



PROVINS
DEPUIS 1930

Pressemitteilung

Sitten, April 2023

Maître de Chais: Das Aushängeschild des Schweizer Weins feiert ein Jubiläum

Seit 1973 gilt die Produktelinie «Maître de Chais» als Aushängeschild des Schweizer Weins. Sie widerspiegelt perfekt die Vielfalt des Walliser Terroirs und die hohe Kunst des Weinbaus. Neben der harmonischen Abstimmung der Rebe auf das Terroir trägt auch die sorgfältige Auswahl der Fassreifungsmethode durch den Kellermeister dazu bei, dass jede Traubensorte ihre ganz eigenen Qualitäten voll entfalten kann. Zum Anlass des 50-jährigen Jubiläums der Produktelinie und zu Ehren der Kellermeister, die beim Ausbau hochklassiger Weine sehr innovativ waren, hat Provins einen neuen, aussergewöhnlichen Divico gekeltert, der im Fass ausgebaut wird.

Ein Meister im Weinkeller

1973 keltert Provins den ersten Wein mit Fassreifung. Die Produktelinie erhält den Namen «Maître de Chais» – Kellermeister. Diese Neuerung wurde von Antoine Pilloud angestossen, dem technischen Direktor der Kellerei. Er schwärmte für die Weine aus Bordeaux und aus dem Burgund und interessierte sich für die Methode der Reifung im Eichenfass, die den ausserhalb der Schweiz gekelerten Weinen ein typisches Aroma verlieh. Auch die Rolle des Kellermeisters faszinierte ihn. Der Ausbau im Fass war damals zwar nicht unbedingt eine Qualitätsgarantie, mit der Zeit hält die Methode dennoch Einzug im Wallis. Provins wagte sich an die Kelterung eines hervorragenden Pinot Noir, der in einer eleganten Burgunderflasche in den Handel kam und damit eine Hommage an die berühmten Weine aus der gleichnamigen Region darstellte. Bis 1986 blieb der Pinot Noir der einzige Wein in dieser Produktelinie.

Eine neue Vision der Weinproduktion

Madeleine Gay, eine eminente Persönlichkeit in der Geschichte von Provins, begeistert sich für die Methode des Ausbaus im Eichenfass und vor allem für neue Standards im Weinbau, um Trauben von besserer Qualität anzubauen. Die Parzellen werden sorgfältig ausgewählt, um die Rebsorten optimal auf den Boden auszurichten. Die Winzerinnen und Winzer halten sich an ein präzises Pflichtenheft. Das Vergütungssystem für ihre Arbeit wird angepasst und enthält ab sofort eine Entschädigung pro Quadratmeter. Diese Massnahmen tragen zum Erfolg der Produktelinie Maître de Chais bei und ermöglichen die Kelterung hochklassiger Weine. Angesichts des wachsenden

Erfolgs wird die Produktlinie durch einheimische Rebsorten wie Cornalin, Humagne und Petite Arvine sowie durch die traditionellen Sorten Fendant und Johannisberg ergänzt. Gleichzeitig zeigt sich Provins auch innovativ und kreiert weisse und rote Assemblages, die im Wallis bisher selten waren. Dazu gehören Weine wie **Rouge d'Enfer**, **Vieilles Vignes** und **Grains de Malice**. Die Fassreifung wird an die jeweilige Rebsorte angepasst, man baut sie im kleinen oder grossen Eichenfass sowie im Stahltank aus. Die Kunst, hochklassige Weine zu keltern, erreicht damit einen Höhepunkt.

Robustheit und Eleganz des Divico

Dieser Name wird in der Welt des Weins immer bekannter. Grund dafür ist in erster Linie seine Resistenz gegenüber den drei wichtigsten Krankheiten, die in der Schweiz bei Rebstöcken auftreten: falscher und echter Mehltau sowie Grauschimmel. Seine charakteristische Robustheit wird von den Winzern sehr geschätzt, da sie den Einsatz von Pestiziden stark senken oder gar ganz darauf verzichten können. Der Divico, eine Kreuzung aus Gamaret und Bronner, überrascht immer wieder, da er je nach Boden, auf dem wächst, sehr vielfältig im Ausdruck ist. Unser Kellermeister Damien Carruzzo, der seit über 20 Jahren für diese Produktlinie zuständig ist, hat es geschafft, die typischen Eigenschaften des Divico zu erfassen und die im Zentralwallis an Südhängen angebaute Traube durch die 12-monatige Fassreifung zu einem Spitzenwein zu machen.

«Der Divico zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe mit violetten Reflexen aus. In der Nase ist er reizvoll, intensiv, mit Nuancen zwischen roten Beeren, Granatapfel, Zimt und Pfefferminze. Am Gaumen überzeugt der verführerische und saftige Wein durch lebhaft Aromen sowie durch subtile Tannine. Es ist ein festlicher und süffiger Tropfen, der die Geschmacksknospen entzückt und anregt», urteilt Yves Beck, Buchautor und Degustator von yvesbeck.wine (März 2023).



Maître de Chais

Website

www.provins.ch/maitredechais

Medienkontakt

Nick Crettenand / nick.crettenand@provins.ch

+41 58 424 49 10

Provins ist ein zuverlässiger und engagierter Partner des Walliser Weinbaus. Das Unternehmen zählt über 2'000 Aktionäre, die vor allem aus Winzerfamilien stammen. Damit trägt Provins seit 1930 die Walliser Farben stolz in die ganze Schweiz hinaus. Die Kellerei ist bekannt für ihre Geschichte, ihre Tradition, ihr Know-how und ihren Innovationsgeist. Ihr sind 1'200 Winzerinnen und Winzer aus dem gesamten Kantonsgebiet angeschlossen, welche die Vielfalt des Walliser Terroirs verkörpern. Die Produktion von Provins macht 16% der Gesamtproduktion im Wallis aus, wobei die Rebfläche rund 700 Hektar umfasst. Provins vertritt insbesondere die Interessen der Winzerinnen und Winzer, damit sie ihrer Arbeit im Weinberg weiterhin engagiert nachgehen können. Unsere Kellerei genießt Anerkennung für ihre Fähigkeit, Qualität auch in der Quantität zu garantieren, und setzt sich täglich dafür ein, über die gesamte Produktionskette Mehrwert zu generieren, vom Weinberg bis ins Weinglas. www.provins.ch