

TAVOLATA DER WALLISER WEINE

Die Tavolata versammelt Gäste aller Generationen an einer grossen Tafel im Freien, um das Leben, das Lachen und das Teilen köstlicher Speisen zu zelebrieren. Auch 2025 laden die Walliser Weinkeller und ihre Partner wieder ein.

Dank des sonnenverwöhnten Klimas entwickelten sich im Wallis ideale Bedingungen für den Weinbau, was bereits im Mittelalter Klöster dazu veranlasste, die Reben zu kultivieren. Heute bringt der Einsatz biodynamischer Anbaumethoden, die Erweiterung der Sortenvielfalt und innovative Weinbereitung frischen Wind in die Traditionslandschaft. Bei jeder Flasche, die geöffnet wird, schwingt die jahrhundertlange Geschichte des Weinbaus mit – eine Geschichte, die es wert ist, gefeiert zu werden.

GENUSS UND NATUR VEREINT

Ein besonderes Highlight im jährlichen Kalender ist die Tavolata, die von Swiss Wine Wallis in Kooperation mit verschiedenen Weinkellern organisiert wird. Hier ist der Weg vom Rebstock ins Glas so kurz wie nie zuvor, und die abendliche Atmosphäre in der Natur ist unvergleichlich. Wenn sich Gäste um die lange Tafel versammeln, entsteht eine magische Stimmung, die das Event zu etwas Einzigartigem erhebt.

Freundlichkeit ist das zentrale Thema der Tavolata: Passionierte Menschen kommen zusammen, um ihre Liebe zur Kochkunst und zum Wein zu teilen, während sie Winzer sowie talentierte Caterer und Köche treffen, die die Aromen des Tages verfeinern. Es versteht sich von selbst, dass ausschliesslich regionale und saisonale Produkte auf den Tisch kommen, was sowohl Nachhaltigkeit als auch Authentizität gewährleistet.

Die Kulisse trägt massgeblich zum Charme der Veranstaltung bei. Die Weinkellereien öffnen nicht nur ihre Türen, sondern laden die Gäste auch direkt in das Herz



ihrer Weinberge ein. Vor den beeindruckenden Trockensteinmauern und inmitten üppig grüner Reben wird der Zauber der Weinherstellung spürbar, und die Faszination der Winzer springt sofort die Gäste über.

DIE MAGIE DER TAVOLATA

Die Weinkellereien kooperieren mit Restaurantbesitzern und Caterern, um massgeschneiderte Gourmetmenüs für ihre Gäste zu gestalten. Dabei kommen sowohl regionale Spezialitäten wie Raclette und Fondue als auch kreative, originelle Speisekarten zum Einsatz. Die Genussreise beginnt mit erfrischenden Weissweinen, gefolgt von vollmun-

digen Rotweinen, die perfekt zu herzhaften Fleischgerichten passen. Den krönenden Abschluss bilden exquisite Dessertweine, die das Geschmackserlebnis abrunden und den Gästen ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Die Tavolata überzeugt nicht nur durch das harmonische Zusammenspiel von Speisen und Weinen, sondern auch durch die einladende Gesellschaft und die natürliche Schönheit der Weinlandschaft. Menschen aus allen Lebensbereichen treffen sich an der langen Tafel, um die festliche Atmosphäre zu geniessen. Bekannt für sein einzigartiges Klima und die terrassierten Weinberge, verspricht das Wallis unvergessliche Erlebnisse.

Die Tavolata ist eine Gelegenheit für die Winzer, ihre Leidenschaft für die Weinherstellung auszudrücken und ihre Gäste mit spannenden Geschichten aus ihrem Alltag zu fesseln. Mit einem charmanten Lächeln erzählen sie von den Herausforderungen und Freuden ihres Weinguts und stellen ihre Familien vor, die tatkräftig mitwirken. Diese Veranstaltung ist mehr als nur eine Präsentation von Weinen – sie ist ein Abend voller Menschen, Geschichten und Geheimnisse, der die Essenz des Walliser Weins feiert und die Gemeinschaft in den Mittelpunkt stellt. Die ganze Vielfalt der Walliser Weine wird auch im kommenden Jahr eine Feier wert sein – die nächste Veranstaltung ist für den August 2025 geplant.

INFO

Weitere Informationen unter
tavolata-wallis.ch

Gute Weine. Unter Freunden.

#tavolataVS

Schweiz. Natürlich.



ADVERTORIAL Fotos: © Caterina Lodo / Swisswinevalais.beigestellt

OCTANE

SWISS WINE
VALAIS

Wallis

swisswinevalais.ch