



jung – natürlich – *innovativ!*



Dokumentation

DIROSO – ein Familienbetrieb

Die Firma DIROSO wurde 1998 von Hans-Peter und Irene Baumann gegründet und verbindet seither traditionelles Winzerhandwerk mit zukunftsgerichteter Ökologie im Rebbau sowie moderner Weintechnologie.



Der junge Familienbetrieb profitiert im Reb- wie auch im Weinbau von der über 30-jährigen Arbeitserfahrung von Hans-Peter. Seine initiative Arbeitsweise wird dabei von Irene im Verkauf und im Büro optimal ergänzt. Das aktuelle Fachwissen von Diego, Roman und Sonja (DI-RO-SO) verleiht der Unternehmung zudem laufend neue Impulse.



Betriebsleitung, Kellerei & Analytik:

Baumann Hans-Peter

gelernter Bankkaufmann
eidg. dipl. Landwirt
dipl. Reb- und Kellermeister

Administration & Weinatelier:

Baumann Irene

gelernte kaufmännische Angestellte



Rebarbeiten & Barrique-Keller: **Diego**
Polymechaniker, dipl. Rebmann

Marketing & Verkauf: **Roman**
dipl. Product & Event Manager

önologische Beratung: **Sonja**
dipl. ing. Önologin

Rebberge

Wir bewirtschaften 5 Hektaren Reben in verschiedenen Parzellen vom Vispertal bis nach Siders. Die Kellerei in Turtmann ist dafür ideal gelegen; im Umkreis von nur 30 km liegen ostwärts die berühmten Weinberge von Visperterminen und im Westen die sonnigen Rebhänge Varens.

In unseren Rebbergen reifen über 50 verschiedene Rebsorten! Davon werden 15 traditionelle und 10 PIWI-Sorten für den Weinverkauf ausgebaut. Neue pilzwiderstandsfähige Sorten werden von uns versuchsweise angebaut und zum Teil mikroviniiziert. Einige sind sehr vielversprechend für die Weinproduktion, andere eignen sich vor allem als Tafeltrauben. Das Wallis ist für Versuche geradezu prädestiniert; aufgrund seiner topographischen Eigenschaften bieten sich hier einer Vielzahl von Rebsorten die optimalsten Reifebedingungen.

Wir legen besonderen Wert auf naturnahen Rebbau. Neben Befolgung der Vorschriften von IP-Vitiswiss und den Richtlinien von Vitival Wallis, achten wir auf einen möglichst schonenden Umgang mit synthetischen Mitteln. Zudem sind wir im Walliser Weinbau die treibende Kraft in Sachen naturnahem Rebbau mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI).

Für die Rearbeiten nehmen wir uns bewusst viel Zeit, damit im Herbst jeweils gesundes und einwandfreies Traubengut eingekellert werden kann.

Qualitätswein entsteht im Rebberg!



Dank dem trockenen Klima im Wallis müssen unsere PIWI-Reben nicht gegen Pilzkrankheiten behandelt werden. Somit können wir in diesen Parzellen vollends auf Spritzungen gegen den echten und den falschen Mehltau verzichten!

Um auch dem Herbizid abschwören zu können, testen wir seit mehreren Jahren mit Erfolg verschiedene Begrünungsarten in Terrassen, Böschungen und auch direkt unter den Reben.



Rebberge im Vispental

Stundhaus (Visperterminen)



Der Weiler Stundhaus im Vispental gilt als Geburtsort der DIROSO Kellerei. Die zahlreichen kleinen Rebparzellen werden von uns bereits seit 30 Jahren mit viel Fleiss bearbeitet. Mitten in den Reben steht die DIROSO-Hitta umrahmt von einem idyllischen Percola-Rastplatz.

Rebsorten: Chardonnay, Muscat, Riesling x Silvaner, Heida, Mennas, Pinot Noir, Cornalin, *Goldwin*, *Cabernet Carol*, *Pinotin*, *Cabertin*, und *Muscat bleu*. Sortengarten mit Tafeltrauben und weiteren PIWI-Neuzüchtungen.

Hohflüe (Visperterminen)



Unser Rebberg in der Hohflüe liegt direkt am Planetenweg und ist ein beliebter Zielort für geführte Rebbergwanderungen. Um das Weinerlebnis abzurunden servieren wir den Teilnehmern nach einem kleinen Apéro oder einer Degustation auch gerne ein Raclette im urchigen Carnozet mitten im Rebberg.

Rebsorten: Heida, Gewürztraminer, Mennas, Dornfelder, Diolinoir, *Bianca*, *Joaniter* sowie die roten PIWI-Sorten für das Tambourenblut.

Schlüsselacker (Visp)



Oberhalb von Visp, an der Bergstrasse Richtung Bürenchen, liegt dieser sonnige Rebberg. Die wunderbare Aussicht auf das Vispental und weite Teile des Oberwallis macht jeden Arbeitsgang zu einem speziellen Erlebnis.

Rebsorten: Chasselas (Fendant), Gewürztraminer, Muscat, Johannisberg, Charmont, Mennas, Pinot-Noir, Diolinoir, Galotta, *Bianca*, *Chambourcin* und *Muscat bleu*.

Rebberge im Rhonetal

Kumme (Raron)

In der Kumme in Raron hat der Rebbau eine lange Tradition. Seit jeher bewirtschaften die Winzer der umliegenden Dörfer Raron, St. German und auch aus dem gegenüberliegenden Bergdorf Unterbäch diese sonnig-heissen Südhänge.

Rebsorten:
Pinot Noir, Gamay tinto (Gamay Diroso) und Pinotin



DIROSO Weingut (Raron)

Das Weingut im Heidnischbiel ist seit 2002 in unserem Eigentum. Nach intensiven Renovationsarbeiten und Investitionen in die Umgebungsgestaltung präsentiert sich der Weinberg, umrahmt von Trockensteinmauern am Kulturweg Raron - St. German, wieder in alter Pracht.

In diesem einzigartig gelegenen Rebberg reifen kleine, aromatische Blauburgundertrauben (alter Walliser Pinot Noir). Nach einjährigem Barriqueausbau entsteht daraus der renommierte Pinot Josefine!



Kreuzhügel (Turtmann)

Oberhalb von Turtmann, direkt unter dem weit sichtbaren Totenkreuz, entsteht ein neuer PIWI-Rebberg. Die alten Pinot Noir, Johannisberg und Riesling x Silvaner-Rebstöcke werden in 3 Etappen gerodet und durch pilzwiderstandsfähige Sorten ersetzt. Zudem wird der sehr steile Hang durch Querterrassierung begehbar gemacht.

Rebsorten neu: *Regent, Chambourcin*



Rebberge im Rhonetal

Mühlackern (Agarn)



Der späte Austrieb im Frühjahr, die lange Sonnenscheindauer im Sommer und die kühlen Nächte im Herbst bilden beste Voraussetzungen für den Muscat bleu. In Zusammenarbeit mit Frau Heidi Knechtli entsteht in Mühlackern eine neuer Piwi-Rebberg.

Rebsorten neu: *Muscat bleu* und *Prior*

Ringacker (Leuk)



Im Frühjahr 2009 konnten wir unterhalb der Ringackerkapelle von Leuk, in Zusammenarbeit mit Herrn Roland Stäheli, eine zukunftsweisende Rebanlage erstellen: Durch Pflanzung von Schweizer PIWI-Neuzüchtungen und mit der richtigen Begrünung zwischen den Reihen wie auch direkt unter den Reben können wir in dieser Parzelle auf jeglichen Einsatz von Fungiziden und Herbiziden verzichten!

Rebsorten neu: *Cal 1-15*, *Cal 1-22*, *Cal 1-36*, *IRAC 20-91*

Varen



Auch in den berühmten Rebbergen von Varen reifen an wunderbarsten Südhängen DIROSO-Trauben. Die Reblagen im Nachbardorf von Salgesch gelten als besonders prädestiniert für einige typische Walliser Rebsorten und bieten beste Temperatur- und Reifebedingungen.

Rebsorten: *Gewürztraminer*, *Chardonnay*, *Mennas*, *Pinot Noir*, *Zweigelt*, *Humagne Rouge*, *Dornfelder*, *Bianca* und *Goldwin*.

Mennas – Unsere eigene Rebsorte

Die Rebsorte Mennas reift ausschliesslich in Diroso-Rebbergen! Mennas ist eine Kreuzung zwischen der bekannten Rebe Gewürztraminer und der alten Walliser Sorte Gwäss. Sie entstand in unseren Rebbergen, nach 15-jähriger Züchtungsarbeit unter der Leitung von Hans-Peter Baumann.

Die Idee für diese Kreuzung ging aus dem Wunsch hervor, dem säurearmen aber voluminösen und äusserst fruchtigen Gewürztraminer mehr Säure - und dadurch eine bessere Struktur sowie gute Haltbarkeit - zu verleihen.

Die neue Traubensorte Mennas vereint perfekt die Qualitäten der beiden Kreuzungseltern und entspricht somit vollends den Erwartungen des Züchters.



Aus den Mennas-Trauben entsteht bei uns im Keller ein sehr vielschichtiger Weisswein. Er ist in der Nase enorm fruchtig und erinnert an Litschi, Ananas und Quitten. Dem runden Auftakt im Gaumen folgt ein dichter Mittelteil, begleitet von einer schönen Säurestruktur und lang anhaltendem Abgang.

Wenn es das Klima erlaubt, lassen wir jeweils einen Teil der Trauben länger am Stock ausreifen und vinifizieren daraus den restsüissen Mennas Spätlese.

Mennas und Mennas Spätlese sind exklusiv bei der Diroso Kellerei erhältlich!



... Rebbau der Zukunft!

Seit 1991 wachsen in unseren Rebbergen neben traditionellen Walliser Rebsorten auch verschiedene pilzwiderstandsfähige Sorten. Aus 10 dieser „neuen“ Sorten produzieren wir schon fleissig Weine, weitere werden von uns - in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Forschungsanstalten aus ganz Europa - vorerst nur zu Versuchszwecken angebaut.

Die zukunftsweisenden Piwi-Rebsorten entstanden durch Kreuzung von europäischen Edelsorten mit amerikanischen und asiatischen Urreben, welche eine natürliche Resistenz gegen Pilzkrankheiten aufweisen. Piwi-Reben sind - wie auch alle traditionellen Rebsorten - das Resultat herkömmlicher Kreuzungszüchtungen und haben nichts mit Gentechnik zu tun. Seit mehreren Jahrzehnten werden „Piwi's“ an verschiedenen Weinbauinstituten in Europa gezüchtet, selektioniert und bei guter Eignung zum Anbau freigegeben. Dank dem trockenen Klima im Wallis müssen diese robusten Reben nicht gegen Pilzkrankheiten behandelt werden.

Unsere Piwi-Weine werden aus ungespritztem Traubengut vinifiziert!

Alle traditionellen Rebsorten wie Pinot Noir, Chasselas oder Heida müssen jedes Jahr 4 bis 8-mal mit Fungiziden behandelt werden. Diese Pflanzenschutzmittel gelangen dabei auch auf das Traubengut und leider auch in die gesamte Biosphäre des Rebberges.

Auch im Bioweinbau werden traditionelle Reben gegen Krankheiten behandelt, jedoch nur mit natürlichen Mitteln. Da die erlaubten Spritzmittel wie Kupfer und Schwefel weniger lang wirken als synthetische Produkte, ist der Biorebbauer gezwungen bis 20-mal pro Jahr für Spritzarbeiten auszurücken! Die meistens maschinell durchgeführten Spritzarbeiten ziehen den Boden arg in Mitleidenschaft und verursachen erhebliche Schadstoff- sowie zusätzliche Lärmemissionen.

Ökologischer Rebbau ist in Zukunft nur mit PIWI-Sorten sinnvoll!



Die Pionierarbeit von Hans-Peter Baumann für einen naturnahen Rebbau mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten wurde im Jahr 2000 von der Stiftung „Bio Vitis“ mit einem Förderpreis ausgezeichnet. Der Beitrag wurde in die Vereinsgründung der Walliser Interessensgemeinschaft zur Förderung der PIWI-Rebsorten investiert. Die IG PIWI Wallis wird seit 2002 von Hans-Peter präsiert und zählt heute rund 30 Mitglieder.

Mit vereinten Kräften konnte im Jahr 2005 nach zahlreichen, mühsamen Diskussionen bewirkt werden, dass 6 PIWI-Sorten in den Walliser AOC-Sortenkatalog aufgenommen wurden. Es handelt sich um die weissen Sorten Bianca, Bronner, Johanniter und Solaris sowie die roten PIWI's Regent und Léon Millot. Alle anderen PIWI-Sorten können weiterhin nur im Versuchsanbau angepflanzt werden und müssen als Landwein deklariert werden.

Kellerei

Die Weinkellerei wurde im August 2004 eröffnet. Sie befindet sich direkt neben der Kirche in Turtmann und hat eine Kapazität von rund 30'000 Litern Wein. Unsere Weine werden schonend behandelt; umgezogen wird nach Möglichkeit ohne Einsatz von Pumpen, sondern nur mit Hilfe der Schwerkraft.

Aufgrund der breiten Weinpalette finden sich in unserem Keller auf engem Raum zahlreiche kleine Fässchen mit unterschiedlichem Weinhalt. Die Vinifikation so vieler Sorten und die verschiedenen Ausbauarten erfordern eine gute Organisation und hohe Konzentration bei allen Arbeitsläufen.



Unsere Eichenholzfässer stehen im romantischen Keller eines im 16. Jahrhundert erbauten Patrizierhauses sowie im ebenfalls altherwürdigen Wäbihauskeller. Wöchentlich werden die darin reifenden Weine degustiert und auf mögliche Fehler überprüft. Wir verwenden unterschiedlich alte Burgunder-Barriques à 220lt. Darin werden die Rotweine Pinot Josefine, Humagne rouge, Gamay Diroso, Ensemble Noir, Doldor, Regent und Tambourenblut sowie die weissen Spezialitäten Chardonnay Barrique und Bianca Barrique ausgebaut.



Weinatelier

Im Weinatelier bei der Kirche in Turtmann können alle Diroso-Weine degustiert und direkt ab Kellerei gekauft werden. Neben unseren 30 Weinen erhalten Sie auch weitere auserlesene Tropfen sowie ein breites Sortiment verschiedener Spirituosen.

In der gemütlichen Weinstube organisieren wir für Gruppen bis 10 Personen geführte Degustationen, die beliebig mit Apérogebäck, einer feinen Käseplatte oder einem urchigen Walliser Teller kombiniert werden können.



Ausserdem finden Sie bei uns viele originelle Geschenkartikel rund um das Thema Wein, wie z.B. die beliebte Geschenkpackung mit Wein, Roggenbrot und Hopschilkkäse, die Weintrommel mit 8 Flaschen Tambourenblut oder den „original Walliser Apéro-Ring“. Wir führen auch diverse Korkenzieher, Vakuumverschlüsse, Dekantierer, Weinkühler, Le nez du vin, Gläser in verschiedenen Grössen, Gravuren und Glasmalereien, Fachliteratur uvm.



Das Diroso Weinatelier ist auch ein Treffpunkt für Hobby-Winzer und Selbsteinkellerer aus dem ganzen Oberwallis. Neben einem breiten Angebot an Hilfsmitteln und Apparaturen zur Weinherstellung bieten wir seit über 10 Jahren professionelle Weinanalysen und Beratungen an. Jedes Jahr begleiten wir bereits über 400 Winzer bei den Reb- und Kellerarbeiten – und es werden jedes Jahr mehr!

Wein erleben

Wanderungen im Rebberg

Für Gruppen ab 10 Personen organisieren wir vom Frühjahr bis im Herbst individuelle Rebbergbegehungen. Während einer Wanderung durch die Rebberge, z.B. im Vispertal, erläutert Ihnen der Fachmann die anfallenden Arbeiten, vom Pflanzen der Setzlinge bis hin zur Traubenernte. Zum Abschluss der erlebnisreichen Tour offerieren wir Ihnen gerne einen Apéro, damit Sie die Weine aus den durchwanderten Rebbergen auch verkosten dürfen.



Gruppendedegustationen im „Wäbihüs“...

Für Gruppendedegustationen laden wir Sie gerne in den altherwürdigen Keller des im 16. Jahrhunderts erbauten und von der Stiftung altes Turtmann in den 90er-Jahren renovierten Wäbihüs ein. An den mächtigen Holztischen finden bis zu 20 Personen ausreichend Platz. Der historische Gewölbekeller bietet die idealen Voraussetzungen für einen wohlgelungenen Degustationsabend.



... oder im Carnozet mitten im Rebberg!

Als krönenden Abschluss einer lehrreichen Wanderung durch die Rebberge von Visperterminen offerieren wir Ihnen in unserem gemütlichen Carnozet mitten im Rebberg eine professionelle Weinedegustation mit anschließendem Raclette oder Walliser Teller. Das Carnozet liegt in der Hohflüe im Vispertal und wird malerisch umrahmt von Heida und Mennas-Reben sowie unserem Piwi-Sortengarten.



Kontakt



DIROSO Kellerei und Weinatelier

Familie Baumann
Kantonsstrasse 12
CH-3946 Turtmann (Wallis)

Tel.: +41 (0)27 932 33 03
Email: info@diroso.ch

Web: www.dirosos.ch

Öffnungszeiten Weinatelier:

Montag – Freitag	14:00 Uhr – 18:30 Uhr
Samstag	09:00 Uhr – 12:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Mit freundlichen Grüßen

Familie Baumann

Hans-Peter & Irene, Diego, Roman und Sonja