



In Partnerschaft
mit dem Schweizer
Weinverband Swiss
Wine Promotion stellt

die «Schweizer Familie» jeden Monat
einen herausragenden Winzer vor.
Gleichzeitig können Sie die Weine
zum Probieren bestellen per Talon
und zum Spezialpreis.

Olivier und Sandra
Mounir führen ihr
Weingut gemeinsam.

Serie Reise durch das Weinland Schweiz

Ruhm für die Rhone

Rhône, Rottu, Rhodan – der Fluss markiert die Sprachgrenze und schenkt dem Oberwallis Leben und Wein. Die **Cave du Rhodan** in Salgesch ist nach ihm benannt und produziert den «besten Rotwein der Welt».

Text **Barbara Klingbacher** Fotos **Hans-Peter Siffert**

Jeden Mittwoch schaltet Olivier Mounir sein Handy aus. Viele seiner Kollegen und Kunden wissen inzwischen, dass der Chef dann nicht zu erreichen ist und dass seine Ehefrau Sandra Mounir die Leitung der Cave du Rhodan übernimmt. Olivier Mounir ist an dem Tag mit seinen Söhnen Luc, 9, Noah, 6, und Yves, 3, unterwegs. Mit dem Velo am Ufer der Rhone vielleicht oder an einer Kletterwand in den Walliser Alpen. Denn Mittwoch ist Papa-Tag.

Warm scheint die Frühlingssonne auf die terrassierten Rebhänge des Oberwallis. Unten im Tal tost die Rhone, oder besser der Rottu, wie es im deutschsprachigen Teil des Kantons heisst. Der Fluss hat den Weinbau nicht nur im Wallis, sondern auch in Frankreich geprägt. Er entspringt dem Rhonegletscher an der Furkapassstrasse, braust als Rottu durchs Goms und durchs Oberwallis, bis ihm gleich nach Salgesch die Raspille zufliesst, jener Bach, der die Sprachgrenze im Wallis markiert. Ab hier strömt der Rottu als Rhône weiter, fliesst durch den Genfersee und durch

Frankreich. Auf seinem 812 Kilometer langen Weg zum Mittelmeer wird er von unzähligen Rebbergen gesäumt. Die Franzosen haben ein ganzes Weinbaugebiet nach dem Fluss benannt: die «Côtes du Rhône», die Ufer der Rhone.

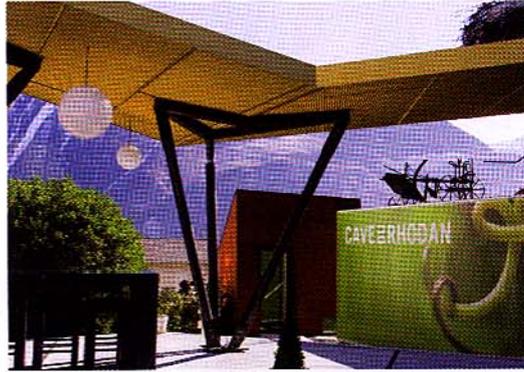
Perle der Rhone

Auch die Cave du Rhodan ist eine Hommage an den Rottu. Rhodan ist nämlich der alte Name für die Rhone und der Fluss deshalb auch auf den Etiketten des Betriebs verewigt. Das Gut im Weindorf Salgesch ist seit je her ein Familienbetrieb. Vor beinahe fünfzig Jahren bepflanzten die Grosseltern von Olivier Mounir ein paar Hektaren Land mit Reben und lagerten den Wein in einfachen Holzfässern. Später übernahmen die vier Söhne den Betrieb, vergrösserten, modernisierten und führten ihn zum Erfolg. Nichts weniger als den «besten Rotwein der Welt» produzierten die Gebrüder Mounir. 1972 setzten sie sich an einem internationalen Weinwettbewerb in Ljubljana gegen Teilnehmer aus 34 Nationen durch und hol-

ten mit ihrem Pinot noir namens «Perle du Rhodan» den Sieg. Das war damals eine solche Sensation, dass die Tagesschau berichtete und der Walliser Bundesrat Roger Bonvin den Keller mit einem Besuch beehrte. Olivier Mounir hat kürzlich die Rede gefunden, die sein Onkel zu diesem Anlass hielt. Und er war erstaunt. Denn er hatte gedacht, Qualität sei erst in den letzten Jahren das Lieblingswort der Walliser Winzer geworden. «Aber schon in dieser Rede», sagt er, «kam der Begriff Qualität in jedem zweiten Satz vor.»

Den Entscheid, das Weingut zu übernehmen, fällte das Ehepaar Mounir vor fünf Jahren. Zuvor hatten die beiden in Bern Betriebswirtschaft studiert, Kinder bekommen, sich ein Haus und ein Leben aufgebaut. Obwohl er stolz war auf die Familientradition, war Olivier Mounir lange nicht sicher, ob er überhaupt Winzer sein wollte. «Mein Vater hat mich nie direkt darauf angesprochen», sagt er, «er wollte wohl auf keinen Fall Druck ausüben.» ►►

Degustationsangebot auf S. 42



Die modern gestaltete Erweiterung des Weinkellers der Cave du Rhodan.

Vielleicht hatte das Zögern des Sohnes mit der Vergangenheit zu tun. Denn wenn Sandra und Olivier Mounir, die seit fast zwanzig Jahren ein Paar sind, von ihrer Kindheit erzählen, dann teilen sie zwar ähnliche Erinnerungen, aber unterschiedliche Gefühle. Sandra Mounir half jeweils in den wenigen Reben ihrer Grosseltern. Wundervoll seien solche Tage gewesen. Olivier hingegen wuchs in einem professionellen Betrieb auf. Und er gesteht, dass er manchmal, wenn alle anderen Kinder Fussball gespielt hätten, mit Tränen in den Augen zwischen den Stöcken oder an der Abfüllanlage gestanden sei.

Doch als der Vater älter wurde, stand ein Entscheid über die Zukunft des Betriebs an. Olivier Mounir wusste, dass der Schritt eine grosse Veränderung für die Familie bedeuten würde: Man würde nach Salgesch ziehen, das Haus im Kanton Bern verkaufen. Nicht nur er müsste seinen Beruf aufgeben, sondern auch seine Frau, die als Personalentwicklerin arbeitete. Doch Sandra Mounir unterstützte die Idee. Die Vorstellung, dereinst in Salgesch zu leben, habe sie schon immer im Hinterkopf gehabt, sagt sie, sogar schon bei der Hochzeit, als sie sich entschloss, den Namen ihres Mannes anzunehmen: «Ich dachte mir damals, dass das einfacher für die Kunden wäre, falls wir jemals das Weingut führen würden.»

Eine Bedingung allerdings stellte Sandra: Sie wollte an einem Tag pro Woche im Betrieb arbeiten, Olivier würde für die Kinder zuständig sein. Daraus entstand der Papa-Tag, jener Mittwoch mit den Söhnen, den Olivier Mounir um keinen Preis mehr hergeben würde.

Der 44-Jährige hat inzwischen die Ausbildung zum diplomierten Winzer-

meister abgeschlossen und legt seine ganze Energie in die Weiterentwicklung des Familienbetriebs. An den steilen Hängen des Weinguts wachsen nun Reben wie Cornalin oder Humagne blanche, also Sorten, die es nur im Wallis gibt. Besondere Freude haben die Mounirs aber auch an ihrem Syrah, einem Rotwein, mit dem sie regelmässig Goldmedaillen an Weinprämierungen gewinnen. Diese Sorte, die in den USA oder Australien Shiraz heisst, gedeiht an den Ufern der Rhone ganz ausgezeichnet. Kein Wunder: Der Syrah kommt nämlich nicht, wie lange vermutet, aus der iranischen Stadt Shiraz. Heute weiss man, dass der Syrah eine Kreuzung aus zwei alten französischen Rebsorten ist und somit mit hoher Wahrscheinlichkeit aus dem Rhonetal selbst stammt.

Berühmter Pinot noir

Trotzdem: Die wichtigste Rebe des Weinguts bleibt der Pinot noir, der die Cave du Rhodan und das Weindorf Salgesch berühmt gemacht hat. Von den zehn Hektaren, die die Familie Mounir bearbeitet, sind rund 60 Prozent mit dieser Sorte bepflanzt. «Das war schon früher so», sagt Olivier Mounir, «und es wird auch so bleiben.» In dieser Hinsicht hält Mounir die Tradition hoch. Sonst aber ist er gerne Pionier: Soeben hat er als erster Schweizer Winzer eine iPhone-App entwickelt. Und einen CO₂-neutralen Wein, auf den er sehr stolz ist. Denn natürlich ist Qualität auch ein Lieblingswort von Olivier Mounir. Aber ebenso wichtig ist ihm ein anderes: Nachhaltigkeit.

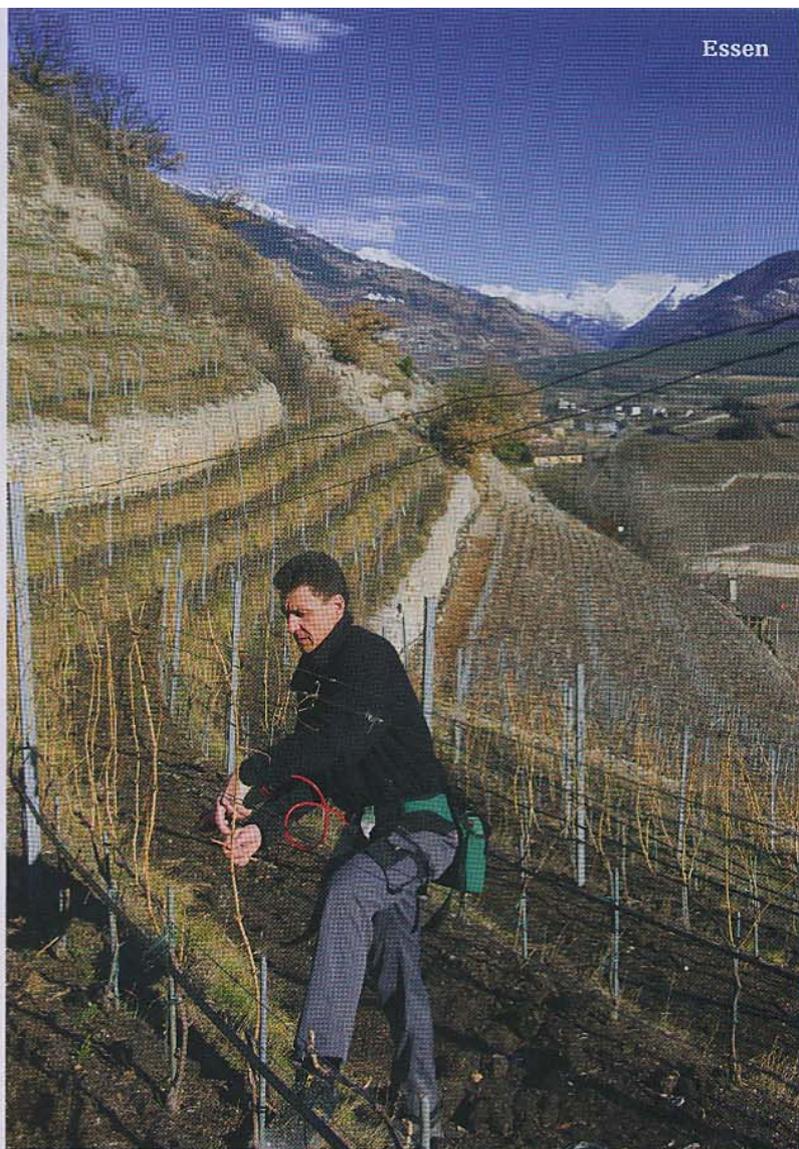
Seit langem arbeitet man in den Reben der Cave du Rhodan naturnah und nach den Regeln der integrierten Produktion. Auf einem Teil der Fläche experimentiert



Olivier Mounir (rechts) und Kellermeister Roland Mooser neben einem der beiden Betoneier.

Olivier Mounir mit der biodynamischen Anbaumethode, bei der ausschliesslich natürliche Präparate wie Brennnessel- oder Löwenzahnessenzen zur Stärkung der Reben und zum Pflanzenschutz verwendet werden. Und im Keller stehen nicht nur Weintanks und Barriques, sondern auch zwei Betoneier, in denen der biodynamische Wein reift. In der Schweiz gibt es erst wenige davon. Sie sind ohne Chemie und Armierungseisen gefertigt und im Goldenen Schnitt konstruiert, damit der junge Wein ungehindert zirkulieren und sich natürlich klären kann. Durch die Luftporen des Betons gelangt Sauerstoff ins Innere, sodass eine natürliche Mikrooxidation entsteht. Anders als beim ►►

Ein biodynamisch bewirtschafteter Rebberg von Olivier Mounir in Salgesch.



►► Tipps von Olivier und Sandra Mounir – entlang der Rhone

ESSEN

Restaurant Hotel Touring,
Naters, 027 922 99 99
www.cfi-hotels.ch

«Hier gibt es Walliser Spezialitäten und wunderbare Fleischgerichte zu einem guten Preis.»

Hotel Restaurant Intergolf,
Crans-Montana,
027 485 88 88

www.helvetia-intergolf.ch
«Zur herrlichen Sicht über die Walliser Alpen muss man unbedingt das Cordon bleu probieren! Übrigens: Der Chef führt seine Gäste auch mal selber durch die Bergwelt.»

Salgescher Restaurants
www.salgesch.ch/gastronomie

«Welches sollen wir nur herausheben? Eigentlich ist jedes einzelne Restaurant in Salgesch einen Tipp wert.»

SCHLAFEN

Hotel Gommerhof, Glurigen,
027 973 16 16
www.gommerhof.ch

«Ein kleines, sympathisches und preiswertes Familienhotel für Sommer- und Winterferien.»

Camping Bella Tola, Susten,
027 473 14 91
www.bella-tola.ch

«Sehr netter Campingplatz mit toller Lage im Herzen des Pfywaldes, eigenem Schwimmbad und gutem Restaurant.»

AUSFLÜGE

Weinfrühling Salgesch,
Samstag, 16. April 2011
www.salgesch.ch/weinfruehling

«Der Anlass mit Barrique-Rennen und Weidegustationen in den verschiedenen Salgescher Weinkellern ist jedes Jahr ein Höhepunkt.»

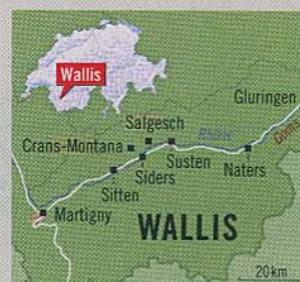
Walliser Reb- und Weinmuseum Salgesch
www.salgesch.ch/reb-und-weinmuseum

«Das Weinmuseum ist der Endpunkt des Weinwegs von Sierre nach Salgesch. Hier erfährt man viel über Terroir, Rebsorten und die Arbeit eines Winzers.»

Rundwanderung Raspille
www.weinwanderungen.ch

«Diese Tour führt hinunter zum Bach Raspille, der die Grenze zwischen dem Ober- und dem Unterwallis bildet, und danach durch die wilde Landschaft entlang der Suone Marais. Besonders interessant sind solche Ausflüge übrigens mit einem Wanderleiter, den man auf der Website findet.»

Veloroute Leuk-Martigny,
www.cheminduvignoble.ch



«Eine schöne Strecke an der Rhone. Die ganze Route ist 83 Kilometer lang und dem Netz von Veloland Schweiz angegliedert.»

INFORMATIONEN

Tourismusbüro von Sierre, Salgesch und Umgebung,
Place de la Gare 10, Siders,
027 455 85 35
www.sierre-salgesch.ch



Zum Kalbs-Cordon-bleu mit Gemüse nach Art des «Helvetia Intergolf» passt ein Pinot noir der Cave du Rhodan.

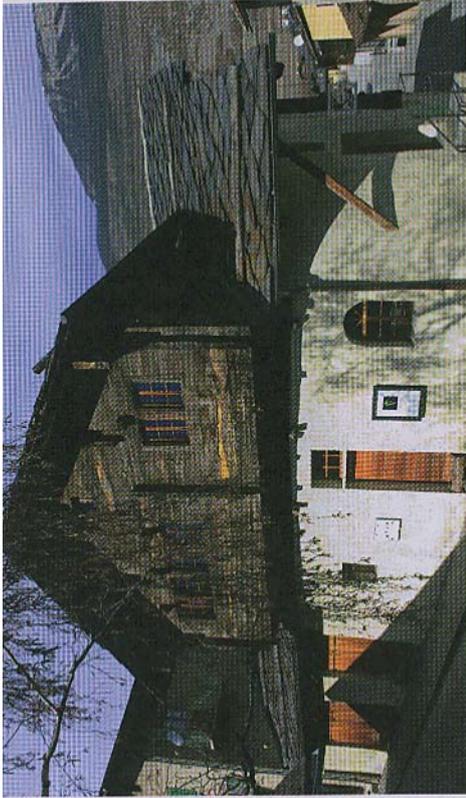
Ausbau im Holz gelangen bei dieser Methode keine fremden Aromen in den Wein, er bleibt vollkommen sortenrein und typisch. So modern diese Betonreier anmuten – auch sie lehnen sich an uraltes Wissen an: an die Tonamphoren, in denen man in der Antike den Wein lagerte.

Den Entscheid, ihrem Leben noch einmal eine ganz andere Richtung zu geben, haben die Mounirs nie bereut. Seither seien sie als Familie viel stärker zusammengewachsen, sagt Olivier Mounir. Das

liegt nicht nur am Papa-Tag. Sondern auch daran, dass sich das Gleichgewicht zwischen Leben und Arbeit enorm verbessert habe. Natürlich macht ein solches Weingut sehr viel Arbeit. «Aber wir sind uns näher denn je», sagt Sandra Mounir. «Denn Olivier ist ja jetzt fast immer zum Zmittag da. Das schätze ich sehr und die Kinder auch.» Olivier Mounir hat sich bei ihr übrigens auf eine ganz besondere Weise für die Unterstützung bedankt. Zum 40. Geburtstag kreierte er



Ein Mitarbeiter der Kellerei reisst die alten Stöcke aus, um den Rebberg für neue Pflanzen vorzubereiten.



Das Walliser Reb- und Weinmuseum in Salgesch.

gemeinsam mit seinem Önologen Roland Mooser eine neue Assemblage aus Sandras Lieblingsorten Syrah und Merlot. Der neue Wein, der seiner Frau gewidmet ist, heisst «MerSy».

Degustationsangebot auf S. 42



Dies war die 25. und letzte Folge der Weinserie. Sie finden alle Artikel auf unserer Website: www.schweizerfamilie.ch/winzer