



Im «Cave du Tunnel» lagert Bruno Geiger den «Brut» in Brutflaschen.

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Schmid Désirée (Leitung), Tel. 031 980 93 95, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch

Schaumwein

PRICKELNDE VERFÜHRUNG



◆ **Conthey** Der Schaumwein aus dem Hause Germanier ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Ein Besuch in der «Cave du Tunnel». — SARAH FORRER

Die schmale Strasse schlängelt sich durch den alten Dorfkern von Conthey. Im Hintergrund türmen sich die Walliser Gipfel; im Vordergrund liegen die Rebberge überzuckert mit einer dünnen Schneeschicht. Ruhig ist die Stimmung in der grössten Weinregion der Schweiz. Anders am Dorfrand: Im Weinkeller der Germaniers herrscht emsiges Treiben. Im Winter hat das Traditionsunternehmen Hochkonjunktur. «Silvesterzeit ist Schaumwein-Zeit», sagt Bruno Geiger (58) lachend. Der Önologe arbeitet seit 38 Jahren für den Weinproduzenten. Gemeinsam mit dem verstorbenen Patron Jacques Germanier hat er den ersten Schaumwein aus dem Wallis produziert. «Wir tüftelten fünf Jahre, bis wir das perfekte Produkt hatten.» 30 Jahre später hat sich der «Brut Millésimé» zu einem wichtigen Standbein gemausert.

ben werden im Herbst gepresst. Im Frühling füllen Geiger und sein Team den Wein in Flaschen ab und versetzen ihn mit Hefe. «Durch die Flaschengärung entsteht Druck und natürliche Kohlensäure», sagt der 58-Jährige. Nach rund drei Jahren Reife ist der «Brut» mit seinen einmaligen Aromen vollendet. Zum Beweis öffnet Geiger mit geübten Handgriffen eine Flasche und schenkt den Wein in ein Glas. Die goldene Flüssigkeit sprudelt raus, eine weisse Schaumschicht bildet sich an der Oberfläche – und erinnert an die zauberhafte Winterlandschaft vor der Tür. Bruno Geiger schmunzelt und sagt: «Seine Finesse und seine Eleganz machen den Brut zu einem einmaligen Begleiter – nicht nur im Winter!» ●

DEGUSTATION

Einkaufen und entdecken

Den Brut Millésimé und den Mousseux Rosé Brut aus dem Hause Germanier gibt es diesen Freitag, 29. Dezember, ab 14 Uhr und am Samstag, 30. Dezember, ab 10 Uhr bis Ladenschluss im Coop Eyholz Center zu degustieren.

100 Prozent Wallis

Rund 100000 Flaschen stellt Germanier jährlich her. Erhältlich ist die prickelnde Verführung wie auch der hauseigene Weisswein L.A.p.Ro in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen im Wallis. Doch was macht den Schaumwein so speziell? «Da steckt 100 Prozent Wallis und viel Zeit drin», sagt der gebürtige Thurgauer. Kerngesunde Walliser Chardonnay-Trau-

Foto: Philipp Zimiker