

Vielfältiger Wein, der vereint

Der Dôle ist vielleicht der typischste aller Walliser Rotweine. Er steht nicht nur für Tradition und Qualität, sondern auch für Walliser Lebensfreude und Gastfreundschaft.

Das Wallis gehört mit über 4600 Hektar Rebfläche zu den bedeutendsten Weinbaugebieten der Schweiz und erstreckt sich grösstenteils entlang des Rhonetals – vom Furkapass bis zur französischen Grenze bei Genf. Dank einem vielfältigen Bodenmosaik, einem trockenen, sonnigen Klima mit grossen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie der schützenden Alpenlandschaft finden Winzer hier ideale Bedingungen für den Weinbau. Das spiegelt sich in der Vielfalt der angebauten Rebsorten wider. So fühlt sich beispielsweise der Gamay ausgesprochen wohl auf Granit, während der Pinot Noir Kalkböden bevorzugt. Eine der ältesten geschützten Weinmarken und vielleicht auch die bekannteste Weinsorte der Region ist der Dôle, der zum Grossteil aus Pinot Noir und Gamay besteht.

Vielfalt von Dôle – von fruchtig leicht bis komplex

Zusammen müssen sie mindestens 51% der Assemblage bilden, wobei der Pinot Noir den grösseren Anteil ausmachen muss. Seit 2021 können weitere rote Rebsorten wie Garanoir, Gamaret, Syrah, Gamay oder Merlot dieses Cuvée ergänzen.

Dementsprechend kann der Dôle – je nach Terroir, Produzent und Mischung – eine Vielzahl an Ausdrucksformen entwickeln. Meist sind die Weine leicht und fruchtig, mit Noten von roten Beeren wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Je nach Ausbau kann er aber auch mehr Struktur und Komplexität entwickeln. Ein guter Dôle hat eine angenehme Frische, einen ausgewogenen Körper und eine feine Tanninstruktur.

Die Walliser Seele in einem Glas Wein

Das macht ihn zu einem perfekten Wein für das tägliche Leben, da er sowohl jung genossen wer-



den kann als auch für besondere Anlässe geeignet ist. Mit dem Dôle stösst man mit Freunden zum Apéro an, geniesst ihn pur mit einem Stückchen lokalem Käse oder zu den vielen traditionellen Schweizer Gerichten wie Käsefondue, Raclette oder auch zu Fleischgerichten, besonders Wild. Ja, tatsächlich trinkt man ihn mit Fäustlingen auf der Skipiste, bei Picknicks, einem Familienessen oder einem Aperitif mit Freunden. Er ist der Wein, der Geselligkeit und Einfachheit vereint, weshalb die Gemeinschaft wichtig ist, mit der man anstösst – auf die Freundschaft oder auf das Leben an sich.

Die Geschichte des Dôle beginnt in Frankreich

Der Dôle hat eine lange Tradition und ist eng mit der Weinbaugeschichte des Wallis verbunden. Erstmals erscheint der Dôle namentlich im Jahr 1820

bei Augustin Pyramus de Candolle, einem berühmten franko-schweizerischer Botaniker. Damals handelte es sich um eine eigene Rebsorte, die aus Dôle, einer Stadt im französischen Jura, stammte, wo der Gamay vorherrschte. Ins Wallis gelangten die ersten Dôle-Stöcke 1850, in Sion wurden sie erstmals angepflanzt. Der ursprünglich mit der Rebsorte Gamay verbundene Name Dôle bezeichnete später eher den Pinot Noir, bevor er sich dann auf einen Mischsatz beider Gewächse bezog. Als sich die beiden Rebsorten unter ihrem eigenen Namen behaupteten, kam der Begriff Dôle ins Schwanken. Dem Dôle wurde immer mehr Gamay beigemischt. Als Ende der 1950er-Jahre die Produktion von Rotweinen stark zunahm, hätte das schnell zu einer Qualitätseinbusse des Dôle führen können. Daher wurde die Bezeichnung Dôle fortan



Die Walliser Weinberge laden besonders im Herbst zu einem Streifzug und zum Degustieren ein.

Der Pinot Noir (kleines Bild) sorgt für Struktur und Eleganz im Dôle.

Bilder: Olivier Maire

für Weine reserviert, die mindestens 83 Grad Öchsle aufwiesen. Gleichzeitig wurde die Bezeichnung Dôle geschützt und ausschliesslich für Walliser Weine reserviert. Nach jahrelangem Zögern ist die Bezeichnung Dôle und auch die Zusammensetzung nun klar definiert.

Dôle an den «Portes ouvertes» und im Zugbistro

Bei 160 Dôle-Produzenten ist es klar, dass sich der Dôle grosser Beliebtheit und steigender Popularität erfreut. In zahlreichen Weinkellern kann man den Dôle degustieren, insbesondere bei den «Portes ouvertes d'automne» von Oktober bis Dezember 2025. Und wer mit der Bahn anreist, kommt auf Wunsch bereits im Bordbistro in seinen Genuss. Hier wird der Dôle des Monts de Gillard angeboten, einer Weinlage, die für ihre optimalen Bedingungen zur Weinproduktion bekannt ist. Kann man sich besser auf eine Reise ins Wallis einstimmen?

swisswinevalais.ch/de/der-dole/

Wein massvoll geniessen



Schweiz. Natürlich.