

# Les premiers vigneronns du Valais

Autor(en): **Curdy, Philippe / Paccolat, Olivier / Wick, Lucia**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **AS : Archäologie Schweiz : Mitteilungsblatt von Archäologie Schweiz = Archéologie Suisse : Bulletin d'Archéologie Suisse = Archeologia Svizzera : Bollettino di Archeologia Svizzera**

Band (Jahr): **32 (2009)**

Heft 3

PDF erstellt am: **20.11.2018**

Persistenter Link: <http://doi.org/10.5169/seals-109982>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

d o s s i e r



## Les premiers vigneronns du Valais

Philippe Curdy, Olivier Paccolat, Lucia Wick.  
En collaboration avec Anne-Dominique Zufferey,  
Olivier Mermod, Sarah Schupbach Hahling

**D**e nouvelles études archéologiques et paléo-botaniques démontrent l'existence d'une culture de la vigne dans la haute vallée du Rhône à l'époque préromaine. Selon l'état actuel de la recherche, la viticulture semble avoir été introduite en Valais par la voie des cols du Haut-Valais.

Fig. 1

Vue du lac de Montorge. En arrière-plan, le château de Tourbillon dominant la ville de Sion.

*Der Lac de Montorge mit dem die Stadt Sitten dominierenden Schloss Tourbillon im Hintergrund.*

Panorama del lago di Montorge. Sullo sfondo, il castello di Tourbillon sopra la città di Sion.

Fig. 2

Carte de répartition des principales villae rusticae du Valais romain et de certains éléments liés à la viticulture (serpettes, pépins de raisin, vases a trottola).

*Verbreitungskarte der wichtigsten römischen Gutshöfe (villae rusticae) im Wallis mit Zeugnissen von Weinanbau (Rebmesser, Traubenkerne, Kreiselflaschen).*

*Distribuzione delle principali villae rusticae nel Vallese romano e di indicatori specifici della viticoltura (roncole, semi d'uva, vasi a trottola).*

## Vignes et archéologie, une histoire conflictuelle

S'il est une habitude qui, dans nos contrées, n'est pas près d'être abandonnée, c'est bien celle de rattacher la viticulture aux Romains. Le Valais ne faillit pas à la tradition comme on peut le voir dans de nombreuses appellations de caves, tel «Le caveau des Romains», ou de crus, le «Römerblut» étant probablement le plus emblématique. L'étude des premiers témoins de la viticulture en Valais est une démarche toute récente menée sous l'impulsion du Musée valaisan de la vigne et du vin. Il faut cependant admettre que dans le Vieux-Pays, les «relations» entre vigneron et vestiges archéologiques datent de fort longtemps et qu'elles n'ont pas toujours été très amicales. C'est en effet au fil des défoncements des vignes que la plus grande partie du patrimoine archéologique trouvé sur l'adret valaisan a été mise au jour.

Le recensement des découvertes effectuées lors de travaux viticoles, principalement vers la fin du 19<sup>e</sup> siècle, amène des informations parfois surprenantes. L'une des plus anciennes, rédigée par Edmund von Fellenberg, date de 1880: «Lors de

## Die ersten Weinbauern im Wallis

Philippe Curdy, Olivier Paccolat, Lucia Wick.

In Zusammenarbeit mit Anne-Dominique Zufferey,

Olivier Mermod, Sarah Schubach Hahling

**Neue Resultate von archäologischen und paläobotanischen Untersuchungen weisen auf den Anbau von Wein am Oberlauf der Rhone in vorrömischer Zeit hin. Beim heutigen Forschungsstand scheint der Rebbau über die Oberwalliser Pässe ins Wallis eingedrungen zu sein.**

## Reben und Archäologie, eine konfliktvolle Geschichte

Hierzulande fest verankert ist der Glaube, dass der Weinanbau auf die Römer zurückgeht. Im Wallis spiegelt sich diese Meinung in den zahlreichen Namen wider, die für Weinkeller und Weine verwendet werden, wie etwa «Caveau des Romains» oder «Römerblut». Das Studium der ersten Zeugen des Rebbaus im Wallis ist ein junges Forschungsgebiet, welches durch das Reb- und Weinmuseum initiiert wurde. Die «Beziehungen» zwischen Rebbauern und Archäologie haben hierzulande eine lange Tradition, denn die meisten archäologischen Funde sind auf der rechten Talflanke anlässlich einer Neubepflanzung von Rebarzellen entdeckt worden. Diese Beziehungen waren allerdings nicht immer freundschaftlich.

Beim Zusammenstellen dieser bei Rebarbeiten zum Vorschein gekommenen Funde – sie stammen mehrheitlich aus dem Ende des 19. Jahrhunderts – kann man auf Überraschungen stossen. Eine der ältesten Nachrichten schrieb Edmund von Fellenberg im Jahre 1880: «Bei der Anlage eines neuen Rebbergs auf dem Hügel bei der Kapelle Biel in Salgesch, in einer nicht landwirtschaftlich genutzten Zone (Gebüsch), die man auf 4 Fuss Tiefe umgraben wollte, konnte in 3.5 Fuss Tiefe ein Grab beobachtet werden: Das Skelett trug an beiden Armen massive Bronzeringe; der Schädel wurde aus Ignoranz in den nächsten Sprenggraben geworfen, die Ringe zum Einschmelzen verkauft» (Übers).

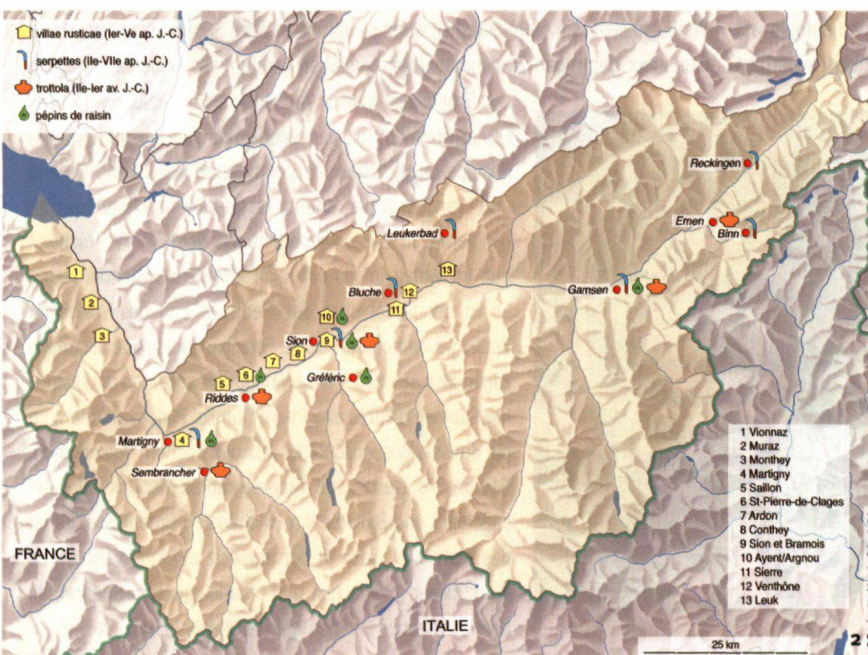


Fig. 3  
Etiquette de vin «Römerblut».  
Weinetikette «Römerblut».  
Etichetta del vino «Römerblut».

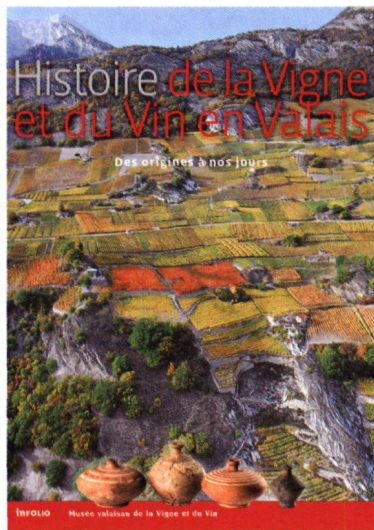
l'installation d'une vigne sur la colline de la chapelle de Biel à Salquenen, à l'emplacement d'une zone inculte (broussailles) que l'on allait défoncer à 4 pieds de profondeur, une tombe a été aperçue à 3,5 pieds: le squelette portait à chaque bras des anneaux massifs en bronze; le crâne a été par ignorance jeté dans le proche fossé de minage, les anneaux vendus pour être fondus». Vingt-huit ans plus tard, David Viollier, alors directeur du Musée national suisse, publie un compte-rendu assez sombre sur la région de Conthey en Valais central: «... nous tenons d'un témoin oculaire que c'est par pleins paniers que les objets ont été vendus par les cultivateurs... à des intermédiaires qui drainaient le pays pour le compte de marchands d'antiquités»... «En effet, c'est en défonçant le sol pour planter de nouvelles vignes que les antiquités ont été trouvées. Or ce travail dure depuis près d'une quarantaine d'années et aujourd'hui presque tous les terrains disponibles sont plantés».



3

David Viollier, damals Direktor des Schweizerischen Landesmuseums, veröffentlichte achtundzwanzig Jahre später einen ziemlich düsteren Bericht über die Gegend von Conthey im Mittelwallis: «...wir haben uns von einem Augenzeugen sagen lassen, dass die Objekte in rauhen Mengen von den Rebbauern verkauft

**Un projet pluridisciplinaire et un ouvrage de référence.** La vigne et le vin occupent une place centrale dans la vie et l'imaginaire des Valaisans d'aujourd'hui. Pourtant, les connaissances scientifiques sur l'histoire de la vigne et du vin en Valais sont quasi inexistantes. Pour combler cette lacune, un vaste projet de recherche interdisciplinaire a été mis en place en 2002 par le Musée valaisan de la vigne et du vin (MVVV) de Sierre-Salgesch. L'archéologie est une belle illustration de l'aspect interdisciplinaire du projet et des synergies induites. En effet, la confrontation des résultats de deux archéobotanistes, Lucia Wick et Olivier Mermod, avec ceux des archéologues Philippe Curdy, Olivier Paccolat, Sarah Schupbach Hahling et François Wiblé permet de bouleverser bon nombre d'idées reçues. Pour mettre en valeur les trouvailles de ces recherches, les Editions Infolio publient en collaboration avec le MVVV un ouvrage de référence qui retrace cette histoire millénaire de la vigne et du vin en Valais. Les historiens Sabine Carruzzo et Pierre Dubuis en signent le texte principal, et une trentaine de scientifiques (ethnologues, géographes, historiens, ampélographes, archéologues, biologistes) livrent des morceaux choisis de leurs travaux. De par son interdisciplinarité et son étendue chronologique, ce projet est une première en Suisse pour l'étude de la vigne et du vin. \_A-D. Z.



**Ein interdisziplinäres Projekt und ein Standardwerk.** Reben und Wein spielen noch heute eine zentrale Rolle im Leben und in der Kultur der Walliser. Doch wissenschaftliche Untersuchungen zur Geschichte des Rebbaus und des Weins im Wallis gibt es fast keine. Um diese Lücke zu füllen, hat das Walliser Reb- und Weinmuseum Siders-Salgesch (MVVV) 2002 ein interdisziplinäres Forschungsprojekt lanciert. Die Archäologie ist ein gutes Beispiel, wenn es darum geht die Synergien zu zeigen, die aus einer derartigen Zusammenarbeit entstehen können. Die Gegenüberstellung der Ergebnisse zweier Archäobotaniker, Lucia Wick und Olivier Mermod, mit den Beobachtungen der Archäologen Philippe Curdy, Olivier Paccolat, Sarah Schupbach Hahling und François Wiblé, erlaubt festgefahrene Meinungen zu revidieren. In Zusammenarbeit mit dem MVVV erscheint nun im Verlag Infolio ein reich illustriertes Standardwerk. Es ist der Geschichte des Rebbaus und des Weins im Wallis gewidmet und soll die Forschungsergebnisse allgemein zugänglich machen. Für den Haupttext zeichnen die Historiker Sabine Carruzzo und Pierre Dubuis. Zudem erläutern an die dreissig Wissenschaftler aus den Fächern Völkerkunde, Geographie, Geschichte, Ampelographie (Rebenkunde), Archäologie und Biologie ihre wichtigsten Ergebnisse. Es ist das erste Mal, dass in der Schweiz ein interdisziplinäres Werk dieser inhaltlichen und chronologischen Spannweite über den Rebbau und den Wein veröffentlicht wird. \_A-D. Z.

En gros, la littérature livre une centaine de mentions de découvertes archéologiques liées au vignoble sur la rive droite du Rhône entre Fully et Rarogne. Parfois, ce sont des «cimetières entières» que l'on aurait démantelés. A Bramois, en 1887, plusieurs centaines de tombes auraient été détruites lors de la mise en place d'un vignoble de 1000 m<sup>2</sup>! Les milliers d'objets mis au jour n'ont de loin pas tous disparus; une partie est conservée dans différents musées de Suisse et d'ailleurs. Le nombre de pièces trouvées et la richesse de certains lots d'objets en métal – en particulier en bronze – ont aussi révélé aux archéologues l'importance du peuplement préhistorique et antique de la vallée. C'est ainsi qu'a été utilisé très tôt le terme de «Civilisation du Valais» ou «Civilisation du Rhône» pour spécifier le début de l'âge du Bronze en Suisse.

Fig. 4  
Versannes dans le vignoble de Sierre. Photo de Charles Krebser prise dans les années 1930.

*Versannes im Weinberg von Siders auf einer Photo von Charles Krebser aus den dreissiger Jahren.*

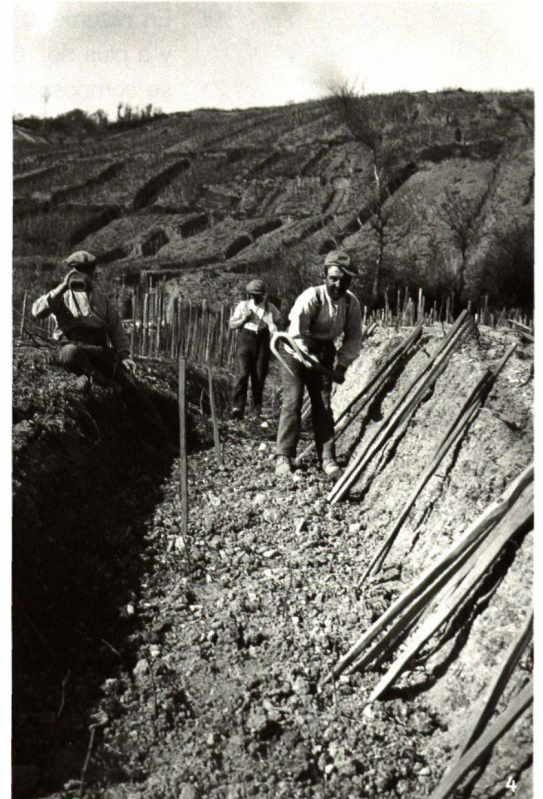
Versannes nei vigneti di Sierre. Foto degli anni 1930 di Charles Krebser.

#### Les informations des naturalistes

Pour aborder la première viticulture, il est indispensable actuellement de se baser sur l'étude du milieu naturel. Le Valais ne fait pas exception. Les études paléobotaniques récentes et la réévaluation d'anciennes colonnes palynologiques apportent des premiers résultats surprenants: les analyses faites sur les sédiments du lac de Montorge au-dessus de Sion et les restes végétaux trouvés dans l'agglomération de Gamsen près de Brigue révèlent en effet que le vin et la viticulture seraient déjà présents bien avant l'époque romaine.

#### *Des pollens dans le lac de Montorge*

Le lac de Montorge est situé au milieu d'un domaine viticole, à proximité de la ville de Sion. Analysées par le palynologue Max Welten, les colonnes prélevées dans les sédiments du fond du lac ont apporté des informations de premier plan sur l'évolution de la végétation depuis le retrait glaciaire. Un segment d'une colonne a fait l'objet d'une réévaluation en 2005 par Lucia Wick.



wurden (...) an Zwischenhändler, die das Land für Antiquitätenhändler absuchten (...) Die Antiquitäten wurden in der Tat beim Umgraben des Bodens für die Anlage neuer Rebberge gefunden. Diese Arbeit dauert nun seit fast vierzig Jahren an und heute sind fast alle verfügbaren Parzellen bepflanzt» (Übers).

Rund hundert Belege erwähnen archäologische Funde in den Weinbergen des rechten Rhoneufers, zwischen Fully und Raron. Manchmal dürfte es sich um ganze «Gräberfelder» gehandelt haben, die man zerstört hat. So sollen in Bramois bei der Instandstellung eines Rebhangs von 1000 m<sup>2</sup> im Jahre 1887 Hunderte von Gräbern entfernt worden sein! Tausende von Gegenständen sind dabei zu Tage gekommen; ein Teil davon gelangte in Museen der Schweiz und des Auslands. Die Zahl der Metallobjekte – hauptsächlich aus Bronze – und der Reichtum einiger Fundstellen zeugen von der Bedeutung der prähistorischen und antiken Besiedlung

En résumé, à la fin de la dernière glaciation, il y a plus de 10 000 ans, la végétation de plaine se composait avant tout de forêts de pins et de chênes. Quelques grains de pollens isolés révèlent la présence très discrète de la vigne sauvage (*Vitis sylvestris*). Vers 6000 av. J.-C., des indices de défrichements témoignent d'une première agriculture. Au cours des millénaires suivants, l'influence humaine sur le paysage augmente et, au 2<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., un paysage rural en grande partie déboisé environne le lac. Les pourcentages élevés de pollens de céréales et de graminées ainsi que la présence d'indicateurs de pâture comme le plantain lancéolé (*Plantago lanceolata*) et le genévrier (*Juniperus*) signalent de vastes zones de champs et de prés.

De profondes transformations interviennent par la suite. A partir de 1450 av. J.-C. environ, les champs de céréales et les prairies sont délaissés au profit de l'exploitation de noisetiers (*Corylus avellana*) et de charmes (*Carpinus betulus*). Dès le 8<sup>e</sup> siècle av. J.-C., les zones agricoles et les pâtures se développent en parallèle à une extension du chêne (*Quercus sp.*). A cette même période, la courbe pollinique de la vigne augmente rapidement. Cette manifestation soudaine et spec-

des Tals. Früher wurde deshalb der Anfang der Bronzezeit in der Schweiz als «Walliser-Kultur» oder «Rhone-Kultur» bezeichnet.

### Naturwissenschaftliche Grundlagen

Will man nach den frühesten Anzeichen für den Weinanbau suchen, ist es unerlässlich, zunächst das natürliche Umfeld genauer zu analysieren. Das Wallis ist hier keine Ausnahme. Aktuelle paläobotanische Studien und auch die Neuinterpretation alter palynologischer (pollenanalytischer) Proben liefern erstaunliche Resultate: Sedimente aus dem Lac de Montorge bei Sitten und organische Reste der Siedlung Gamsen bei Brig deuten darauf hin, dass Wein und Weinbau bereits lange vor der römischen Zeit im Wallis heimisch waren.

### Das Pollendiagramm vom Lac de Montorge

Der Lac de Montorge liegt eingebettet im heutigen Weinbaugebiet oberhalb der Stadt Sitten. Erste palynologische Untersuchungen an den Seeablagerungen, die von Max Welten durchgeführt wurden, ergaben Informationen über die Entwicklung von Vegetation und Landschaft seit dem Rückzug

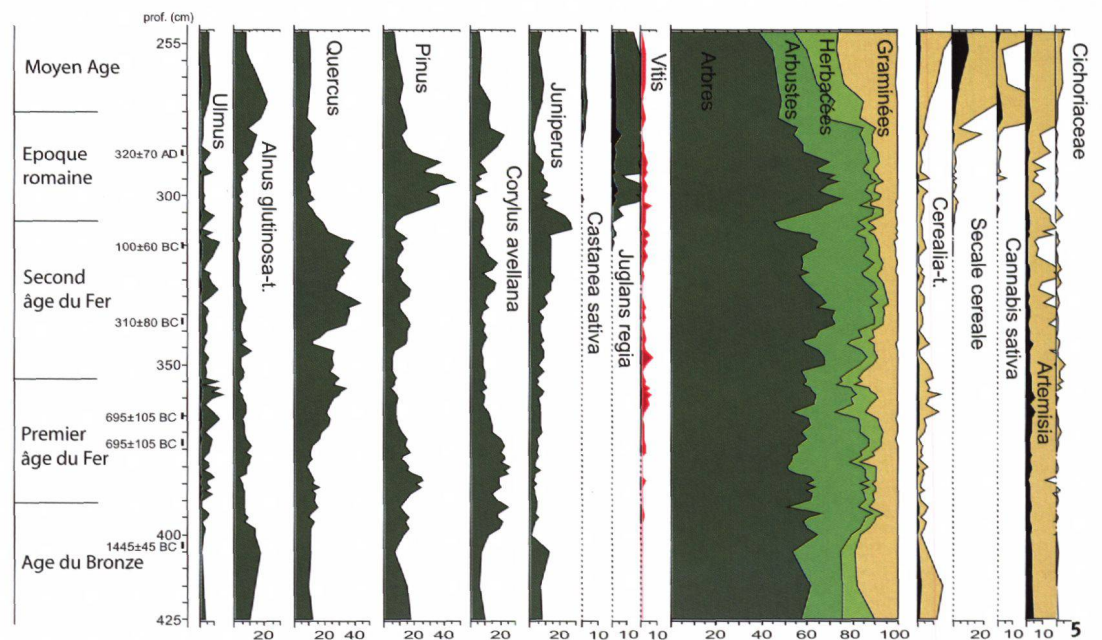


Fig. 5  
Extrait du diagramme pollinique de la  
colonne sédimentaire prélevée dans  
le lac de Montorge.

Ausschnitt aus dem Pollendiagramm  
der im Lac de Montorge entnommenen  
Sedimentabfolge.

Particolare del diagramma pollinico  
della carota prelevata nel lago di  
Montorge.

Fig. 6

Pépins de raisins provenant des couches préromaines du site de Gamsen-Waldmatte.

*Traubenkerne aus den prähistorischen Schichten der Fundstelle Gamsen-Waldmatte.*

Semi d'uva dai livelli preromani del sito di Gamsen-Waldmatte.

Fig. 7

Vue du site de Gamsen-Waldmatte en cours de fouille (1994). En arrière-plan, la ville de Brigue.

*Die Fundstelle Gamsen-Waldmatte während der Ausgrabungen 1994. Im Hintergrund die Stadt Brig.*

Il sito di Gamsen-Waldmatte in corso di scavo (1994). Sullo sfondo, la città di Briga.

taculaire correspond certainement au début de la culture de la vigne dans la région. Même s'il est très difficile de différencier morphologiquement un pollen de vigne sauvage (*Vitis sylvestris*) d'un pollen de vigne cultivée (*Vitis vinifera*), les observations penchent en faveur d'une véritable implantation de vignoble. L'hypothèse d'un développement spontané de vigne sauvage est peu vraisemblable: cette espèce s'est toujours montrée discrète auparavant et son biotope naturel s'est totalement dégradé au cours de l'âge du Fer.

Plus tard, pendant la période romaine, on assiste à l'introduction de la culture du noyer (*Juglans regia*) et du seigle (*Secale cereale*). Paradoxalement, alors que les trouvailles archéologiques et archéobotaniques attestent formellement, et pour la première fois, la présence de la viticulture en Valais à cette époque, les valeurs mesurées de *vitis* diminuent légèrement dans le diagramme. Plus tard, au Moyen Age, les proportions de pollens de vigne augmentent à nouveau.

#### *Des pépins de raisins, des ceps et des sarments*

L'étude carpologique, menée dans le cadre du projet par Olivier Mermod, a porté sur 34 sites archéologi-



6

des Rhonegletschers. Der Sedimentabschnitt, welcher den Zeitraum vom Ende der Bronzezeit bis zum Frühmittelalter umfasst, wurde im Jahre 2005 von Lucia Wick neu untersucht.

Nach dem Ende der letzten Eiszeit, vor etwas mehr als 10 000 Jahren, bedeckten überwiegend Eichen- und Föhrenwälder die Rhoneebene. Einzelte Pollenfunde belegen das sehr seltene Vorkommen der wilden Weinrebe (*Vitis sylvestris*). Um etwa 6000 v.Chr. sind im Pollendiagramm erste Hinweise auf Waldrodungen im Zusammenhang mit frühem Ackerbau zu erkennen. Im Laufe der folgenden Jahrtausende verstärkte sich der menschliche Einfluss auf die Landschaft zunehmend, und im 2. Jahrtausend v.Chr. zeigte sich eine weitgehend entwaldete Kulturlandschaft in der Umgebung des Sees. Hohe Prozentwerte von Getreide- und Graspollen sowie Weidezeiger wie Spitzwegerich (*Plantago lanceolata*) und Wacholder (*Juniperus*) weisen auf ausgedehnte Ackerbau- und Grünlandgebiete hin.

Ab etwa 1450 v.Chr. erfolgten tiefgreifende Veränderungen in der Landnutzung: die Getreidefelder und Weiden wurden grösstenteils aufgegeben, und die starke Ausbreitung von Hasel (*Corylus avellana*) und Hainbuche (*Carpinus betulus*) lassen auf Niederwaldwirtschaft schliessen. Im 8. Jh. v.Chr. ist eine Zunahme der Grünlandflächen und der Eiche (*Quercus sp.*) zu beobachten. Gleichzeitig setzt die Pollenkurve der Weinrebe ein. Dieses





Fig. 8  
Coupe à boire (kylix) provenant d'une sépulture d'Ollon (VD), importée d'Etrurie. Vers 300 av. J.-C.

Aus Etrurien importierte Trinkschale (kylix) aus einem Grab in Ollon (VD). Gegen 300 v.Chr.

Vaso potorio (kylix), da una sepoltura di Ollon (VD), importato dall'Etruria. Attorno al 300 a.C.

ques valaisans (350 échantillons): sept gisements ont livré des pépins de raisins carbonisés et trois d'entre eux ont fourni en plus des pédicelles.

Dans les fouilles de l'agglomération de Gamsen-Waldmatte près de Brigue, des pépins de raisins apparaissent dès le 7<sup>e</sup> siècle av. J.-C. S'agit-il des témoins d'une viticulture ou les restes d'importation de raisins secs? Dès la fin du Second âge du Fer, leur fréquence augmente fortement: un échantillon de graines daté du 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C. en a livré plus d'une centaine. A l'époque romaine, l'implantation d'un vignoble à proximité du site ne fait plus de doute: dans les niveaux d'occupation des 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> siècles apr. J.-C., un prélèvement sur trois livre des pépins, plusieurs dévoilent des pédicelles et des fragments carbonisés de sarments de *vitis vinifera*. Autre argument, la présence de pollens de vigne est attestée sur l'adret proche (étude palynologique de l'étang de Bitsch, au-dessus de Naters). Tous les pépins découverts sur les sites archéologiques du Valais concerneraient donc de la vigne cultivée.

Contrairement à Gamsen, les pépins de raisins sont extrêmement rares dans la capitale du Valais romain, *Forum Claudii Vallensium*. Ce manque trouverait une explication dans la localisation *extra muros* des installations vinicoles; peut-être dans les *villae rusticae* (domaines agricoles)

plötzliche Auftreten von verhältnismässig hohen Pollenwerten hängt sehr wahrscheinlich mit dem Beginn des Weinanbaus in der Region zusammen. Auch wenn eine morphologische Unterscheidung von Pollen der wilden Rebe (*Vitis sylvestris*) und der kultivierten Weinrebe (*Vitis vinifera*) nicht möglich ist, sprechen die Pollendaten doch dafür, dass die ersten Weinberge im Wallis bereits vor der Römerzeit angelegt wurden. Eine spontane Ausbreitung von *Vitis sylvestris* als Folge von anthropogenen Einflüssen erscheint eher unwahrscheinlich, da die wilde Weinrebe in den vergangenen Jahrtausenden nur sehr selten vorkam und ihre natürlichen Standorte in den Auenwäldern im Verlaufe der Eisenzeit weitgehend zerstört wurden.

In der Römerzeit wurden der Walnussbaum (*Juglans regia*) und der Roggen (*Secale cereale*) eingeführt. Erstaunlicherweise steigen die Pollenwerte von *vitis* in diesem Zeitraum nicht an, sondern gehen sogar leicht zurück, obwohl archäologische und archäobotanische Funde eindeutig römerzeitlichen Weinbau in der Region von Sitten belegen. Mit der Ausdehnung der Weinbaugebiete im Mittelalter nimmt dann der Pollenanteil der Weinrebe deutlich zu.

#### Von Traubenkernen, Rebstöcken und Rebranken

Die im Rahmen dieses Projekts von Olivier Mermod durchgeführte archäobotanische Studie stützt sich auf 350 Proben, die aus 34 archäologischen Fundstellen im Wallis stammen: an sieben Orten konnte er verkohlte Traubenkerne beobachten, an drei davon auch Traubenstielchen.

In den archäologischen Siedlungsresten von Gamsen-Waldmatte bei Brig lassen sich Traubenkerne seit dem 7. Jh. v.Chr. nachweisen. Aber handelt es sich hierbei um Zeugen des Weinanbaus oder um die Reste importierter Rosinen? Seit dem Ende der jüngeren Eisenzeit, nehmen die Traubenkerne deutlich zu: eine Probe aus dem 1. Jh. v.Chr. enthält mehr als hundert. Zweifellos muss sich in römischer Zeit ein Rebberg in unmittelbarer Nähe der Siedlung befunden haben. In den Siedlungsschichten des 2. und 3. Jh. n.Chr. enthält eine von

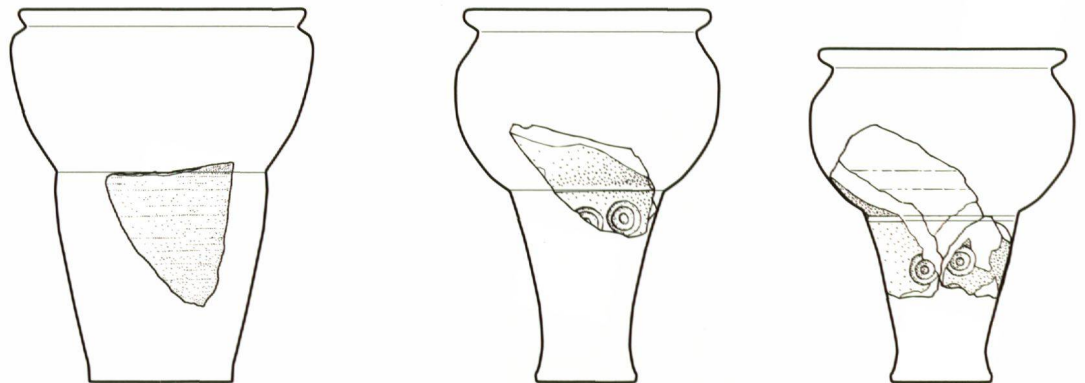


Fig. 9

Gobelets en céramique fine (5<sup>e</sup>-3<sup>e</sup> siècle av. J.-C.) découverts sur le site de Gamsen-Waldmatte. Ils ont été fabriqués au Tessin ou dans le nord de l'Italie et sont attribués à la Culture de Golasecca.

*Becher aus Feinkeramik (5.-3. Jh. v.Chr.) von der Fundstelle Gamsen-Waldmatte. Sie stammen aus dem Tessin oder Norditalien und gehören zur Golasecca-Kultur.*

Bicchieri ad impasto depurato (V-III sec. a.C.) dal sito di Gamsen-Waldmatte. Provengono dall'area del Cantone Ticino o dall'Italia del nord e sono attribuiti alla cultura di Golasecca.



aménagées sur la rive droite du Rhône entre Martigny et Loèche? Les fouilles archéologiques récentes menées dans les *villae* de Saint-Pierre-de-Clages, Sion ou Argnou près de Grimisuat ont effectivement livré quelques pépins de raisins. Mais, au stade actuel des recherches, le site de Gamsen-Waldmatte demeure pour l'heure le premier village «de vignerons» attesté dans le Valais romanisé.

### Les témoins archéologiques

L'archéologie n'a livré pour l'instant aucune infrastructure liée à la production viticole (cuves, tonneaux, chais, pressoirs ou caves). Le seul

drei Proben Traubenkerne, mehrere auch Traubienstielchen und verkohlte Ranken der *vitis vinifera*. Ausserdem lassen sich Pollen von Reben auf der gegenüberliegenden, nach Süden exponierten Talseite nachweisen (palynologische Studie aus einem Weiher bei Bitsch, oberhalb von Naters). Bei allen Traubenkernen, die aus archäologischen Ausgrabungen im Wallis stammen, handelt es sich um Früchte der kultivierten Weinrebe.

Im Gegensatz zu Gamsen sind im Hauptort des römischen Wallis, im *Forum Claudii Vallensium* (Martigny), Traubenkerne ausgesprochen selten. Vermutlich wurde der Wein hier *extra muros* hergestellt, vielleicht in den Gutshöfen (*villae rusticae*) des rechten Rhoneufers, zwischen Martigny und Leuk? Der Nachweis von Traubenkernen

Fig. 10

Gobelets miniatures en céramique «indigène», provenant des nécropoles de Riddes et Conthey. 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C.

*Miniaturrebecher aus «einheimischer» Keramik aus den Nekropolen Riddes und Conthey. 1. Jh. v.Chr.*

Bicchieri miniaturizzati di ceramica «indigena», da contesti sepolcrali (Riddes e Conthey). I sec. a.C.





**Le vase a trottola.** Cette bouteille en céramique fine décorée de motifs peints est produite dès la fin du 3<sup>e</sup> siècle av. J.-C. dans le nord de l'Italie, un territoire occupé par les Lépointiens et les Insubres. Elle possède une panse très bombée et un goulot étroit. Sa contenance est variable mais souvent inférieure au litre. Parfois, les récipients présentent des inscriptions gravées sur la panse: un des exemplaires trouvés dans la nécropole d'Ornavasso (Val d'Ossola) portait un long texte en langue lépointique (langue celtique) où apparaît le mot *uinum*, «vin».

La diffusion du vase *a trottola* se concentre le long du fleuve Ticino, où l'on recense plusieurs centaines d'exemplaires provenant presque exclusivement de sépultures. Plus au nord, seul le Valais en a livré, à une exception près, deux exemplaires trouvés dans la région de Berne.

En Valais, ces vases proviennent également de contextes funéraires, mais quelques fragments datés du 2<sup>e</sup> et du 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C. ont été récoltés dans l'habitat de Gamsen-Waldmatte. Un trait particulier au Valais est la présence de récipients modelés en céramique locale indigène qui imitent la forme du vase *a trottola*. Cette pratique montre bien le degré d'assimilation des usages sud-alpins par les communautés du Vieux-Pays.

Vase *a trottola* de Sembrancher (ci-dessus) et imitation locale de ce type de récipient trouvée à Riddes (ci-contre). 2<sup>e</sup>-1<sup>er</sup> siècle av. J.-C.

Kreisseflasche aus Sembrancher (oben) und lokale Imitation dieses Flaschentyps aus Riddes (rechts). 2.-1. Jh. v.Chr.

Vaso *a trottola* di Sembrancher (in alto) e imitazione locale di questo tipo di vasellame, emersa a Riddes (a destra). II-I sec. a.C.

**Die vasi a trottola.** Diese Flaschen aus Feinkeramik mit gemalten Verzierungen werden seit dem Ende des 3. Jh. v.Chr. in Norditalien hergestellt, in einem von Stämmen der Lepontier und Insubrier besiedelten Gebiet. Die sogenannte Kreisseflasche besitzt einen stark gewölbten Körper und einen sehr engen Hals. Ihr Fassungsvermögen variiert, liegt aber zumeist unter einem Liter. Gelegentlich hat man auf die Flaschen Inschriften geritzt: ein im Gräberfeld von Ornavasso (Val d'Ossola) gefundenes Exemplar trägt einen langen Text in lepontischer Sprache, der das Wort *uinum*, «Wein» enthält.

Die Fundstellen von Kreisseflaschen konzentrieren sich entlang des Flusses Ticino. Hier zählt man mehrere hundert Exemplare, die fast alle aus Gräbern stammen. Weiter nördlich sind Kreisseflaschen nur aus dem Wallis bekannt, mit Ausnahme zweier Exemplare, die bei Bern entdeckt wurden.

Im Wallis stammen die Kreisseflaschen ebenfalls aus Gräbern. Einzelne Fragmente aus dem 2. oder 1. Jh. v.Chr. wurden aber auch in der Siedlung von Gamsen-Waldmatte geborgen. Eine Besonderheit im Wallis sind einheimische Gefässe aus lokalem Ton, welche die Form von Kreisseflaschen nachahmen. Diese Imitationen zeigen deutlich, wie stark die Walliser Bevölkerung südalpine Bräuche übernommen hat.



Fig. 11  
Partie d'une puisette en bronze (*simpulum*), trouvée à Ayent. Extrémité du manche décorée d'une tête de canidé.

Teil eines Schöpfers aus Bronze (*simpulum*), der in Ayent gefunden wurde. Das Ende des Griffes stellt ein hundartiges Tier dar.

Parte di un mestolo di bronzo (*simpulum*), da Ayent, con manico desinente a forma di testa di canide.

outillage qu'il a été possible de rattacher à la production de vin est représenté par des petits couteaux à lame recourbée interprétés comme des serpettes à vendanger. Pour le reste, il faut se contenter d'éléments en relation avec la consommation et de quelques représentations de grappes de raisins.

#### Avant les Romains: les premiers services à vin

Le célèbre *symposion*, le banquet de l'aristocratie, est une pratique bien connue dans les civilisations méditerranéennes où le vin joue un rôle de premier plan. Des éléments spécifiques sont utilisés à cet effet: récipients et ustensiles luxueux en bronze pour filtrer et mélanger le vin à l'eau ou coupes à boire en céramique fine. Ces coutumes ont été adoptées au nord des Alpes dès le 8<sup>e</sup>/7<sup>e</sup> siècle av. J.-C. Les témoins se retrouvent dans les tombes dites «princières»: amphores, seaux, bassins, cruches et coupes à boire accompagnent le défunt dans son voyage dans l'au-delà. Dans la vallée du Rhône, en amont du Léman, des tombes riches datées du 7<sup>e</sup> au 5<sup>e</sup> siècle av. J.-C. sont attestées, mais ici, les coupes à boire, cruches ou bassins en bronze font pour le moment totalement défaut. Une seule exception: une coupe étrusque de la fin du 4<sup>e</sup> siècle av. J.-C. découverte à Ollon dans le Chablais vaudois (fig. 8). En revanche, à la même époque, des gobelets en céramique fine importés depuis le nord de l'Italie

in den erst kürzlich archäologisch untersuchten *villae* von Saint-Pierre-de-Clages, Sitten oder Argnou (bei Grimisuat) scheint diese Vermutung zu bestätigen. Beim aktuellen Forschungsstand ist aber die Siedlung von Gamsen-Waldmatte das erste «Weindorf» des romanisierten Wallis.

#### Die archäologischen Belege

Bei archäologischen Grabungen sind bislang noch keine für die Weinproduktion notwendige Einrichtungen entdeckt worden (Becken, Fässer, Traubenpressen oder Weinkeller). Die einzigen Werkzeuge, die mit dem Weinbau im Zusammenhang stehen dürften, sind kleine Messer mit gebogener Klinge, die als Rebmesser interpretiert werden. Im Übrigen muss man sich mit Funden begnügen, die in Zusammenhang mit dem Weingenuss stehen, und mit Darstellungen von Weintrauben.

#### Vor den Römern: erstes Weingeschirr

Das berühmte *symposium*, das Bankett der Aristokratie, ist ein gut belegter Brauch mediterraner Zivilisation, bei dem Wein eine wichtige Rolle spielt. Speziell angefertigte, prächtige Gefässe und Utensilien aus Bronze dienen zum Filtern und zum Mischen des Weins mit Wasser, Schalen aus Feinkeramik zum Trinken.

Dieser Brauch hat sich nördlich der Alpen ab dem 8./7. Jh. v.Chr. eingebürgert. Zeugen finden sich in den sogenannten Fürstengräbern: Amphoren, Eimer, Becken, Krüge und Trinkschalen begleiten den Verstorbenen auf seiner Reise ins Jenseits. Auch im Rhonetal oberhalb des Genfersees sind reiche Gräber aus der Zeit des 7. bis 5. Jh. v.Chr. bezeugt. Doch Trinkschalen, Krüge oder Bronzebecken fehlen hier mit einer Ausnahme: eine etruskische Schale aus dem Ende des 4. Jh. v.Chr., die in Ollon, im Waadtländer Chablais gefunden wurde (Abb. 8). Hingegen lassen sich gleichzeitig im Oberwallis kleine Becher aus importierter Feinkeramik nachweisen, die aus Norditalien stammen. Diese Gefässe wurden zwischen dem 7. und 4. Jh.



Fig. 12  
Cruche en bronze provenant de  
Martigny. Epoque romaine.

Bronzekrug aus Martigny. Römische  
Epoche.

Brocca bronzea di Martigny. Epoca  
romana.



12

sont observés en Haut-Valais (fig. 9). Ces pièces sont produites entre le 7<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> siècle av. J.-C. dans des ateliers situés au Tessin ou autour du Lac Majeur. Or, sous l'influence des Etrusques, les populations des rives des lacs lombardo-piémontais vont cultiver la vigne dès le 7<sup>e</sup> siècle av. J.-C.; le breuvage se consommait peut-être pur, ce qui expliquerait la faible contenance de certains de ces gobelets, ceux-là même qui ont été retrouvés en Haut-Valais. Au vu des liens culturels observés tout au long de la Préhistoire entre les peuples du pied méridional des Alpes et les communautés des sources du Rhône, on peut imaginer que c'est bien par la voie des cols que la première viticulture a pénétré en Valais. Au cours des derniers siècles avant notre ère, les potiers valaisans produisent toute une série de gobelets en pâte locale, «indigène», aux formes particulières, proches des exemplaires ossolans ou tessinois (Fig. 10). Signe de l'augmentation du commerce, les communautés de la vallée importent en plus, dès le 2<sup>e</sup> siècle av. J.-C., des bouteilles en forme de toupie, les fameux vases *a trottola*, et un peu plus tard des services à boire en céramique fine à vernis noir provenant de la plaine du Pô. Les ustensiles en bronze sont par contre très rares.

v.Chr. im Tessin und im Gebiet des Lago Maggiore hergestellt. Die an den Seen der Lombardei und des Piemonts lebende, unter etruskischem Einfluss stehende Bevölkerung baute bereits seit dem 7. Jh. v.Chr. Wein an. Der Wein wurde hier vermutlich unverdünnt getrunken. Dies könnte das geringe Fassungsvermögen einzelner Becher erklären; auch derjenigen, die im Oberwallis gefunden wurden. Angesichts der kulturellen Bindungen, die bereits in prähistorischer Zeit zwischen den Völkern am Südfuss der Alpen und den Siedlern am oberen Rhonelauf existierten, kann man sich gut vorstellen, dass der Weinanbau über die Pässe ins Wallis gelangt ist.

Während der letzten vorchristlichen Jahrhunderte stellen Walliser Töpfer eine ganze Reihe von Bechern aus einheimischem Ton her, die mit ihren charakteristischen Formen den Exemplaren aus der Val d'Ossola und dem Tessin gleichen (Abb. 10). Daneben importiert die Talbevölkerung seit dem 2. Jh. v.Chr. kreiselförmige Flaschen aus der Poebene, die *vasi a trottola*, und etwas später Trinkgeschirr aus Feinkeramik mit schwarzem Firnis; ein Hinweis, dass der Handel zunimmt. Gegenstände aus Bronze sind hingegen rar.

#### *Der Wein in römischer Zeit: ein verbreiteter Genuss*

Es ist schwierig zu sagen, welche Gefässe man in römischer Zeit, mit Ausnahme der Amphoren, ausschliesslich für Wein benutzt hat. Für Getränke gab es eine grosse Anzahl unterschiedlicher Behälter, hauptsächlich Krüge und Becher aus Keramik, Glas oder Metall. Aber diese könnten auch für Bier, Ambrosia oder Wasser verwendet worden sein. Manchmal erlaubt jedoch eine Verzierung, etwa das Motiv einer Traube oder eine Trinkschrift, das Gefäss eindeutig mit Wein in Zusammenhang zu bringen. Bestimmte Gegenstände aus Bronze und Silber scheinen zudem für das Mischen des Weins mit Wasser gebraucht worden zu sein: Siebe und «Pfannen» (sie treten zumeist gepaart auf und passen perfekt ineinander), Trichter, Becken und Krüge, deren Henkel mit diony-

**La serpette, un outil du vigneron.** Parmi les différents couteaux agricoles de l'époque romaine découverts en Valais, on a pu isoler une vingtaine d'outils de petite taille, à lame recourbée et terminée en pointe, que l'on identifie comme des serpettes à vendanger. Datés entre le 2<sup>e</sup> et les 7<sup>e</sup>-8<sup>e</sup> siècles apr. J.-C., la plupart proviennent de sépultures. Certains exemplaires de petites dimensions ont une lame de moins de 13 cm de longueur et une partie incurvée plus ou moins développée (tranchant). Dans la catégorie des outils à tranchant court, on observe des lames repliables fixées au manche par une bague en fer. En dehors du Valais, ce type de serpette – daté des 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> siècles apr. J.-C. – a été observé exclusivement au sud des Alpes (Tessin et Val d'Ossola). Ces outils ont été retrouvés en contexte funéraire, souvent en association avec des services à vin. Tout comme les vases *a trottola* de l'époque celtique, ils établissent un lien culturel entre les régions du sud des Alpes et la haute vallée du Rhône.



Serpettes en fer à lame fixe (Martigny) et repliable (Leukerbad).  
2<sup>e</sup>-4<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.

Rebmesser aus Eisen mit fester (Martigny) und klappbarer (Leukerbad) Klinge.  
2.-4. Jh. n.Chr.

Roncole di ferro a lama fissa (Martigny) e a serramanico (Leukerbad).  
II-IV sec. d.C.

A une échelle plus large, la tradition distingue deux types de serpettes de vigneron: le type grec caractérisé par un taillant (ou talon) sur le dos de la lame et le type italique qui en est dépourvu. A l'époque romaine, la première, diffusée selon les axes de la colonisation grecque, se retrouve globalement dans la partie occidentale de l'Europe (France, Allemagne ou Angleterre). La seconde, sans doute d'origine étrusque, est distribuée vers le nord et l'est du continent (Piémont, Grisons, Autriche ou Roumanie). Le Valais, à la frontière entre ces deux courants, n'a livré que des exemplaires sans taillant et peut ainsi être intégré dans la zone d'influence des serpettes de type italique.

**Das Rebmesser, ein Gerät des Weinbauern.** Unter den Messertypen, die in römischer Zeit für landwirtschaftliche Arbeiten verwendet wurden, fallen rund zwanzig kleine Werkzeuge mit gebogener, spitz endender Klinge auf, die als Rebmesser (Erntemesser) identifiziert werden. Die meisten stammen aus Gräbern und datieren zwischen dem 2. und dem 7./8. Jh. n.Chr. Die Klinge dieser kleinen Messer misst weniger als 13 cm und besitzt einen mehr oder weniger langen gebogenen Teil (Schneide). Zur Gruppe der Werkzeuge mit kurzer Schneide gehören mehrere Exemplare, deren Klinge zuklappbar ist und mit einem Eisenring am Griff fixiert werden kann. Ausserhalb des Wallis kommen diese Rebmesser nur südlich der Alpen (Tessin und Val d'Ossola) vor. Sie wurden in Gräbern gefunden, oft zusammen mit Weingeschirr, und datieren ins 2. und 3. Jh. n.Chr. Wie die Kreiselvasen der keltischen Zeit stellen sie eine kulturelle Verbindung dar zwischen den Regionen südlich der Alpen und dem oberen Rhonetal.

In einem grösseren geographischen Rahmen werden zwei Rebmessertypen unterschieden: der griechische Typ mit einem Fortsatz auf dem Rücken der Klinge und der italische Typ ohne diesen Fortsatz. Während der römischen Epoche ist der erste Typ entlang der griechischen Kolonisationswege verbreitet und findet sich in Westeuropa (Frankreich, Deutschland oder England). Der italische Typ, zweifelsohne etruskischen Ursprungs, ist in Nordosteuropa verbreitet (Piémont, Graubünden, Österreich oder Rumänien). Das an der Grenze zwischen diesen beiden Verbreitungsgebieten liegende Wallis hat nur Exemplare ohne Fortsatz geliefert und kann so dem Einflussgebiet der italischen Rebmesser zugeordnet werden.

### *Le vin à l'époque romaine: une consommation normalisée*

A l'époque romaine, à l'exception des amphores, il est difficile d'identifier au travers des services à boire lesquels ont été utilisés exclusivement pour la consommation du vin. Il existe en effet une grande quantité de récipients pour la boisson, principalement les cruches et des gobelets, que ce soit en céramique, en verre ou en métal. Ceux-ci ont pu contenir également d'autres

sischen Motiven verziert sein konnten. Derartige Objekte gehören zum Schatz von «La Délèze», einer vollständigen Kücheneinrichtung des 3. Jh. n.Chr., die 1874 in Martigny entdeckt worden ist. Im Binntal lagen «Pfannen» in Gräbern des 1. Jh. n.Chr. (Abb. 13). Das *simpulum*, ein kleiner Schöpfer, dem man bereits in Fundzusammenhängen der Latène-Zeit begegnet, wird im 1. Jh. n.Chr. weiterhin verwendet, wie Beispiele aus Massongex oder Sierre nahe legen (Abb. 14). In

Fig. 13  
Casserole en bronze, argentée à l'intérieur, provenant d'une sépulture de Binn. Milieu du 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C.

Auf der Innenseite versilberte Bronze-  
pfanne aus einem Grab in Binn. Mitte  
1. Jh. n.Chr.

Padella bronzea con l'interno argen-  
tato, proveniente da una sepoltura di  
Binn. Metà I sec. d.C.



d'autres liquides comme la bière, l'ambroisie ou l'eau. Parfois ils sont ornés d'un motif, une grappe de raisin par exemple, ou d'une incitation à boire, facteur qui les rattache directement au vin. Certains récipients et ustensiles en bronze et en argent semblent également être liés à la préparation du mélange avec de l'eau: passoirs et «casserole» qui souvent font la paire et s'emboîtent parfaitement, entonnoirs, bassins ou cruches, dont l'anse pouvait être décorée d'un motif dionysiaque. De tels objets faisaient partie du «trésor de la Délèze», batterie complète de cuisine du 3<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. trouvée à Martigny en 1874. Dans le Binntal des «casserole» datées du 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. accompagnaient les défunts. Le *simpulum*, petite louche que l'on rencontre déjà dans des contextes laténiens, est toujours en usage au 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. à Massongex ou à Sierre. On peut encore mentionner dans ce bref inventaire une gourde en fer et en bronze du 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C., provenant d'Ollon au-dessus de Granges (VS) (Fig.15). Cet

dieser knappen Aufstellung kann man noch die Feldflasche aus Eisen und Bronze erwähnen, die aus Ollon oberhalb von Granges (VS) stammt und ins 1. Jh. n.Chr. datiert (Abb.15). Dieses Gefäss gehörte zur Ausrüstung eines Soldaten und dürfte eine starke Flüssigkeit enthalten haben, die mithilfe die Strapazen des Militärdienstes zu ertragen!

### Ein Szenario in drei Akten

Ausgehend von den naturwissenschaftlichen Studien und der Untersuchung der für den Weinbau verwendeten Gegenstände ist es möglich, die Geschichte des Ursprungs und der ersten Entwicklung der Rebe im Wallis als Hypothese in drei Akten zu formulieren.

### Der Rebbau, ein Import aus dem Süden?

Der erste Walliser Weinbau muss von der Gola-secca-Kultur Norditaliens und des Tessins be-

Fig. 14  
Louche en bronze (*simpulum*)  
provenant de Massongex.  
1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C.

*Schöpfer aus Bronze (simpulum) aus  
Massongex. 1. Jh. n.Chr.*

*Mestolo bronzeo (simpulum) da  
Massongex. I sec. d.C.*



14

élément associé à la panoplie du soldat devait contenir quelque liquide assez fort pour soulager des fatigues des campagnes militaires!

### Un scénario en trois actes

A partir des études des naturalistes et des divers objets liés à la viticulture, il est possible de proposer à titre d'hypothèse une histoire en trois actes des origines et des premiers développements de la vigne en Valais.

#### *Une viticulture introduite par le sud des Alpes?*

La première viticulture valaisanne a dû être influencée par la Culture de Golasecca nord-italienne et tessinoise avec laquelle les populations haut-valaisannes de l'époque entretenaient d'étroites relations. Il convient même de placer cette viticulture dans le cadre des échanges accélérés entre les Celtes du nord des Alpes et les cités gréco-étrusques au cours du Premier âge du Fer, bien avant que Rome ne s'intéresse aux Alpes. La

einflusst worden sein, mit der die Oberwalliser Bevölkerung enge Beziehungen unterhielt. Der Rebbau dürfte sogar Zeichen des zunehmenden Austauschs zwischen den Kelten im Norden der Alpen und den griechisch-etruskischen Städten sein; ein Phänomen, das bereits im Verlauf der älteren Eisenzeit einsetzte, lange bevor sich Rom für die Alpen interessierte. Der Nachweis von Reben vor der Mitte des 1. Jahrtausends v.Chr. in der Umgebung des Lac de Montorge wäre somit das Indiz eines ersten lokalen Rebbaus. In Gamsen, wo Traubenkerne seit dem Ende der älteren Eisenzeit nachweisbar sind, gehört der Genuss von Wein bereits zur Normalität: man verwendet hierfür aus dem Süden der Alpen importierte Becher, später die *vasi a trottola*, die auch andernorts im Wallis gefunden wurden. Nicht bewiesen ist hingegen, dass der Wein auch lokal hergestellt wurde. Die Traubenkerne könnten sehr gut auch von importierten Rosinen stammen. Unabhängig davon kann man aber festhalten, dass im Wallis bereits lange vor der römischen Zeit gewisse Gesellschaftsschichten Wein als Getränk schätzten, gleich wie im Tessin und in Norditalien.

#### *Das Wallis, ein Markt für ausländische Weine*

Zur Zeit der römischen Eroberung war das Wallis dem göttlichen Nektar also bereits zugetan. Es stellt sich aber die Frage, ob die Römer die Entwicklung des lokalen Weinbaus gefördert haben oder nicht; eine Frage, die angesichts des Fehlens eindeutiger Zeugnisse schwer zu beantworten ist. Man könnte sich aber vorstellen, dass ein Weinbau «nach Römer Art» aufgekommen ist, um die zunehmende Nachfrage zu befriedigen. Zunächst dürften ausländische Weine aus Italien und Südfrankreich die Verbreitung des Weingenusses begünstigt haben. Die vielen im Wallis gefundenen Fragmente von Amphoren vermitteln uns deutlich den Gefallen der damaligen Bevölkerung an mediterranen Produkten (Abb. 16). Trinkgeschirr und Darstellungen von Trinkszenen zeigen ausserdem, dass der Weingenuss nicht mehr einer Elite vorbehalten, sondern bei einer breiten Bevölkerungsschicht beliebt war.

Fig. 15  
Gourde en fer et en bronze découverte dans des vignes à Ollon (VS). Extrémités des attaches en forme de tête de cygne. Appliques présentant un buste de Mercure, reconnaissable à son chapeau ailé. 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C.

*Feldflasche aus Eisen und Bronze. Die Henkelenden sind als Schwanenköpfe ausgestaltet. Auf den Appliken ist Merkur (erkennbar am Flügelhelm) dargestellt. 1. Jh. n.Chr.*

Fiasca di ferro e bronzo, emersa nei vigneti di Ollon (VS). Le estremità del manico sono modellate a testa di cigno. Appliques con rappresentazione del busto di Mercurio, identificabile in base al suo copricapo alato. I sec. d.C.

présence de la vigne dans les environs du lac de Montorge serait l'indicateur d'une première viticulture locale avant le milieu du premier millénaire av. J.-C. A Gamsen, où la présence de pépins de raisins est récurrente depuis la fin du Premier âge du Fer, la consommation de vin est intégrée aux usages locaux: on utilise désormais des gobelets importés du sud des Alpes, puis des vases *a trottola*, qui vont se retrouver également ailleurs en Valais. On ne peut cependant assurer pleinement que le vin ait été produit localement. Les pépins de raisins auraient très bien pu provenir de raisins secs importés en grappes. Quoiqu'il en soit, bien avant l'époque romaine, le vin constitue un breuvage qui fait partie intégrante de la vie de certaines couches de la société valaisanne, tout comme dans le Tessin et le nord de l'Italie.

#### *Le Valais, un marché pour les vins étrangers*

A la conquête romaine, le Valais apparaît donc comme une région où l'on apprécie depuis longtemps ce nectar divin. La question est maintenant de savoir si les Romains ont favorisé ou découragé le développement d'une viticulture indigène dans la région, une énigme que l'absence de témoins évidents de production n'aide pas à résoudre. On peut cependant s'imaginer qu'une viticulture à la romaine ait pu se développer suite à un accroissement de la demande. Dans un premier temps, l'importation de crus étrangers d'Italie et du sud de la France aurait contribué à une large diffusion de l'usage du vin. En Valais, les nombreux fragments d'amphores traduisent bien le goût prononcé que l'on avait des produits méditerranéens. Les services à boire et les représentations de scènes montrent également que ce ne sont plus uniquement les élites qui consomment, mais une tranche plus large de la population. Les premières amphores vinaires recueillies en Valais sont datées au plus tard du milieu du 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C. et proviennent exclusivement d'Italie. Au tournant de notre ère, les crus se diversifient (sud de la France, Espagne et mer Egée), mais les produits italiens ont toujours la cote (presqu'île d'Orbetello, Rome et surtout la Campanie avec les célèbres Falerne, Cécube et Minturne). Au cours du 1<sup>er</sup> siècle



15

Die ältesten im Wallis gefundenen Weinamphoren datieren spätestens in die Mitte des 1. Jh. v.Chr. und stammen alle aus Italien. Um die Wende unserer Zeitrechnung werden die Herkunftsorte zahlreicher (Südfrankreich, Spanien und ägäisches Meer), aber die italienischen Produkte sind weiterhin beliebt (Halbinsel von Orbetello, Rom und Kampanien mit den berühmten Weinen Falern, Cecub und Minturn). Während des 1. Jh. n.Chr. nimmt der Import zu: Südfrankreich liefert in grossem Umfang Weine von unterschiedlicher Qualität. Ab der Mitte des 3. Jh. n.Chr. nehmen diese gallischen Importe wieder ab, was allerdings nur durch den heutigen Forschungsstand bedingt sein könnte. Im 3. und 4. Jh. n.Chr. schliesslich sind es die Weine des östlichen Mittelmeerraums und von Nordafrika, im 5. Jh. diejenigen von Süd-



apr. J.-C., les importations s'intensifient; le sud de la France exporte massivement des vins de qualités diverses. Cette production gauloise va disparaître à partir du milieu du 3<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., une baisse des importations qui ne serait peut-être que le reflet de l'état des recherches. Enfin, aux 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> siècles apr. J.-C., ce seront des vins de Méditerranée orientale, d'Afrique du Nord et, au 5<sup>e</sup> siècle, ceux du sud de l'Italie et de Palestine que certains citadins vont apprécier tout particulièrement (Martigny, Sion).

#### *Une expansion du vignoble au 2<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. ?*

Parallèlement à ces importations de vin méditerranéen, on assiste semble-t-il dès le 2<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. à l'émergence d'une viticulture plus intensive aux côtés d'une viticulture indigène préexistante. En suivant l'axe de diffusion de la culture de la vigne en Gaule – fin du 1<sup>er</sup> siècle en Bourgogne, puis dans les vallées de la Moselle et du Rhin – il semble probable d'envisager une production viticole en Valais à partir du 2<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. C'est

italien et Palästina, welche wohlhabende Bürger bevorzugen (Martigny, Sitten).

#### *Eine Ausdehnung der Rebberge im 2. Jh. n.Chr. ?*

Parallel zu diesen Weinimporten aus dem Mittelmeerraum und dem bereits bestehenden einheimischen Rebbau scheint seit dem 2. Jh. n.Chr. ein neuer, intensiverer Weinanbau aufgekommen zu sein. Folgt man der Verbreitung der kultivierten Rebe in Gallien – Ende des 1. Jh. im Burgund, dann in den Tälern der Mosel und des Rheins – ist eine intensivierte Weinproduktion im Wallis seit dem 2. Jh. n.Chr. durchaus wahrscheinlich. Zudem stellt man in dieser Zeit generell eine Abnahme importierter Amphoren fest, und es treten die ersten Rebmesser in der Region auf.

Wenn man einen Weinbau «nach Römer Art» annimmt, der besser organisiert ist als der einheimische, muss man die Produktionsstätten in den nach Süden exponierten *villae* zwischen Martigny und Leuk vermuten. Leider konnten hier bislang

Fig. 16  
Amphores vinaires provenant de Massongex et Martigny. 1<sup>er</sup>-4<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.  
*Weinamphoren aus Massongex und Martigny. 1.-4. Jh. n.Chr.*  
Anfore vinarie da Massongex e Martigny. I-IV sec. d.C.



Fig. 17  
Boucle d'oreille en or de Massongex  
représentant une grappe de raisin.  
Milieu du 1<sup>er</sup> siècle apr. J.-C.

Der goldene Ohrring aus Massongex  
stellt eine Weintraube dar. Mitte  
1. Jh. n.Chr.

Orecchino d'oro da Massongex, a  
forma di grappolo d'uva. Metà del  
I sec. d.C.

d'ailleurs à cette époque que l'on constate une baisse généralisée des importations d'amphores et que les premières serpettes à vendanger apparaissent dans la région.

Si l'on postule un développement d'une viticulture «à la romaine», mieux planifiée et mieux organisée que la viticulture indigène, il faut sans doute en rechercher les lieux de production dans les *villae* édifiées sur l'adret entre Martigny et Loèche. Malheureusement les fouilles qui y ont été menées – souvent d'anciennes interventions peu précautionneuses ou des observations très ponctuelles – n'ont pas révélé d'installations viticoles, bien attestées ailleurs en Gaule ou en Italie. Du reste, on connaît bien mieux dans ces *villae* le logis du propriétaire (*pars urbana*) que la *pars rustica* (partie rurale du domaine) où devaient se trouver ces aménagements. Au demeurant, des pressoirs ont tout aussi bien pu être construits directement dans le vignoble comme on l'a observé en Moselle ou dans le Valais médiéval. L'hypothèse du développement d'une viticulture plus intensive à partir des *villae* – qui demande encore à être étayée – pourrait donc être à la base de l'essor de la viticulture médiévale.

### Pour conclure

Grâce à l'influx du Musée valaisan de la vigne et du vin, la mise en place d'une recherche pluridisciplinaire sur la première viticulture valaisanne s'est avérée fructueuse. Une vision nouvelle du Vieux-Pays se fait jour. Bien sûr, les indices qui attestent une viticulture protohistorique demandent vérifications; mais à l'heure actuelle, il est probable que les cols du Haut-Valais plus que la région lémanique et la vallée du Rhône aient été les axes de pénétration de la viticulture en Valais. L'époque romaine, avec la mise en place de circuits commerciaux performants a bien sûr dû confiner la production locale à quelques parquets, mais dès le 2<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., une véritable viticulture «à la romaine» s'est développée en Valais, probablement sur les mêmes emplacements où fleuriront les vignobles médiévaux.



17

noch keine für die Weinherstellung benötigten Einrichtungen archäologisch nachgewiesen werden, im Gegensatz zu Gallien und Italien. Im Wallis sind bislang die Gutshöfe allerdings nur sehr oberflächlich (Altgrabungen) oder punktuell untersucht worden. Im Allgemeinen kennt man lediglich die Residenz des Besitzers (*pars urbana*) und weniger die *pars rustica*, in der sich die landwirtschaftlichen Einrichtungen befanden. Ausserdem könnten die Traubenpressen auch direkt in den Rebbergen aufgestellt worden sein, wie es im Gebiet der Mosel und während des Mittelalters auch im Wallis verbreitet war. Eine von den *villae* ausgehende Intensivierung des Weinbaus könnte die Grundlage für den Aufschwung des Rebbaus in mittelalterlicher Zeit gewesen sein – eine Hypothese, die allerdings noch verifiziert werden muss.

### Schlusswort

Dank der Initiative des Walliser Reb- und Weinmuseums hat die interdisziplinäre Forschung zum Thema der Anfänge des Rebbaus im Wallis Früchte getragen. Die Ursprünge sind nun klarer fassbar, auch wenn die Hinweise auf einen Rebbau in vorgeschichtlicher Zeit noch überprüft werden müssen. Beim heutigen Forschungsstand scheint es aber wahrscheinlich, dass der Rebbau über die Oberwalliser Pässe ins Wallis eingedrungen ist und nicht vom Gebiet des Genfersees und dem unteren Rhonetal aus. Die in römischer Zeit unterhaltenen leistungsfähigen Handelswege haben wohl im Wallis die lokale Weinproduktion zunächst eingeschränkt, doch seit dem 2. Jh. n.Chr. scheint sich hier eine eigentliche Rebbaukultur «nach Römer Art» entwickelt zu haben: dies wahrscheinlich auf den gleichen Parzellen, wo später die mittelalterlichen Rebberge angelegt werden.

## Riassunto

*Grazie alla collaborazione del Musée valaisan de la vigne et du vin è stato possibile raggiungere importanti risultati nella ricerca pluridisciplinare sulle origini della viticoltura in territorio vallesano. Si è così fatta strada una nuova visione del Vallese. Gli elementi che attestano la presenza di viticoltura in epoca preistorica richiedono naturalmente ancora delle verifiche. E' tuttavia fondata l'ipotesi attuale che indica i valichi dell'alto Vallese, più che la stessa regione lemanica o la valle del Rodano, quale più antica linea di penetrazione della viticoltura in Vallese. L'epoca romana, con l'istallazione d'efficaci circuiti commerciali, ha senz'altro relegato la produzione locale a qualche vigneto. A partire dal II sec. d.C. si è tuttavia sviluppata una vera viticoltura «alla romana», verosimilmente nelle stesse aree in cui più tardi fioriranno i vigneti medievali. |*

## Bibliographie

### Crédit des illustrations

Bureau TERA: J. Dresselaers (fig. 1),  
A. Henzen (fig. 2)  
Collection MWV (fig. 3)  
Médiathèque Valais, Martigny (fig. 4)  
Bureau ARIA, Lucia Wick (fig. 5),  
Ph. Curdy (fig. 9), Olivier Mermod (fig. 6)  
ORA VS, B. de Peyer (fig. 7)  
MCAH, Lausanne, D. et S. Fibbi-Aeppli,  
(fig. 8)  
MWV: R. Hofer (fig. 10-12, 14-17, enca-  
drés p. 10, 13 et 19)  
MCA, Heinz Preisig (fig. 13)

### Remerciements

Wir danken Alessandra Antonini für die deutsche Übersetzung.  
Publié avec le soutien des Musées cantonaux du Valais, Sion.

Ph. Curdy, Les Celtes et le vin. Tasses en bois du V<sup>e</sup> siècle avant J.-C., in: A.-D. Zufferey (dir.), Quand le bois sert à boire, Salgesch, 2005, p. 9-12.  
Histoire du Valais, 4 tomes, Société d'Histoire du Valais romand, Sion, 2002.  
Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours, Gollion/Salgesch, 2009.  
G. Kaenel, Boire et manger à la fin de La Tène en Suisse occidentale, Archéologie suisse 8.1985.3, p. 150-159.  
O. Paccolat, Etablissements ruraux du Valais romain: état de la question, Bulletin d'études préhistoriques et archéologiques alpines XV, 2004, p. 283-292.  
R. Pohanka, Eiserne Agrargeräte der römischen Kaiserzeit in Österreich, Studien zur römischen Agrartechnologie in Rätien, Noricum und Pannonien, British Archaeological Research, Oxford, 1986.  
M. Welten, Vegetationsgeschichtliche Untersuchungen in den westlichen Schweizer Alpen: Bern-Wallis, Denkschriften der Schweizerischen Naturforschenden Gesellschaft 95, Basel, 1982.

**Le Musée valaisan de la vigne et du vin (MWV)** est situé au cœur même du vignoble dans deux espaces muséaux riches en histoire reliés par un sentier didactique dévoilant au fil des saisons les travaux de la vigne. Outre ses activités de conservation, le MWV développe de nombreux projets de recherches scientifiques et de médiation culturelle avec les écoles.

Salgesch: exposition permanente «La vigne et le travail de l'Homme»; exposition temporaire «Et le tonneau fût!» jusqu'au 30 novembre 2009.

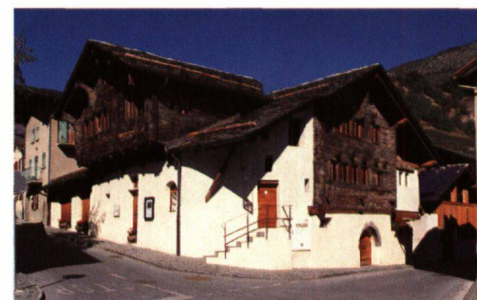
Sierre: ouverture du nouveau musée le 12 septembre 2009. Exposition temporaire «Histoire de la vigne et du vin en Valais», jusqu'au 30 novembre 2010.

Ouverture: avril à novembre ma-di 14-17h

Tél. 027 456 35 25 et 027 456 45 25

[www.museevalaisanduvin.ch](http://www.museevalaisanduvin.ch)

[www.histoireduvin.ch](http://www.histoireduvin.ch)



**Das Walliser Reb- und Weinmuseum (MWV)** befindet sich im Zentrum des Weinanbaugebiets. Zwei geschichtsträchtige Museen sind durch einen Entdeckungsparcours im Rebberg miteinander verbunden, der die Rebarbeiten in den vier Jahreszeiten erläutert. Neben der Konservierung fördert das MWV die wissenschaftliche Forschung und die Kulturvermittlung an Schulen.

Salgesch: Dauerausstellung über den Rebbau. Temporäre Ausstellung «Von Fässern und Fässchen». Bis 30. November 2009.

Siders: Eröffnung des neuen Museums am 12. September 2009. Temporäre Ausstellung «Geschichte des Weinanbaus und des Weins im Wallis». Bis 30. November 2010.

Öffnungszeiten: April bis November, Di-So 14-17h

Tel. 027 456 35 25 und 027 456 45 25

[www.museevalaisanduvin.ch](http://www.museevalaisanduvin.ch)

[www.histoireduvin.ch](http://www.histoireduvin.ch)