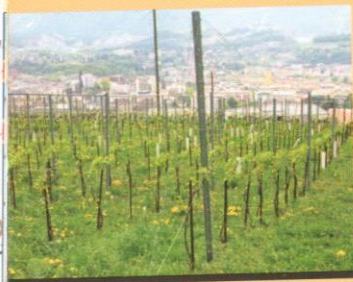




Imagen de las viñas en Sierre a principios del siglo XX.

## El vino del Valais

Desde Crans-Montana y sus cumbres se obtiene una maravillosa vista panorámica sobre el Valais y sus viñedos, cuna de los mejores vinos de Suiza. El Valais produce el 40% del vino suizo y, con 5.100 hectáreas, es el cantón con una mayor extensión de viñas de todo el país. Aunque el área cultivada sea muy inferior a otras zonas de Europa, el sistema de cultivo dividido en parcelas ayuda a la producción, fomentando la creación de pequeñas bodegas con extensiones de solo 450 m<sup>2</sup>. En la zona del Vispertal encontramos algunas de las viñas más altas de Europa, situadas a más de 1.000 m de altitud. En el Valais se produce vino desde tiempos inmemoriales, pero fue durante el siglo XIV cuando, por culpa del frío y las plagas, se empezaron a tomar medidas para proteger las viñas, dándole un giro radical a la producción a partir de 1906, cuando la filoxera (llegó más tarde que en otras regiones) castigó duramente el Valais. En 1950 se inició un proceso de modernización de las bodegas y se replantaron todas las viñas. Durante la década de los años ochenta la producción creció de forma constante y en 1990 se creó la denominación de origen (AOC Valais), que regula todas las marcas. En el Valais se cultivan unas 20 variedades de vino, destacando dentro de los blancos el Chasselas (Fendant), el Sylvaner (Johannisberg), el Arvine (Petit Arvine) y el Pinot Gris (Malvoisie). Las variedades tintas más cultivadas son la Pinot Noir, la Gamay, la Syrah y la Humagne Rouge. Poco a poco, los vinos del Valais se han adaptado al presente y actual-



### Viñedos situados entre Salgesch y Sierre.

mente el Petite Arvine se ha convertido en uno de los vinos con mayor carácter y calidad de Europa, aunque por razones de producciones y exportación sea complicado de catar en España.

Desde Salgesch parte hacia Sierre una interesante ruta casi llana que en unas dos horas nos muestra sin cansarnos una parte de las principales viñas que rodean ambas poblaciones, ofreciéndonos la posibilidad de visitar el interesante museo de Salgesch. Desde la Edad Media, los habitantes han ido adaptando el edificio a sus necesidades. El granero y el establo nos recuerdan que, antes de la viticultura, la ganadería y la agricultura caracterizaban el paisaje y la vida de la gente de Salgesch. La ruta temática del vino, de 6 km de longitud, conduce hasta el elegante Château de Villa (siglo XVI), en Sierre, que es museo del vino y restaurante de especialidades locales, donde destaca la excepcional *raclette*, acompañada por un mapa donde los camareros ayudan a situar el origen de los quesos, regados por un buen maridaje con los mejores vinos de Valais.

Si hablamos de vinos, no podemos pasar por alto toda una rareza: el vino del glaciar. Conocido como el *Jerez del Valais*, el vino del glaciar procede de la Val d'Anniviers, al sur de Sierre. El método de elaboración tradicional combinaba un 90% de Rèze con un 10% de Humagne Blanc, Ermitage, Petite Arvine y Malvoisie. Hoy día, el vino del glaciar (Le Glacier) se produce sobre todo a partir de Fendant (Chasselas) completado con Ermitage y Malvoisie. La oxidación se lleva a cabo en cubas de madera de alerce, parecida a la madera de pino silvestre, entre 10 y 15 años según un procedimiento de solera. Las cubas pasan el invierno en Sierre y, cuando la nieve se derrite, se suben de nuevo en carretas hasta Grimentz en el Val d'Anniviers. Allí arriba, situada tan solo a 3 km del glaciar, se encuentra la gigantesca bodega natural en la que se dejan envejecer los vinos en cubas que prácticamente nunca están vacías. En Austria y en Alemania encontramos una variante similar en los denominados vinos de hielo.