

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 113 (1987)
Heft: 18

Artikel: Zerscht gspirscht nu nit - du trichscht und trichscht...
Autor: Schnetzer, Thomas / Furrer, Jürg
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-611832>

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: 24.04.2026

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

Zerscht gspirscht nu nit – du trich

Thomas Schnetzer* stellt einige Walliser Weinspezialitäten vor.

Humagne blanc – Wöchnerinnen-Wein

Unzählige Ratgeber schreiben dem Wein grösste Heilwirkung bei vielen Arten von Gebrechen zu. Wenn der jeweils empfohlene Wein schon nichts nützt, hat er auf alle Fälle gut getan. Und ein intaktes Seelenleben unterstützt ja erwiesenermassen eine schnelle Heilung. Besondere heilende Kräfte sagen die Walliser dem belebenden Humagne blanc nach, der einfach Humagne heisst. In seiner Heimat ist er vor allem als Wöchnerinnen- oder als Hebammenwein bekannt. Bevor eisenhaltige Präparate auf dem Markt angeboten wurden, stärkten sich die Walliserinnen im Kindbett mit dem Humagne, dessen Eisengehalt etwa dreimal höher liegt als jener anderer Weinsorten. Lange Zeit gehörten einige Flaschen Humagne zur Ausrüstung einer Hebamme. Auch die Herren der Schöpfung kümmerten sich intensiv um die Beschaffung dieses Weines, denn er verkürzte das Kindbett und machte die Frauen im Haushalt früher wieder einsatzfähig. Je nach Besitztum stellte der Hausherr im Keller ein Fässchen mit dem milden Wein auf die Seite, oder es wurden bei Bedarf einige

Flaschen gekauft. Dass der Humagne nicht nur ein Mythos ist, sondern auch wirklich etwas nützt, darauf weist das Engagement der Kirche für diesen Wein hin: So soll der Bischof von Sitten vor langer Zeit jeder Wöchnerin eine Flasche Humagne geschenkt haben. Ob der Geistliche das nun aus reiner Nächstenliebe getan hat oder ob er es auf eine Vermehrung der Gläubigen in seinem Bistum abgesehen hat, indem er die Freude auf weitere Kinder dank des verkürzten Kindbettes neu wecken wollte, bleibe dahingestellt. Bereits der Name Humagne, der aus dem Griechischen und Lateinischen stammt, weist auf den kräftigen Rebstock und dessen starke Vegetation hin. Diese alte Sorte gedeiht am besten in der Region von Fully und ergibt feine, blumige Weine mit einer angenehmen Säure und geringem Alkoholgehalt. Der Humagne blanc hat übrigens nichts mit dem bedeutenderen Humagne rouge zu tun, der vor langer Zeit aus dem benachbarten Aostatal eingeführt worden ist. In guten Jahren erinnert der rote Humagne an einen leichten Bordeaux.



* Thomas Schnetzer ist Schweizer Korrespondent des deutschen Weinmagazins «Alles über Wein». Er hat in Sierre VS während 1½ Jahren ein ökologisches Praktikum absolviert.

Unberechenbarer Heida

Die Schönheiten und die reiche Sagenwelt der Berge vereint eine Rarität in sich, die auf dem höchsten Weinberg Europas im Oberwalliser Visperterminen wächst: die Heida-Rebe. Dank des für solche Höhen ungewöhnlichen Mikroklimas mit wenig Niederschlag, viel Sonnenschein und wärmespeicherndem Moränenboden gedeiht sie bis auf eine Höhe von 1200 Metern über Meer und bringt trügerische Tropfen hervor. Das einzige, was man vom Heida weiss, ist seine Verwandtschaft mit dem Elsässer Traminer und dem Savagnin aus Franche-Comté. Wann und woher er ins Wallis eingeführt worden ist, bleibt wohl für immer im dunkeln. Der Name Heida deutet auf den unbekanntesten Ursprung hin und etwa nicht auf eine vergessene Taufe dieser Traubensorte, wie oft erzählt wird. Er erinnert vage daran, dass der Heida eine uralte Rebe ist oder als erste Sorte in Visperterminen angebaut worden ist. Heida könnte auch auf die vorchristliche (heidnische) Zeit hinweisen. Die französischsprachigen Unterwalliser nennen ihn jedenfalls Païen (Hei-

de). Wahrscheinlicher ist, dass die Bezeichnung aus dem Wortschatz der Gegend von Raron und Visp stammt. Dort bedeuten *heida* und *heido* sehr alt und unbekanntesten Ursprungs. So heisst die älteste Wasserleitung von Visperterminen Heidensoon, und Heidenhaus steht für sehr altes Haus. Die Bekanntheit mit dem Heida bleibt selten flüchtig. Sein Duft nach Holunder, sein eleganter Körper und seine frische Säure laden zum Verweilen ein. Wer sich dann aber zu lange dem Heida widmet, erlebt eine böse Überraschung, denn er ist unberechenbar. Davor warnt auch das folgende Gedicht, das von Neulingen zu beherzigen ist: «Zerscht gspirscht nu nit – du trichscht und trichscht, und willst de gaa, chascht chum me uf de Beine staa. Ass herrlichs Tropfü – der Heida Wü, doch hinterlichsig chan er si.» In der Kultur der Bevölkerung von Visperterminen spielte der Heida vor allem früher eine zentrale Rolle. Er diente zugleich als Freuden- und Trostspender. Die Leute schenkten ihn an Hochzeiten und Taufen ebenso wie an Beerdigungen aus.

seht und trichsicht ...

Amigne pour une bonne mine

Wie für viele alte Rebsorten, für die keine genaue Herkunft bekannt ist, müssen die Römer auch als Importeure der Rebsorte Amigne herhalten. Das aussergewöhnliche Klima und der karge, steinige Boden des Wallis gefällt dem Amigne so sehr, dass er an keinem anderen Ort als im schweizerischen Rhonetal anzutreffen ist. Nach 2000jährigen Aufzeichnungen waren hier sogar drei verschiedene Typen der vitis aminea bekannt. Der Mythos, der in all den Jahrhunderten um die Amigne herum gewachsen ist, scheint – für Legendensucher tragischerweise – in Gefahr. Denn vor 1400 Jahren wagte es ein gewisser Isidor von Sevilla, das Wort amigne aus dem lateinischen a-minium abzuleiten, was soviel heisst wie ohne Rot, also irgend ein Wein von irgendwelchen Reben mit weissen Trauben. Dennoch, die Sorte Amigne hebt sich von den anderen auffallend ab, denn die Beeren hängen an der Traube weit auseinander. Ob die römische Herkunft stimmt oder nicht, ist dem Geniesser auch egal. Bei voller Reife ergibt der Amigne, der heute vor allem auf den schiefer-

und kalkhaltigen Hanglagen in Vétroz wächst, vornehme, kraftvolle Weine mit einem zarten, würzigen Duft. Gute Jahrgänge lassen sich ausserdem lange lagern. Die Zartheit des Amigne täuscht. Die Rebe ist sehr frohwüchsig, und der rassige Wein räumt bei griesgrämigen Menschen jederzeit im Eilzugtempo mit der schlechten Stimmung auf: Die Würze im Bouquet lässt die Umwelt vergessen, und der wärmende Körper des Weines verdrängt von innen her die schlechte Laune. Diese Eigenschaft dieser seltenen Sorte machte sich vor einigen Jahrzehnten im Unterwallis eine Frau zunutze, die mit ihrem mit Fässern beladenen Karren von Markt zu Markt zog und den Amigne anpries. Moderne Werbespezialisten könnten heute wohl keinen besseren Slogan kreieren als jenen, den die Marktfrau in grossen Lettern auf ein Schild schrieb: «Amigne pour une bonne mine». Die Aussicht, Ärger und Verdruss auf eine derart natürliche Weise zu verdrängen, ist allerdings gering, denn von diesem Wein produzieren die Walliser jährlich nur etwa 75 000 Liter.



Illustrationen: JÜRIG FURRER



Gletscherwein

Die frühere Lebensweise der Walliser widerspiegelt sich in keinem anderen Wein so ausdrucksvoll wie im Gletscherwein. Bis zur Rhonekorrektur, die während der beiden Weltkriege besonders stark vorangetrieben wurde, hatte ein Grossteil der Bevölkerung am Südhang der Rhone oder in den Seitentälern gewohnt, da ein Leben in den malarieverseuchten Sümpfen unmöglich war. Die Leute des Val d'Anniviers, die dank ihres Viehbesitzes zu den Wohlhabenderen des Wallis gehörten, besaßen schon im Mittelalter bei Sierre Rebberge, denn der Wein war das einzige Exportprodukt. Um einerseits Wein zu produzieren, andererseits aber in der damals wirtschaftlich vorteilhafteren Bergregion ansässig zu bleiben, bezogen sie die Weinberge in ihre im Wallis weitverbreitete, komplizierte Bewirtschaftung auf vier bis fünf Höhenstockwerken mit ein. Teils das ganze Dorf, inklusive Kinder, Pfarrer und Vieh, zog zum Rebschnitt, zu den Laubarbeiten und zur Lese auf unwegsamen Pfaden ins Tal, wo die Leute in den Mazots wohnten. Damals bestand Sierre, heute zweitgrösste

Stadt des Wallis, nur aus wenigen Häusern. Nach der Gärung transportierten die Leute den Wein in die Berge und füllten damit nach einem bestimmten System die angebrochenen Fässer auf. So entstand ein Wein nahe der Gletscher, der Vin des Glaciers oder Gletscherwein. Als Grundwein dient heute der körperreiche Ermitage, der im Kampf gegen die Reblaus und zur Qualitätsverbesserung den säurerreichen Resi ablöste. Die Oxydation in der kühlen Luft und die harzreichen Lärchenfässer verleihen dem Gletscherwein eine Mischung von portugiesischem Madeira und griechischem Retsina. Der echte Gletscherwein ist einer der wenigen Weine, die nicht in Flaschen abgefüllt werden. Einmal dem Einfluss der Gletscher entschwunden, verliert er die Gunst des Weintrinkers. Diese Erfahrung machte auch die Degustationskommission der Expo 1964 in Lausanne, die den Wein zuerst als fehlerhaft bewertete. Nach einem Besuch des gastfreundlichen Dörfchens Grimentz verliehen sie ihm dennoch die Goldmedaille!