



ENTKORKT

# Der Wein, dessen Name zu Geduld aufruft

Namen wie Cornalin, Humagne oder Petite Arvine sind in den letzten Jahren zu Inbegriffen der neuen Walliser Weinphilosophie geworden. Die setzt neben den grossen Sorten Pinot noir und Chasselas wieder vermehrt auf alte Spezialitäten. Und ermöglicht so immer wieder Entdeckungen. Immerhin rühmt sich das Wallis einer Vielfalt von über vierzig Rebsorten.

## Mutmassungen über eine Rebe

Eine von ihnen ist die Lafnetscha, die auf lediglich ein bis zwei Hektaren im Oberwallis angebaut wird. Laut dem Biologen und Rebsorten-Spezialisten José Vouillamoz ist die Lafnetscha gar «die einzige Rebsorte, von der man quasi mit Sicherheit sagen kann,

dass sie eine Walliser Einheimische ist». Letzte Klarheit allerdings scheint es rund um die weisse Sorte mit dem kuriosen Namen nicht zu geben – sogar für diesen selbst existieren mehrere Thesen.

Während das «Lexikon des Schweizer Weins» mutmasset, es könnte sich dabei um eine Abwandlung des italienischen Vernaccia handeln, berufen sich die meisten Quellen und auch Produzenten wie Gregor Kuonen in Salgesch auf eine Walliser Version. Lafnetscha komme von «laff mit scha», was so viel heisse wie: Trinke ihn nicht schon! Das wiederum wird als Hinweis auf sortentypische Eigenheiten interpretiert: Da die Rebe eher früh geerntet wurde, musste der Wein wegen

seiner Herbheit länger ausgebaut werden. Er sollte also nicht zu jung getrunken (gelaftet) werden.

## Aromatisch und robust

Nicht ganz eins sind sich die Spezialisten auch bezüglich des Stammbaums. Einmal gilt die Lafnetscha als identisch mit dem Completer in der Bündner Herrschaft, ein andermal wird sie als Mutterrebe von Humagne blanc und Completer bezeichnet.

Im Glas ist der Lafnetscha ein aromatischer Weisswein mit schönem Körper und robuster Säure. Er ist lagerfähig und passt zu Vorspeisen und Hartkäse, aber auch zu Krustentieren und Deftigem wie Sauerkraut oder Pot-au-feu. (Hn.)

[www.gregor-kuonen.ch](http://www.gregor-kuonen.ch)



Quelle / Source: StGaller Tagblatt – 10.12.2005