

MEDIENMITTEILUNG

Conthey, 1. Juli 2026

Genuss im Rebberg – Die Tavolata der Walliser Weine von 1. bis 31. August 2026

Gemeinsam essen, Wein geniessen, Geschichten teilen – und die Landschaft mit allen Sinnen erleben

Vom 1. bis zum 31. August laden Walliser Winzerinnen und Winzer zu 30 genussvollen Tavatolas ein. Zwischen ihren Rebzeilen unter freiem Himmel fischen sie auf, was in regionalen Gärten gedeiht und lokalen Kellern reift.

Eine Tavolata steht für Genuss und Geselligkeit. Man stelle sich vor, 350 Personen sitzen an einem Tisch inmitten eines Weinbergs. Gemeinsam geniessen sie ein köstliches Essen. Ob zu zweit oder mit Freunden – die Gruppe übergreifende Gespräche lassen nicht lange auf sich warten. Der weiss gedeckte Tisch der längsten Walliser Tavolata steht im Naturpark Pfyng-Finges. Sechs Winzerfreunde aus der Region präsentieren ihre Weine. Im Jahr 2022 wurde diese Tavolata mit dem Preis «Best of Wine Tourism» ausgezeichnet. Die diesjährige, siebte Ausgabe ist seit Wochen ausverkauft. Wer eine Tavolata erleben möchte, hat jedoch an 29 weiteren Orten die Gelegenheit dazu. Drei spannende Events seien hier vorgestellt.

Dem Flimmern der Augusthitze entfliehen

Die Premiere der diesjährigen Tavatole findet am Samstag, 1. August, statt. Weshalb also nicht, den Nationalfeiertag bei der Cave Bridy in Savièse feiern. Wenn dort zur Mittagszeit die Hitze flimmert, empfängt Martine Bridy ihre Gäste im kühlen Keller. Von Chamoson bis Corin verteilen sich ihre Rebparzellen auf Terrassen und Steillagen zwischen Felsen und Himmel. Im Einklang mit der Natur wird jeder Rebstock, jede Traube, jeder Wein von Hand bearbeitet. «Ich strebe vor allem nach Harmonie: einen ehrlichen, ausgewogenen Wein, der seinem Terroir treu bleibt», sagt Martine Bridy. Ihre strahlenden Weissweine und die tiefgründigen Rotweine sind Bio-Suisse-zertifiziert. Sie bringen die Kraft der Berge und die Präzision der Arbeit zum Ausdruck.

Bei einem Glas Wein und in geselliger Runde, erwartet die Gäste ein kulinarisches Erlebnis im Weinkeller. Martine Bridy bietet einen reichhaltigen Brunch an. Dazu gibt es Grilladen. Natürlich darf ein traditionelles Raclette nicht fehlen. Den Abschluss machen hausgemachte Desserts.

Stein auf Stein auf Stein – mit Wein

Die Trockensteinmauern der Cochetta-Terrassen sind imposante Bauwerke. Genauso beeindruckend ist die daran vorbeifliessende Bisse de Claveau. Ein Wanderweg führt entlang des Wasserlaufs von Uvrier nach Sion. Dort besitzt das Weinhaus Gilliard die Domaine Clos du Mont, die vor über 135 Jahren den ikonischen Dôle des Monts hervorbrachte.

Am Freitag und Samstag, 28. und 29. August, jeweils von 16 bis 23 Uhr, lädt Maison Gilliard inmitten der Reben zu Genuss und geselligen Momenten in bester Stimmung. Wer den 25-minütigen Fussmarsch über ansteigendes Gelände (1,2 km – 120 m positiver Höhenunterschied)

bewältigt, wird reich belohnt. Maison Gilliard führt durch die Domaine Clos du Mont serviert eine breite Palette von Crus seiner Kellerei. Darauf folgt ein Fünf-Gänge-Menü im Herzen der Rebanlagen. Tomatenkuchen, Zucchini-Wrap mit geräucherter Forelle, Champignon-Tatar, doppeltes Entrecôte oder Grillgemüse sowie Törtchen, Früchte und Schokolade lassen bereits jetzt den Mund wässrig werden. Inbegriffen ist auch der Panoramablick auf die Walliser Alpen sowie die Abendstimmung.

Walliser Weine reisen an die Limmat

Johannisberg, Petite Arvine, Humagne Rouge oder Cornalin sowie Weine aus rund 60 weiteren Rebsorten werden auch ausserhalb des Wallis gerne getrunken. Zum Beispiel in Zürich, wo Swiss Wine Valais am Donnerstag und Freitag, 27. und 28. August, von 18 bis 23 Uhr, Gäste einlädt, die nicht ins Rhonetal reisen können. Die Tavolate finden unter dem Vordach des ehemaligen Bahnhofs Letten am Ufer der Limmat statt. Dort ist heute «Transhelvetica» domiziliert. Das Magazin Transhelvetica – die Kunst des Reisens – und Swiss Wine Valais pflegen seit Jahren eine enge Partnerschaft.

Die Tavolate am Letten beginnen mit kühlem Rosé zum Aperitif und musikalischer Unterhaltung. Am langen Tisch serviert Küchenchef Jérémie Crettol als Vorspeise einen authentischen Walliser Teller. Darauf folgt Raclette vom Holzfeuer und ein erfrischendes Dessert mit Aromen aus dem Wallis. Crus der Weinkellereien Mandolé, La Madeleine und Jean-René Germanier stehen den ganzen Abend über im Mittelpunkt.

Erlebnisse fördern die Bekanntheit der Walliser Weine.

Mit Bildern grosser fröhlicher Tafelrunden inmitten der Weinberge lancierte der Walliser Dachverband Swiss Wine Valais im 2019 eine Werbekampagne unter dem Motto «Tavolata». Überall in der Schweiz veranschaulichten Plakate mit Bildern davon die verbindende Kraft des Weins.

Die Grundidee besteht darin, Walliser Winzerinnen und Winzer und deren Partner mit ihren Gästen an einer langen Festtafel zu versammeln, um ihnen ein Menü und verschiedene Weine mit Terroir-Bezug zu servieren. Erinnerungen an die eine oder andere Tavolata, welche Touristen mitnehmen, steigern die Bekanntheit der Walliser Weine nachhaltig.

Tavolatas in den Walliser Rebbergen sind Genuss, Begegnung und gelebte Weinkultur unter freiem Himmel

Wenn sich die langen Reihen der Rebstöcke im Abendlicht golden färben, die Berge am Horizont in sanften Blau- und Grautönen verschwimmen und der Duft von Kräutern, Erde und reifen Trauben durch die Luft zieht, beginnt im Wallis eine ganz besondere Zeit. Immer mehr Winzerinnen und Winzer laden Gäste zu Tavolatas mitten in ihren Rebbergen ein. Was andernorts als kulinarischer Trend gilt, ist hier Ausdruck einer tief verwurzelten Kultur: Gemeinsam essen, gemeinsam trinken, Geschichten teilen und die Landschaft mit allen Sinnen erleben.

Kontakt: Sandrine Mages, Kommunikationsleiterin bei Swiss Wine Valais, 027 345 40 80

Fotos von der Tavolata der Walliser Weine: [auf Dropbox herunterladen](#)