

Johanneli Fi: Ein sagenhafter Walliser



Winzer Rainer Zimmermann schenkt ein Glas Johanneli Fi ein.



Der höchste Rebberg Europas liegt auf über 1200 Meter über Meer.



Kontrollgang Rainer Zimmermann mustert und büschelt seine «Triibl».

Der Wein von **JOHANNELI FI** wächst auf dem höchstgelegenen Weinberg Europas. Jede Weinsorte erzählt eine alte Walliser Sage.

Sogar den Gipfel vom Matterhorn sieht man hinten am Horizont. Die Aussicht vom höchstgelegenen Weinberg Europas auf über 1200 Meter über Meer ist gewaltig. Die Terrasse ist eine der sonnenreichsten und trockensten der Schweiz. Hier reifen die Trauben – die «Triibl», wie es Rainer Zimmermann in urchigstem Walliser Dialekt sagt – besonders gut. Die Reben auf Gemeindegebiet von Visperterminen gelangten wie im Wallis üblich, über eine Erbschaft in die Hände von Zimmermann. Früher hätten ihn Reben und Wein überhaupt nicht interessiert: «Ich und Reben? Nie im Leben! Viel zu mühsam!» Die höchstgelegenen Reben Europas zu bewirtschaften sei aber schon etwas Besonderes. Da müsse aber auch eine entsprechende Geschichte her, dachte sich der 46-jährige und entwickelte vor sechs Jahren das Konzept von Johanneli Fi: Feiner Wein von den höchsten Reben Europas auf über 1200 Meter über Meer, inspiriert von den urchigsten Walliser Sagen. Das Johanneli Fi, eine Serviertochter, servierte ihren Gästen einst mit Wasser gepanschten Wein. Dafür wurde sie auf Lebzeiten in einen Gletscher verbannt. Auf der Website von Johanneli Fi heisst es: «Iner Vischpergägend. – Gschpässigi Sache heygi schich letschi züegitreyt. Lang vergässni Gschichte, wamu schich scho es Wiili nimme verzellt het – so lang, dass mu üfkeht het dra z'glöibu – heygi en nöiji Wendig gnu. Äs heysst, fane Gletscher schwemmes no anners ambricha als eifach frisches Schmelzwasser.»

Diese und andere Sagen erfährt man bei einem Rundgang durch das nächtliche Visp. Zum Abschluss geniesst man ein Raclette oder Fondue im Weinkeller von Johanneli Fi im ehemaligen Munitionslager der Schweizer Armee, direkt in den Visper Felsen geschlagen. Natürlich schmecken die edlen Weine von Johanneli Fi auch zu anderen Gelegenheiten. Hinter jedem Wein steht eine Sage. So auch beim Riesling «Wind und Niid»: Die beiden sollen die ältesten Bewohner des Wallis sein.

siroop
Happy Shopping

Originelle Produkte aus den spannendsten Schweizer Kleinbetrieben kann man jetzt online bestellen auf siroop.ch



«**Johanneli Fi**»
Weisswein aus getrockneten Heida-Trauben. Medaille d'or am Grand Prix du Vin Suisse 2016.



«**Hölluwii**»
Lachsfarbener Dôle Blanche-Rosé aus einer Assemblage von Pinot Noir und Gamay.



«**D'Alt Schmidia**»
Merlot mit einer Schokoladen-Nase und Nuancen von Kaffee. Feine Tanninen.