiedenartig sind. Wir haben Reben auf krystallinischen und Kalksteinbildungen mit allen Abstufungen. Ein grosser Teil der Reben befinden sich an den seitlichen sonnenbestrahlten Abhängen auf den Morenenbildungen aus der Gletscherperiode. Ferner haben wir wieder Rebgebiete und Trümmer- und Absturzbildungen, auf Schutt- und Geschiebegebilden. Eine grosse Reihe der schönsten Weinberge befinden sich auf Schuttkegeln z. B. in Chamoson, Leytron.

Kampf gegen Phylloxera. Weit wichtiger ist in den letzten Jahren die Bestimmung des Kalkgehaltes in den zu rekonstituierenden Weinbergen, die grösstenteils von unserem Laboratorium ausgeführt wird. Diese Bestimmung ist für die Auswahl der amerikanischen Unterlagen von grosser Wichtigkeit. Es werden in oft nahen Rebgebieten die grössten Schwankungen beobachtet. Im Jahre 1906 ist dieser gefürchtete Rebschädling zum erstenmal in unserem Kanton in der Gemeinde Sitten entdeckt worden. Seither sind in den Gemeinden Fully, Ardon, Vétroz, Conthey weitere Phylloxeraherde aufgefunden worden. Es bleibt uns nichts anderes übrig, als den Kampf aufzunehmen um die rasche Verbreitung zu verhindern und um so zur Rekonstitution unserer Weinberge die erforderliche Zeit zu gewinnen. Doch kein Schaden ohne Nutzen. Dadurch bietet sich die Gelegenheit, die alten Weinreben zu erneuern und eine Selektion der Pflanzen vorzunehmen, was für den Handel von grosser Wichtigkeit sein wird.

Wirtschaftliche Verhältnisse. Es liegen verschiedene Anhaltspunkte vor, dass der Rebbau in unserm Kantone bereits in der Römerzeit bekannt war. Aus den ältesten Urkunden und Dokumenten sehen wir, dass die Rebkultur im 10. Jahrhundert schon stark verbreitet war und sich bis tief ins 19. Jahrhundert ungefähr auf gleicher Stufe erhalten hat. Durch seine abgeschlossene topographische Lage und den Mangel an Verkehrsmitteln

war der Weinhandel fast ausschliesslich auf den einheimischen Absatz angewiesen. In das angrenzende weinreiche Waadtland war dazumal noch kein Absatz möglich und selbst im Innern des Kantons war der Verkehr sehr schwierig. Die Oberwalliser und die Bewohner der Seitentäler überhaupt mussten den Wein in weiten Tagesreisen bis in die Weingegenden abholen. Die entlegenen Seitentäler wie z. B. Zermatt und Bourg St. Pierre im Entremonttal zogen es vor, den Wein über die Alpenpässe in Italien abzuholen. Anderseits ging für die damaligen Zeiten ein nicht unbedeutender Weinverkehr über den Sanetsch und Rawyl ins Berner Oberland, wo noch in den 80er Jahren Wein in sogenannten Lageln von 40 Liter und Früchte auf Maultieren übertransportiert wurden. Erst mit Errichtung der Jura-Simplon-Bahn in den 60er Jahren bis Sitten und in der 70er Jahren bis Brig eröffneten sich die Verkehrswägen und wurde uns die Verbindung mit den Miteidgenossen erleichtert. Gleichzeitig kam auch in unserem Kantone die rasche Entwicklung der Fremdenindustrie.

Jetzt tritt eine rasche Umwälzung des Rebbaues ein. In den letzten 3 Dezennien des 19. Jahrhunderts hat sich derselbe verdreifacht und betrug an der Schwelle des 20. Jahrhunderts 2600 Hektaren. Wallis ist der einzige Kanton, wo auch in den letzten 20 Jahren der Rebbau stets an Ausdehnung gewonnen hat. Im Jahre 1921 betrug die Anbaufläche 3161 Ha, von welchen etwa $\frac{3}{4}$ auf dem rechten und $\frac{1}{4}$ auf dem linken Rhoneufer liegen.

Heute haben wir eine Rebbaufäche von ungefähr 3200 Ha; sie wird nur mehr vom Kanton Waadt übertrffen mit ungefähr 3700 Ha. Durchschnittlicher Ertrag 14—15 000 000 Liter, d. h. $\frac{1}{4}$ der Gesamtproduktion der Schweiz von 60 000 000 Liter.

Wenn wir auch noch zufällig in den Bergdörfern alte Reb- und Weinbehandlungsmethoden begegnen können, z. B. den Transport von Trauben in Ledersäcken auf Maultieren aus der Talsohle in die entlegenen Seitentäler, Einfisch und Evolena, die Herstellung von cuvierten, d. h. auf Trestern vergorenen Weissweinen, so hat sich nebenbei ein moderner Weinhandel entwickelt. Unsere altbekannten Walliser Weinfirmen mit ihren modernen Anlagen haben ein grosses Verdienst für die Entwicklung des Weinhandels. Daneben sind in den letzten Jahren die Genossenschaftskellereien von Leytron, Ardon, Sitten und Siders mit den modernsten Grossbetriebseinrichtungen und mit einer Fassung von 6 000 000 Liter gegründet worden. Dazu will ich noch die Staatskellereien mit einer Weinfläche von 13 Ha im Grand Brûlé (Leytron) und 2 Ha in Châteauneuf (Sitten) erwähnen.

Pflanzensorten.

Gleich wie der Mineraloge und Botaniker in unserem Kantone die grösste Mannigfaltigkeit bei Mineralien und Pflanzen begegnet, ja verschiedene Arten antrifft, die nur in unserem Kantone zu finden sind, so gelangt

auch der Ampelograph in ein richtiges Ueberraschungsgebiet. Wir finden in den Rebbergen von Wallis gegen 50 verschiedene Rebpfanzen. Dabei wird die staatliche Versuchspflanzung im Grand Brûlé mit den verschiedenartigsten Pflanzen aus allen Weinländern auf verschiedenen amerikanischen Unterlagen nicht berücksichtigt.

Ich will nur die wichtigsten Pflanzen anführen, die für den Handel eine gewisse Bedeutung haben, ohne die ampelographischen Eigenschaften zu berücksichtigen.

Wir unterscheiden zwischen den einheimischen Pflanzen, d. h. solchen, die nur in unserem Kantone vorkommen: Resi (Rèze), Humagne, Arvine, Amigne, Walliserroten und den importierten Pflanzen. Viele davon sind von in fremden Diensten stehenden Offizieren, hauptsächlich von Frankreich, Italien und Spanien hergebracht worden.

Fendant: Die wichtigste Rebsorte für den Handel ist der Chasselas, eine französische Pflanze, die erst im Jahre 1824 vom Waadtland eingeführt worden ist. Sie wird einzig in unserem Kantone als «Fendant» benannt. Die Traube ist auch eine sehr beliebte Tafeltraube.

Johannisberg oder *Riesling*, auch Petit-Rhin genannt, gehört zu den Edelpflanzen und stammt aus dem Elsass. Er wird hauptsächlich als Flaschenwein benutzt. Eine ganz feine und vielgeschätzte Weinsorte.

Gros-Rhin oder *Sylvaner*: Die Pflanze ist sehr kräftig und ertragreich. Wegen des höheren Säuregehaltes passt dieser Wein sehr gut zum Verschnitt von Fendant, ohne dessen Charakter wesentlich zu verändern, viel mehr zu verbessern. Er wird auch oft als Johannisberg bezeichnet, welche Benennung er aber nicht verdient.

Malvoisier (Pinot gris). Eine von Offizieren in spanischen Diensten eingeführte Edelpflanze. Hauptsächlich im Bezirk Siders und auch in Vétroz vorhanden. Heute haben wir eine neue grössere Pflanzung in den Staatsreben im Grand Brûlé. Der Wein ist reich an Alkohol (12—14 Vol. %) und hat einen feinen, aromatischen Geschmack. Ein vorzüglicher Dessertwein. Gelangt meistens in Flaschen in den Handel. Wird oft als König unserer Flaschenweine geschätzt. Durch Eintrocknen der Trauben (flétriert) in trockenen Lokalen erhält man den im Handel ziemlich bekannten Dessertwein (Malvoisie flétrie).

Neben den Pinot gris ist in den Staatsreben im Grand Brûlé auch der Pinot blanc angepflanzt worden. Eine edlere französische Pflanze, die wohl in einigen Jahren im Handel eine Bedeutung erhalten wird.

Heidenwein. Die Pflanzensorte ist Traminer. Eine vorzügliche Sorte, ziemlich sährereich, gibt in guten Jahren einen geschätzten Flaschenwein. Dieser Heidenwein war bis in den letzten Jahren nur in Visperterminen bekannt, in den bekannten höchsten Weinbergen von Europa (Höhe bis 1200 Meter über Meer). In den letzten Jahren ist er auch in Sitten angepflanzt worden, wo er natürlich zur besseren Reife gelangt.

Ermitage oder *Marsanne blanche*. Eine Pflanze, die nur in guten Jahren und Lagen zur vollen Reife gelangt. Sie ist viel ertragreicher als die übrigen Edelsorten. Liefert einen alkoholreichen Wein. Wir haben Traubensaft mit 125 Oechslegraden gefunden. Die Anpflanzung dieser Rebsorte hat sich in den letzten Jahren stark entwickelt.

Die alten einheimischen Walliser Pflanzen: *Amigne*, *Humagne*, *Arvine* (kleiner und grosser Arvine) will ich mangels an Zeit nur benennen. Der *Arvine* wird von vielen Kennern sogar dem *Malvoisier* vorgezogen. Ein alkohol- und säurereicher Wein.

Rèze ist ebenfalls eine alte Wallisersorte, die hauptsächlich noch im Bezirke *Siders* vorkommt und zwar in grösserer Ausdehnung. Der Ertrag ist meistens gross. Alkoholärmer und säurereicher als *Fendant*. Er kommt gewöhnlich in der deutschen Schweiz als «Walliser» in den Handel. Leider wird er auch oft unter der falschen Bezeichnung «*Fendant*» in Verkehr gebracht, was er nicht verdient. Somit ist die Kenntnis über das Vorhandensein dieses Weines für die Kontrollorgane von besonderer Wichtigkeit.

Der unter dem wohlklingenden Namen «*Gletscherwein*» bekannte Wein ist einfach ein *Rèze*, der von *Siders* in das Einfischthal geführt wird. Dort wird er in eichenen Fässern jahrelang gelagert. Durch den Lufteinfluss wird der Wein langsam aromatisiert. Etwa nach 10 Jahren bemerkt man seine Umwandlung zu *Gletscherwein*. Ein stark aromatisierter Wein. Wir finden da noch solche *Gletscherweine*, die als Stolz der Familie aufbewahrt werden, mit 40, 50 und über 60 Jahren. Eine Spezialität, die für den Handel keine Wichtigkeit hat.

Rotweine: *Dôle* (*Pinot noir*) aus Burgund eingeführt. In guten Jahren zeichnet sich der *Dôle* durch sein feines Bouquet und seinen reichen Alkoholgehalt aus. Er steht sehr oft in guten Jahrgängen, bei richtig geleiteter Kelterung, den berühmten französischen Burgunderweinen aus dem Ursprungslande ebenbürtig gegenüber.

Noch ein Wort über den sogenannten Burgunder! Dieser Wein kommt zwar nicht in grösseren Anpflanzungen vor, sondern eher gemischt mit dem *Pinot noir*, dessen Charakter er wesentlich verändern kann.

Als letzte Pflanzensorte füge ich noch den «*Walliserroten*» oder *Landroten* (*rouge du pays*) an. Gleich dem *Rèze*, eine alte einheimische Walliser Pflanze, deren ampelographische Bezeichnung unbekannt ist. Während der *Dôle* eine bräunliche Farbe besitzt, weist dieser Wein eine intensiv hellrote Farbe auf. In guten Jahren ein vorzüglicher fruchtiger Rotwein. Der bekannte Höllenwein von Salgesch entspricht einem solchen Landroten.

Damit habe ich Ihnen einen flüchtigen Einblick in die verschiedenen Walliser Rebsorten gegeben. Bei der bevorstehenden Rekonstitution unserer Weinberge kann in erster Linie die Anpflanzung von *Fendant* und *Gros Rhin* empfohlen werden und zwar in Anbetracht ihrer vorzüglichen Eigenschaf-

ten als allgemeine Handelssorten, während die Anpflanzung von Malvoisier, Ermitage, Johannisberg, Arvine, Amigne und Dôle in den ihnen angepassten guten Lagen für unseren Kanton von ganz besonderer Wichtigkeit ist. Gewisse Pflanzen, wie Muskateller, Rèze, Humagne, obwohl auch sie ihre Vorzüge und Liebhaber haben, sollten im Interesse des Handels langsam verschwinden.

Ich komme nun zu dem für den Lebensmittelchemiker wichtigsten Teile:

Chemische Zusammensetzung und Beurteilung der Walliser Weine.

Wir haben in unserem Laboratorium seit 14 Jahren alljährlich 100 bis 150 Weine aus den verschiedensten Lagen und Gegenden unseres Kantons untersucht, so dass wir über deren Zusammensetzung ziemlich genau orientiert sind. Ich bemerke, dass wir für die Statistik auch die geringsten Weine aus den höchsten Lagen geradezu aufgesucht haben, um auch den Reifegrad in den höheren Lagen kennen zu lernen und so ein allgemeines Bild über die Zusammensetzung unserer Weine zu erhalten, obgleich diese Weine keine grosse Bedeutung für den Handel besitzen. Im allgemeinen weisen unsere Weine einen hohen Alkohol- und gleichzeitig niederen Säuregehalt auf.

Alkoholgehalt. Derselbe schwankt bei Weinen von besseren Lagen zwischen 11—13 Vol. % und nicht selten finden wir noch höhere Zahlen. In dem ausnahmsweise heissen Jahrgang 1911 hatten wir z. B. einen Arvine mit nicht weniger als 16 Vol. % Alkohol vorgefunden. Dieser Befund war sehr auffallend, da sonst im allgemeinen bei einem Alkoholgehalt über 14,5 Vol. % die Gärung gehemmt ist.

In geringeren höheren Lagen und zumal in schlechten Jahrgängen und bei nicht frühreifen Pflanzen, wie z. B. Muskateller kann der Alkohol bis zu 7 Vol. % sinken.

Die Spezialweine, hauptsächlich Arvine, Malvoisier, Amigne, auch Dôle weisen gewöhnlich einen höheren Alkoholgehalt auf als Fendant, Rèze, Muskateller. Doch ist auch das wieder sehr relativ und hängt in erster Linie von der Lage ab. Wir haben z. B. einen Muskateller von den besten Lagen in Sitten untersucht mit 13 Vol. % Alkohol, einen vorzüglichen Dessertwein.

Säuregehalt. Dem hohen Alkoholgehalt entspricht aber, wie gesagt, gewöhnlich ein niedriger Säuregehalt. Die Ursache ist in erster Linie unserem heissen Klima zuzuschreiben. Die Säuren der Weine werden durch die reichlichen Sonnenstrahlen stark zu Kohlensäure oxydiert. Dabei wird aber die Weinsäure viel weniger als die Apfelsäure und die übrigen Säuren angegriffen. Diesem Umstand ist es zuzuschreiben, dass die Weinsäure in Prozenten der fixen Säure ziemlich hoch ist; wir haben je nach Jahrgang in 15% der untersuchten Weine ein Weinsäureverhältnis über 50% der fixen Säure vorgefunden (Maximum 88,8%). Bei Rotweinen ist dieses Weinsäureverhältnis bedeutend geringer als bei Weissweinen.

Obwohl dieser niedere Säuregehalt in erster Linie unserem trockenen und heissen Klima zuzuschreiben ist, so wird er anderseits auch durch die Natur der Pflanzen verursacht; handelt es sich doch fast allgemein um säureärmere, edlere Traubensorten. Eine Ausnahme macht in erster Linie der Arvine mit gleichzeitig hohem Alkohol- und Säuregehalt.

Der Säuregehalt der Walliser Weine, namentlich für Fendant, schwankt zwischen 5—6 g im Liter. Wir haben auch Jahre vorgefunden, da die Mehrzahl der untersuchten Weine einen Säuregehalt zwischen 4,5—5,5 g im Liter aufgewiesen hat.

Die Wallisser Weine hätten somit in gewissen Jahren zur besseren Erhaltung einen Säurezusatz notwendig und Sie werden begreifen, dass wir für die künstliche Entsäuerung der Weine keinen Sinn haben. Dieselbe ist bei uns zur Zeit noch unbekannt. Je nach Rebsorte, Lagen und Jahrgang können auch höhere Säuregrade vorkommen.

Ueber die übrigen Bestandteile des Weines kann ich mich kurz fassen: Dem geringen Säuregehalt entspricht natürlich eine geringe fixe Säure und ein ziemlich niederer Extraktgehalt.

Ein Wert über den Aschengehalt. Zumal in sehr trockenen Jahren kommt es vor, dass der Pflanzensaft die Nährstoffe des Bodens nicht hinreichend aufnehmen und den Pflanzen zuführen kann. Es entstehen dann Weine mit sehr geringem Aschengehalt. Wir haben einen Weisswein mit 1 g % Asche im Liter gefunden.

So kann es denn vorkommen, dass Walliser Weine in gewissen Jahren, sei es in der fixen Säure oder im zuckerfreien Extrakt und Extraktrest oder auch im Aschengehalt nicht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelbuches entsprechen. Jedoch handelt es sich gerade in diesem Falle um bessere Qualitätsweine, die unschwer durch die Sinnenprüfung zu erkennen sind.

Wir begegnen somit in unserem Kantone grossen Unterschieden je nach Jahrgang, Bodenart, Pflanzenart und Lage (untere, mittlere oder höhere Lagen, rechtes oder linkes Rhoneufer etc.).

Sie sehen somit, dass die Angabe der Herkunft, Pflanzensorte, d. h. der Bezeichnung des Weines zur Beurteilung der Walliser Weine von grösster Wichtigkeit ist. Es liegt z. B. ein grosser Unterschied vor zwischen der Bezeichnung «Walliser Fendant», oder «Fendant von Sitten». Bei oft vorhandener Mischung der Pflanzen in den Rebbergen müssen wir folgenden Standpunkt einnehmen: Wenn ein Wein z. B. Fendant mit einem gleich- oder höherwertigen Wein vermischt ist, so wird er als normal betrachtet; enthält er aber einen geringerwertigen Wein z. B. Rèze, Muskateller, so wird er beanstandet und muss als «Walliser Wein» oder mit Angabe des Verschnittes in Verkehr gebracht werden.

Im Handel besteht oft die Tendenz, jeden Wein mit den Qualitätsbezeichnungen «1^{er} choix, extra», und wie diese Superlative alle heissen, in

Verkehr zu bringen. Zum Schutze der besseren Sorten, die diese Bezeichnung verdienen, ist auch eine solche unrichtige Bezeichnung für geringere Weine zu beanstanden.

Damit komme ich zum Schlusse meines Referates. Es freut mich sehr, dass mir Gelegenheit geboten war, Sie in unsere Weinberge einzuführen und Sie mit all den Eigen- und Verschiedenartigkeiten etwas vertraut zu machen.

Vielleicht ist es mir gelungen, Ihre freundliche Aufmerksamkeit für unsere Weinberge noch zu vermehren, für diese Weinberge, auf die wir Walliser berechtigten Stolz haben, die uns das Andenken unserer Ahnen bewahren, die zu uns reden wie ein Lobgesang auf die Arbeit, auf die unvertilgbare Liebe zur Scholle und zu unserem Heimatlande.

Zum Ausbau der praktischen Lebensmittelkontrolle.

Von Dr. CARL SCHENK, Interlaken.

Dass unsere Zeit eine Krise, die ihresgleichen sucht, durchlebt, braucht kaum noch ausgesprochen zu werden. Notwendig aber ist es, einzusehen: dass diese Krise nicht nur Angelegenheit der Wirtschaft ist, dass wir Wirtschaft vom Geistigen und Seelischen getrennt haben und wir keine Einheit des Lebens und Geistes mehr zu erkennen vermögen. — Alles ist in Fluss, es gärt, es brodelt und kreist wie in einem Fass mit Gärmost; schon scheiden und kristallisieren Dinge aus, deren Wegfallen wir mehr oder weniger begrüssen; die bange Frage ist indes die: Wie wird der Jungwein aussehen?

Aller Neuordnung des individuellen und gesellschaftlichen Lebens muss eine Gesinnungsänderung vorausgehen. Wir werden zur Selbstbesinnung geführt. Alles Bestehende wird auf seine vitale Kraft hin geprüft.

Wie sieht es nun mit der Neuorientierung auf unserem Gebiete aus? Das Feld, das wir zu bearbeiten haben, gehört der Lebensmittelchemie an. Es ist dies bekanntlich ein Spezialgebiet, das als reine Wissenschaft, als Technologie oder nach physiologisch-medizinischen Gesichtspunkten oder schliesslich rein polizeilich betrieben werden kann. Das Bundesgesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, an dessen Durchführung wir mitzuarbeiten haben, ist seinem rechtlichen Charakter nach ein Polizeigesetz. Es ordnet also eine bestimmte Art der staatlichen Verwaltungstätigkeit.

Dem aufmerksamen Beobachter kann nun nicht entgangen sein, dass sich in den letzten Jahren in der Durchführung der Polizeigesetze eine Wandlung vollzogen hat, die der Mentalität des aufrechten Bürgers aus dem Volke, dem ja in allen Fragen schliesslich die letzte Entscheidung zu kommt, besser entspricht, als dies noch vor wenigen Jahren der Fall war. —