



Was sind sie wert, die roten Walliser Spezialitäten Humagne Rouge und Cornalin? Das VINUM-Profipanel verkostete 30 Weine und war verblüfft von der Qualität des oft unterschätzten Humagne Rouge, der mit ausdrucksvoller Frucht und viel Eleganz punktete. Beim Cornalin möchte man den Produzenten zu mehr Zurückhaltung raten. Die eigenständige Sorte braucht weder Holzexzess noch internationale Stilistik, um in der ersten Liga mitzuspielen. **Text: Eva Zwahlen, Fotos: Linda Pollari**



# Bergler mit Charakter

**D**ie verkosteten 30 Weine der Sorten Humagne Rouge und Cornalin stammten vorwiegend aus den schwierigen Jahrgängen 2013 und 2014. Gerade Letzterer mit seinem verregneten Sommer war ein klassischer Winterjahrgang, in dem nur derjenige gute Qualitäten lesen konnte, der einen Rieseneffort in den Reben geleistet hatte. Bei derart spät reifenden Sorten wie unseren beiden autochthonen Berglern kann sich

mangelnde phenolische Reife in trocknenden Tanninen und mangelnder Fülle manifestieren. Viele Produzenten hatten es aber geschafft, dank rigoroser Mengengrenzung und sorgfältiger Arbeit das Beste aus ihren Reben herauszuholen. Ein Kritikpunkt ist der teilweise übertriebene Holzeinsatz. Warum sollte man diese authentischen, sympathisch «anderen» Rebsorten über den gleichen Kamm scheren wie alle anderen, nach internationalem

Gusto konfektionierten Weine? Wenn ein Humagne Rouge oder ein Cornalin vor allem nach Holzwürze schmeckt und womöglich im Gaumen noch mit einer publikumswirksamen Restsüße aufwartet, gibt es für die Konsumenten keinen Grund, nicht zu einem preiswerteren Allerweltswein zu greifen. Nicht wenige Winzer scheinen sich der Gefahr bewusst zu sein und setzen auch in der Vinifikation auf Eigenständigkeit. Glücklicherweise!



### 17 Punkte

**Cave des Amandiers, Saillon**

**Humagne Rouge 2013**

Intensives, würziges Bouquet mit Noten von reifen Waldbeeren und einer Prise Pfeffer, im Gaumen kompakt, gut strukturiert und geprägt von feinkörnigen, sehr eleganten Tanninen sowie einer saftigen, Länge gebenden Säure. Beeindruckender, eigenständiger Wein aus einem Guss. 2016 bis 2022.

[www.cavedesamandiers.ch](http://www.cavedesamandiers.ch)  
27 Franken

### 17 Punkte

**Jean-Marie Pont, Murraz**

**Humagne Rouge 2014**

Vielschichtige, sehr sortentypische Nase, geprägt von kräuterwürzigen Aromen, Waldbeeren, Unterholz und floralen Nuancen. Weicher, langer Auftakt, am Gaumen rund, stoffig, mit saftiger Säure und strukturierenden Tanninen. Ein frischer, charaktvoller Wein, der noch etwas reifen muss. 2017 bis 2025.

[www.jmpont.ch](http://www.jmpont.ch)  
23 Franken

### 16.5 Punkte

**Leukersonne – Jörg & Damian Seewer, Susten**

**Humagne Rouge Leukersonne 2014**

Purpur. Sehr intensive, fruchtbetonte Nase mit Noten von Weichseln, blondem Tabak, Heu und einer Prise Pfeffer. Kräftig am Gaumen und mit einer lebhaften Säure versehen, welche die süsse, fast ein wenig kitschige Frucht gut ausbalanciert. 2016 bis 2020.

[www.leukersonne.ch](http://www.leukersonne.ch)  
25.90 Franken

### 16 Punkte

**Provins Valais, Sion**

**Humagne Rouge Maître de Chais Réserve Spéciale 2014**

Fein gezeichnete, fruchtige Nase mit eleganten floralen Noten (Veilchen), im Gaumen sehr frisch und gut strukturiert, noch etwas ungestüme, sympathisch rustikale Tannine, langer Ausklang. Ein schöner, authentischer Wein, der noch etwas Zeit benötigt. 2017 bis 2025.

[www.provins.ch](http://www.provins.ch)  
31.90 Franken

### 16 Punkte

**Nouveau Salquenen SA – Adrian & Diego Mathier, Salgesch**

**Humagne Rouge Ferdinand Mathier 2013**

Parfümiertes, noch deutlich vom Barrique-Ausbau geprägtes Bouquet; die Holznoten maskieren die Noten von Beeren-Confit, Rumtopf und Veilchen. Am Gaumen saftig, konzentriert und stoffig. Moderne Stilistik und mit Potenzial. 2018 bis 2026.

[www.mathier.com](http://www.mathier.com)  
28 Franken

**«Es war mir ein Vergnügen, die einzigartige Humagne Rouge zu entdecken. Die Qualität der verkosteten Weine war sehr überzeugend. Die Sorte würde lokal und international mehr Aufmerksamkeit verdienen. Die meisten Weine zeigten schöne, pfeffrige schwarze Fruchtnoten und harmonische, mittelgewichtige Körper. Der Cornalin mit seinen Rauch- und schwarzen Kirscharomen ist von ganz anderem Charakter und zweifellos ein guter Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten und Grilladen.»**

Seyma Bas Consultant, Zürich und London





### 16 Punkte

**Histoire d'Enfer, Corin-de-la-Crête**  
**Humagne Rouge L'Enfer de la Roche 2013**

Expressive, würzige Nase, Waldbeeren, Veilchen und edles Holz sowie balsamische Nuancen. Kraftvoll und langgliedrig am Gaumen, von fast cremiger Textur und getragen von präsenten, feinkörnigen Tanninen. Wein mit ausgeprägter Stilistik. 2017 bis 2024.

[www.histoiredenfer.ch](http://www.histoiredenfer.ch)  
 52 Franken

### 16 Punkte

**Domaines Rouvinez, Sierre**  
**Humagne Rouge**  
**Domaine Ardévaz 2014**

Noch etwas verhaltene, fast strenge, aber sortentypische und frische Nase. Auch im Gaumen steht die Aromatik noch etwas im Hintergrund; der Körper ist von mittlerer Fülle, doch mit saftiger Säure und (noch) leicht trocknenden Tanninen. Würzige Noten im Finale. 2017 bis 2024.

[www.rouvinez.com](http://www.rouvinez.com)  
 24 Franken

### 16 Punkte

**Domaine des Muses, Sierre**  
**Humagne Rouge**  
**Tradition 2013**

Sehr schöne, facettenreiche Nase von wildem Charme, mit Noten von Kräutern, Beeren und welken Blättern; weicher Auftakt, dann getragen von präsentem Tannin und saftiger Säure, mittlere Länge. Ein körperreicher, recht harmonischer Wein. 2016 bis 2022.

[www.domainedesmuses.ch](http://www.domainedesmuses.ch)  
 32 Franken

### 16 Punkte

**Benoît Dorsaz, Fully**  
**Humagne Rouge**  
**Quintessence 2013**

Jugendlich-kraftiges Rot. Intensives, noch etwas vom Holz dominiertes Bouquet mit Noten von süssen Gewürzen, schwarzer Beerenkonfitüre und Efeu. Der Gaumen zeigt sich stoffig, vollmundig, würzig und mit griffiger Säure. Braucht noch etwas Zeit und hat Potenzial. 2018 bis 2026.

[www.benoit-dorsaz.ch](http://www.benoit-dorsaz.ch)  
 26 Franken

### 16 Punkte

**Provins Valais, Sion**  
**Humagne Rouge Maître de Chais 2014**

Pfefferwürzige, fleischige, und auch etwas reduktive Nase mit animalischen und – nach Belüftung – schwarzebeerenigen Noten. Stoffiger, dicht verwobener Gaumen von moderner Stilistik und mit viel Extraktwürze, aromatisch an Zwetschgenkompott erinnernd. Schöne Länge. 2016 bis 2020.

[www.provins.ch](http://www.provins.ch)  
 27.90 Franken

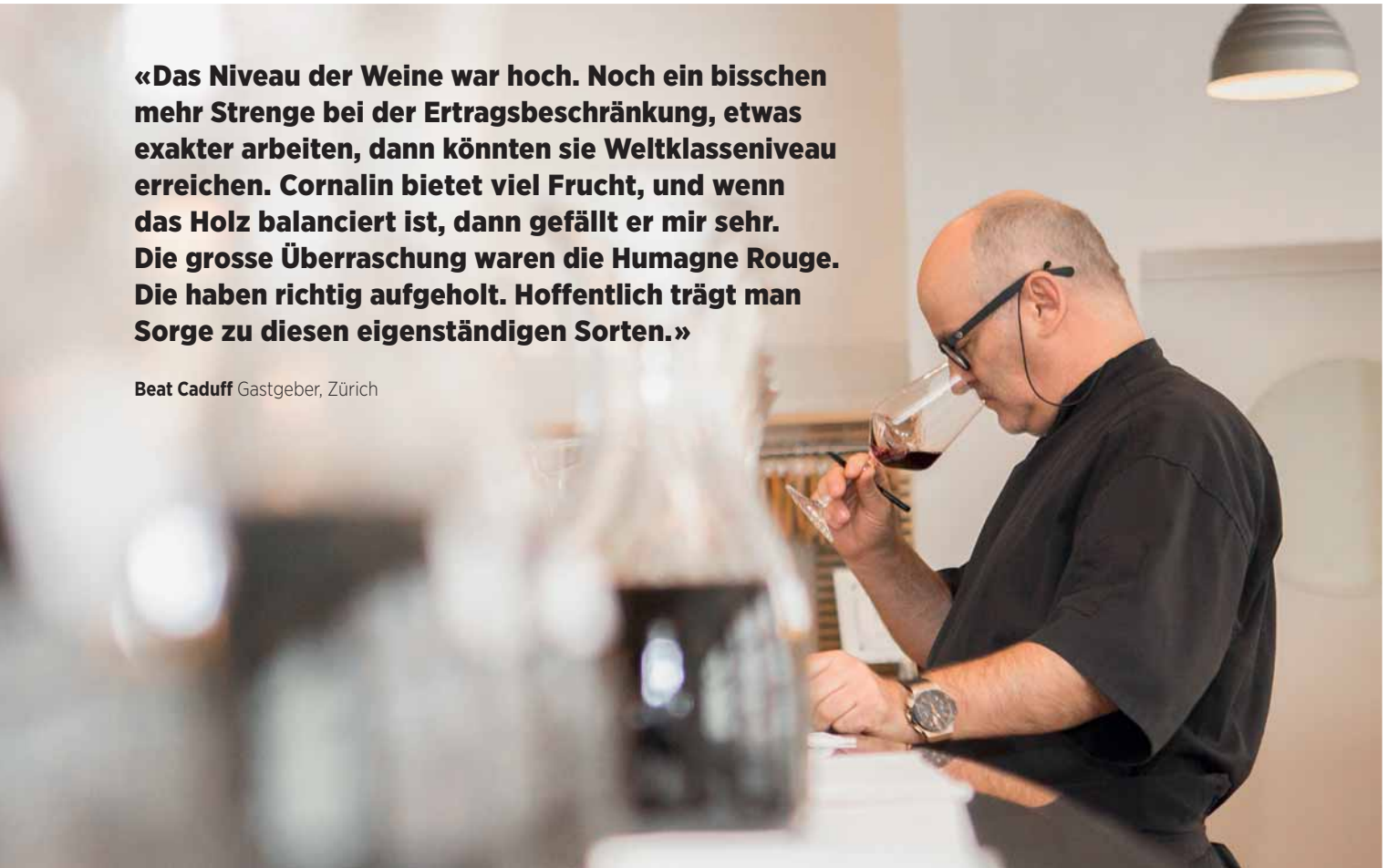


**«In dieser Degustation gab es kaum grosse Weine, was mich darin bestätigt, dass Humagne Rouge und Cornalin keine Sorten für komplexe, hochwertige Weine sind. Sie sollten auf der Frucht getrunken werden, nicht nach langem Ausbau und Flaschenlagerung. Viele Weine stammten aus 2014, einem sehr schwachen Rotweinjahrgang im Wallis; so mangelte es vielen an Konzentration. Oft waren sie von Holzaromen dominiert, nur wenigen gab der Ausbau im Holz wirklich zusätzliche Komplexität.»**

Ivan Barbic MW Weinhändler, Autor und Consultant, Zürich

**«Das Niveau der Weine war hoch. Noch ein bisschen mehr Strenge bei der Ertragsbeschränkung, etwas exakter arbeiten, dann könnten sie Weltklassenniveau erreichen. Cornalin bietet viel Frucht, und wenn das Holz balanciert ist, dann gefällt er mir sehr. Die grosse Überraschung waren die Humagne Rouge. Die haben richtig aufgeholt. Hoffentlich trägt man Sorge zu diesen eigenständigen Sorten.»**

Beat Caduff Gastgeber, Zürich



**H**eute schwärmt jeder Weinliebhaber von den autochthonen Spezialitäten des Wallis, doch Mitte des 20. Jahrhunderts schien für Cornalin und Humagne Rouge das letzte Stündlein geschlagen zu haben. Sie waren zunehmend durch einfacher zu kultivierende, früher reifende Sorten wie Pinot Noir oder Gamay ersetzt worden, bis nur noch wenige kümmerliche Parzellen von ihnen übrig waren.

Im letzten Moment kam die Gegenbewegung, da einige visionäre und entschlossene Winzer das Potenzial dieser alten Sorten erkannten und sie vor dem Aussterben bewahrten. Ab 1980 erlebten Cornalin und Humagne Rouge wie die autochthonen weissen Walliser Spezialitäten eine wahre Renaissance und legten flächenmässig mächtig zu, auf heute 128,6 (Cornalin) beziehungsweise 135,2 Hektar (Humagne Rouge).

Der erste Rotwein überhaupt im damaligen Weissweiland Wallis war der Cornalin, zu jener Zeit Alter Landroter, Vieux Rouge oder Rouge du Pays genannt. Erstmals urkundlich erwähnt wurde er 1313 in einem Rebverzeichnis aus dem Val

## Jung oder alt?

Bei diesem Thema geraten sich auch Experten in die Haare: Wann ist der ideale Zeitpunkt, um diese Weine zu trinken? Die einen bevorzugen Humagne Rouge und Cornalin in ihrer Jugend, wenn sie voller Saft und Kraft sind, auf dem Höhepunkt ihrer Frucht. Die anderen warten gerne ein paar Jahre, bis sich ihr wilder Übermut gelegt und einem sanfteren, tiefgründigeren Wesen Platz gemacht hat. Qualitativ beste Produkte können gut und gerne sechs und mehr Jahre vorteilhaft altern. Das beweisen nicht zuletzt Weine, die Mitglied beim Mémoire des Vins Suisses sind.

d'Anniviers. Er galt nicht nur als Alltagsgetränk und «Hauswein» der Bauern, sondern auch als Stärkungs- und Heilmittel. Der Sittener Bischof soll jeder Wöchnerin zwei Flaschen Cornalin aus seinem eigenen Rebberg geschenkt haben, so wird erzählt.

Der Landrote war und ist eine anspruchsvolle, äusserst kapriziöse Sorte, die beste Lagen und vor allem warme, trockene Sommer mit viel Sonne verlangt, damit sie voll ausreifen kann. Wenn alle Bedingungen stimmen, ergibt er sehr fruchtbetonte, tiefgründige und frische Weine von grosser Rasse, in der Jugend manchmal etwas ungestüm und voller Kraft, mit zunehmender Reife von wunderbarer Finesse. Oder wie der entzückte finnische Komponist Jean Sibelius bei seinem Besuch im Wallis meinte: «Weine, in denen die Fruchtbarkeit des Mittelmeerraums, aber auch der eisige Windhauch der Gletscher und der Geruch alpiner Erde liegt.»

Der Walliser Genetiker und Ampelograf José Vouillamoz sorgte 2003 mit seinen DNA-Analysen für eine Sensation, konnte er doch nachwei-

sen, dass die Eltern des Walliser Urgesteins Alter Landroter aus dem Aostatal stammten: Der heutige Cornalin ist nämlich aus einer natürlichen Kreuzung zwischen Mayolet und Petit Rouge hervorgegangen, zwei Sorten, die im benachbarten Aostatal heimisch sind. Bei seiner Neulancierung, genauer 1972, wurde der Alte Landrote in Cornalin umgetauft - und startete so seine steile zweite Karriere unter neuem Namen.

Eine Namenswahl, die allerdings zu einiger Verwirrung führen sollte. Denn José Vouillamoz zeigte mit seinen Forschungen auch, dass der Cornalin (du Valais) keineswegs identisch ist mit dem im Aostatal angebauten Cornalin (d'Aosta). Allerdings ist er mit ihm verwandt, ja mehr noch: Er ist sein Vater, wie der Vaterschaftstest hieb- und stichfest beweist. Zusammen mit einer unbekannt, vermutlich ausgestorbenen Sorte hat er den Cornalin d'Aosta gezeugt. Und dieses Kind unseres Walliser Cornalins wiederum gelangte irgendwann im Lauf der Jahrhunderte als Migrant ins Wallis, wurde hier heimisch - und nahm den Namen Humagne Rouge an. Ebenfalls keine glückliche Namenswahl, denn die Sorte Humagne Rouge hat genetisch keinerlei Verbindung zur weissbeerigen (und, wie Vouillamoz anmerkt, «echten») Humagne Blanche.

Erstmals erwähnt wurde die Sorte Humagne Rouge im Wallis erst um 1900, in einer handschriftlichen Rebsortenliste eines Chorherrn. Die

## Wild auf Wild

Wozu trinkt man einen eleganten Humagne Rouge, einen kraftvollen Cornalin? Obwohl die beiden Sorten sehr unterschiedliche Weine ergeben, verleugnen sie zumindest aromatisch ihre genetische Verwandtschaft nicht: Beide weisen bisweilen eine sympathische Rustikalität, etwas Wildes, Ungezähmtes in ihrer Aromatik auf. Beat Caduff, Gastgeber in «Caduff's Wineloft» und leidenschaftlicher Jäger, findet: «Cornalin wie Humagne Rouge weisen eine schöne süsse Frucht auf. Wenn sie nicht überholzt sind, dann passen beide hervorragend zu Wildgerichten. Es muss ja nicht gerade ein Moorhuhn sein...» Am besten probiert man Humagne Rouge und Cornalin zu einem Rehrücken oder zu Rehmedaillons, aber auch zu Wildgeflügel wie Perlhuhn.



**Das Aromenspektrum, das man in der Humagne Rouge erschnuppert, reicht von Waldbeeren, Veilchen, Unterholz, welken Blättern bis hin zu Baumrinde und Gewürznoten.**

zweite Erwähnung stammt aus dem Jahr 1945; damals kaufte ein gewisser Henri Bonvin aus Leytron einen Rebberg in Saillon mit alten, wurzelechten Humagne-Rouge-Reben. Danach erlitt die Humagne Rouge dasselbe Schicksal wie ihr Vater, der Alte Landrote alias Cornalin (du Valais): Sie drohte in Vergessenheit zu geraten, wurde im letzten Moment gerettet und erlebte ab den 1980er Jahren eine glanzvolle Renaissance.

Die Humagne Rouge, die ein wenig im Schatten ihres Vaters steht, ist eine robuste, aber wie der Cornalin spät reifende Rebsorte, die farbkräftige, dynamische Weine mit angenehm wilder, erdiger Aromatik und weichen Tanninen ergibt. Ein Wein, den man am besten auf dem Höhepunkt seiner Frucht genießt.

Es waren die Humagne-Rouge-Weine, die beim Profipanel für die wohl grösste Überraschung sorgten. Die autochthone Spezialität löste bei der einen oder dem anderen in der Jury gar echte Begeisterungstürme aus. Ihr facettenreiches Bouquet, ihre kraftvolle, aber elegante Art und ihre unwiderstehliche Finesse, die sie zu einem idealen Essensbegleiter machen, zeichnen sie aus. Und obwohl sie etwas im Schatten der wuchtigeren Cornalins stehen mögen, so sind es wohl eher die Humagne-Rouge-Flaschen, die zum Essen passen und während eines gemütlichen Abends geleert werden.



**Dem finnischen Komponisten Jean Sibelius (1865 bis 1957) gefiel die Eigenständigkeit des Landroten schon lange vor der Renaissance der Sorte in den 1980ern. Anlässlich eines Besuchs im Wallis schwärmte er entzückt: «Weine, in denen die Fruchtbarkeit des Mittelmeerraums, aber auch der eisige Windhauch der Gletscher und der Geruch alpiner Erde liegt.»**



1. PLATZ

17.5 Punkte

Domaine des Muses, Sierre

Cornalin Tradition 2014

Dezente, sehr komplexe Aromen von Zwetschgen, Brombeeren, schwarzen Kirschen sowie balsamischen Noten. Dicht gebauter, kraftvoller Körper, geschliffene, reife Tannine, straffe Säure und süsse Frucht. Schöne Länge. Ein wichtiger Wein in modernem Stil und mit Potenzial. 2016 bis 2023.

www.domainedesmuses.ch  
32 Franken



2. PLATZ

16.5 Punkte

Maurice Zufferey, Sierre  
Cornalin Rouge du Pays 2014

Schöne, vielschichtige, doch auch noch etwas strenge Nase, würzig, mit Noten von schwarzen Früchten und schwarzem Pfeffer. Im Gaumen sehr gut strukturiert von edlen, reifen Tanninen, mit saftiger Säure, dicht und elegant. Ein Wein von grosser Finesse und Rasse! 2017 bis 2028.

www.mauricezufferey.ch  
25 Franken



3. PLATZ

16.5 Punkte

Anne-Catherine & Denis Mercier, Sierre  
Cornalin 2013

Jugendliche, sehr diskrete und elegante Nase mit Anklängen von reifen schwarzen Beeren, Gewürzen und gut eingebundenem Holz. Sehr dicht, mit seidigen Tanninen und guter Säurestütze, charaktervoll und aus einem Guss. Ein komplexer, tiefgründiger Wein mit viel Potenzial. 2018 bis 2028.

denis.mercier@netplus.ch  
45 Franken



4. PLATZ

16.5 Punkte

Domaine de L'Etat du Valais, Leytron  
Cornalin Cave de Châteauneuf 2014

Zurückhaltendes, schwarzbeeriges und würziges Bouquet mit einem Hauch von schwarzen Oliven. Weicher Auftakt, rund, von mittlerer Fülle und mit süssem Extrakt, ausbalanciert durch frische Säure. Etwas austrocknende Tannine. Wein in modernem Stil. 2016 bis 2024.

eddy.dorsaz@admin.vs.ch  
20 Franken



5. PLATZ

16.5 Punkte

Leukersonne - Jörg & Damian Seewer, Susten  
Cornalin Leukersonne 2014

Reintönige, würzige Nase, die noch etwas von Gäraromen geprägt ist, Zwetschgenkompott, Zimt- und Pfeffernoten. Am Gaumen weicher, süsser Auftakt, gefolgt von einem üppigen, fast cremigen Körper, kraftvoll und auf leicht bitteren Tanninen endend. 2016 bis 2022.

www.leukersonne.ch  
25.90 Franken

«Wenn ich heute wählen müsste, dann würde ich Humagne Rouge dem Cornalin vorziehen. Die Weine sind finessenreicher. Ich habe die höchste Punktzahl einem Cornalin gegeben, da er nicht nur weich und üppig war, sondern auch Frische und Komplexität besass. Die meisten Cornalins versuchen mit dem Charme des Holzes und der Weichheit des Alkohols zu überzeugen. Beim Humagne Rouge scheinen die Produzenten mehr auf Charakter und Ausdruck zu setzen. Das gefällt mir persönlich besser.»

Hans Babits Académie du Vin, Zürich





**16 Punkte**

**Vitis Antiqua 1798, Leuk  
Cornalin Vitis Antiqua  
1798 2014**

Noch etwas verhaltenes Bouquet, geprägt von schwarzen Kirschen, sauren Drops und dezenten Holznoten. Weicher Auftakt im Gaumen, kräftig, elegant und auf Bittermandelnoten endend. Ein Gemeinschaftsprojekt von fünf Leuker Winzern. 2016 bis 2023.

[www.vitisantiqua1798.ch](http://www.vitisantiqua1798.ch)  
45 Franken

**16 Punkte**

**Gérald Besse,  
Martigny-Combe  
Cornalin Domaine  
St.-Théodule Les Serpen-  
tines 2014**

Dezente, aber tiefgründige Noten von Brombeeren, Gewürzen und Kräutern. Dichter, kraftvoller Körper, getragen von noch sehr jugendlichen Tanninen. Ein Wein mit Potenzial, der etwas Zeit braucht, um sich voll zu entfalten. 2018 bis 2028.

[www.besse.ch](http://www.besse.ch)  
34.50 Franken

**16 Punkte**

**Nouveau Salquenen SA –  
Adrian & Diego Mathier,  
Salgesch  
Cornalin du Valais AOC  
Adrian Mathier 2013**

Intensive, würzige Nase mit balsamischen Noten und edlen, aber etwas im Vordergrund stehenden Holzaromen. Der Gaumen ist geprägt von süßem Fruchtextrakt, runde Stilistik, die zugleich schmeichelnd und elegant ist. 2016 bis 2022.

[www.mathier.com](http://www.mathier.com)  
32 Franken

**16 Punkte**

**Cave des Amandiers,  
Saillon  
Cornalin Combe d'Enfer  
2013**

Zurückhaltende, überaus komplexe Nase, geprägt vom Holzausbau: Röstnoten, Pflaumenkompott, Veilchen, ein Hauch Bittermandeln. Im Gaumen saftiger, frischer Auftakt, fülliger Körper, präsent, etwas trocknendes Tannin. Wein mit beträchtlichem Potenzial. 2018 bis 2028.

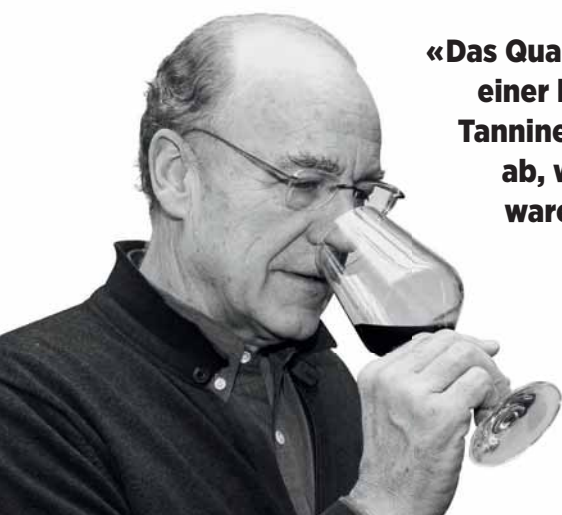
[www.cavedesamandiers.ch](http://www.cavedesamandiers.ch)  
50 Franken

**16 Punkte**

**Provins Valais, Sion  
Cornalin Maître de Chais  
Réserve Speciale 2012**

Ein tiefgründiger Wein mit dezentem, nach Brombeer-Coullis, Pflaumenkompott und aromatischen Kräutern duftendem Bouquet. Geschmeidiger Auftakt, kraftvoll, dicht, getragen von leicht austrocknenden, aber eleganten Tanninen. Jugendlich und in moderner Stilistik. 2016 bis 2023.

[www.provins.ch](http://www.provins.ch)  
31.90 Franken



**«Das Qualitätsniveau war erfreulich hoch. Die meisten Weine vermochten mit einer harmonischen Balance von Stoffigkeit und Eleganz, gut integrierten Tanninen und einer saftigen Säure zu überzeugen. Nur einige wenige fielen ab, weil sie von kitschiger Restsüsse oder brachialen Holznoten geprägt waren. Besonders angetan war ich vom aromatischen Finessenreichtum und von der ebenso fleischigen wie saftigen Eleganz der Humagne-Rouge-Gewächse, die sich als ideale Essensbegleiter anbieten.»**

Rudolf Trefzer Publizist und Historiker, Zürich





### Das VINUM-Profipanel

Beim VINUM-Profipanel verkosten Experten aus der Weinbranche zusammen mit Mitgliedern der VINUM-Redaktion ausgewählte Weine zu einem bestimmten Thema. Diesmal standen 30 Weine der Sorten Humagne Rouge und Cornalin auf dem Prüfstand. Um die Neutralität der Probe zu gewährleisten, findet die Verkostung nicht in der VINUM-Redaktion statt, sondern in einem Restaurant, in diesem Fall in «Caduff's Wineloft» in Zürich. Die Probe erfolgt strikt blind: Alle Weine werden in Karaffen umgefüllt und im Verkostungsraum so aufgebaut, dass die Teilnehmer individuell und frei degustieren können. Unterteilt wurde nur nach den beiden Rebsorten. Benotet wird nach dem 20-Punkte-Schema. Für die im Heft publizierten Weine werden die Noten auf halbe Punkte gerundet. Die Ranglisten (je 1 bis 10) werden auf Basis von Zehntelpunkten erstellt. Unter [www.vinum.info](http://www.vinum.info) sind die Degustationsnotizen der nicht abgebildeten Weine einzusehen. Die Auswertung findet direkt nach der Probe statt und wird den Teilnehmern bekanntgegeben. Das Konzept dieser Profipanel-Verkostung zielt darauf ab, ein Maximum an Objektivität und Transparenz zu gewährleisten.

### Verkostet haben (von links nach rechts)

**Ivan Barbic MW** Weinhändler, Autor und Consultant, Zürich | Seine Favoriten: Humagne Rouge L'Enfer de la Roche 2013, Histoire d'Enfer, und Cornalin Tradition 2014, Domaine des Muses  
**Seyma Bas** Consultant, Zürich und London | Ihre Favoriten: Humagne Rouge 2013, Adrian & Diego Mathier, und Cornalin Rouge du Pays 2014, Maurice Zufferey | **Rudolf Trefzer** Publizist und Historiker, Zürich Seine Favoriten: Humagne Rouge Leukersonne 2014, Jörg & Damien Seewer, und Cornalin Tradition 2014, Domaine des Muses | **Ursula Geiger** Redaktorin VINUM, Zürich | Ihre Favoriten: Humagne Rouge 2013, Cave des Amandiers, und Cornalin Domaine St.-Théodule Les Serpentes 2014, Gérald Besse | **Hans Babits** Académie du Vin, Zürich | Seine Favoriten: Humagne Rouge 2014, Jean-Marie Pont, und Cornalin Combe d'Enfer 2013, Cave des Amandiers | **Eva Zwahlen** Autorin, Zürich | Ihre Favoriten: Humagne Rouge 2014, Jean-Marie Pont, und Cornalin Rouge du Pays, Maurice Zufferey **Beat Caduff** Gastgeber, Zürich | Seine Favoriten: Humagne Rouge 2013, Caves des Amandiers, und Cornalin Cave de Châteauneuf 2014, Domaine de l'Etat du Valais.

# 2

Zwei Rebsorten, zwei Namen – und eine heillose babylonische Sprachverwirrung. Früher war der Cornalin der Cornalin. Und die Humagne Rouge, nun ja, die Humagne Rouge. DNA-Untersuchungen zu Beginn des 21. Jahrhunderts ergaben nun aber, dass die Walliser Humagne Rouge mit dem Cornalin d'Aosta identisch ist. Keineswegs aber mit dem Cornalin du Valais. Der ist nämlich... ihr Vater.

# 128

128,6 Hektar sind gemäss offizieller Weinlesestatistik der Kantone von 2014 im Kanton Wallis mit der Sorte Cornalin du Valais bestockt. Die seit dem 14. Jahrhundert nachgewiesene Sorte war früher der Walliser Rotwein schlechthin. Mitte des 20. Jahrhunderts drohte sie auszusterben. In den 1950er Jahren gab es nur noch wenige kümmerliche Parzellen mit dem sogenannten Alten Landrotten.