



LA MAISON
DE LA PETITE ARVINE
DE FULLY

DAS WINZER-FRESKO

Ein einzigartiges Zeugnis des Weinbau-Dorfes Fully in den 1940er-Jahren







Liebe Freunde des Weinbaus und des Kulturerbes,

Anfang der 1930er-Jahre wurde der Architekt François-Casimir Besson mit dem Bau der ersten Genossenschaftskellereien im Wallis beauftragt, um dem wachsenden Bedarf an Weinkellern gerecht zu werden.

1940 wandte sich der Fullyer Winzer Henri Carron an ihn, um seine eigene Kellerei zu vergrössern. Gleichzeitig beauftragte er den Künstler Pierre Faval mit der Gestaltung eines monumentalen Wandbilds an der Ostfassade.

Nach einem Jahr der Vorbereitung entstand ein über 36 Meter langer Wandfries: ein eindrucksvolles Werk, das das Winzerhandwerk, die Landschaften und die Dörfer der Gemeinde Fully in Szene setzt.

2021, kurz vor dem Abriss des Gebäudes, wurde das Fresko entfernt, bewahrt und mit grösster Sorgfalt von Sébastien Grau und seinem Team des Ateliers META restauriert.

Heute erstrahlt es in neuem Glanz, im Herzen der Maison de la Petite Arvine de Fully, wo es nun ausgestellt und gewürdigt wird.

Dieses kostbare Zeugnis unserer kollektiven Erinnerung lädt Sie ein, in die Weingeschichte von Fully einzutauchen – durch die Augen eines Künstlers und die Leidenschaft eines Dorfes.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Entdeckung und einen schönen Besuch!

Anne Barman

*Präsidentin des Vereins zur Erhaltung
der Fresken der Caves Henri Carron*



Porträt von Pierre Faval

Pierre Faval (1899–1962)

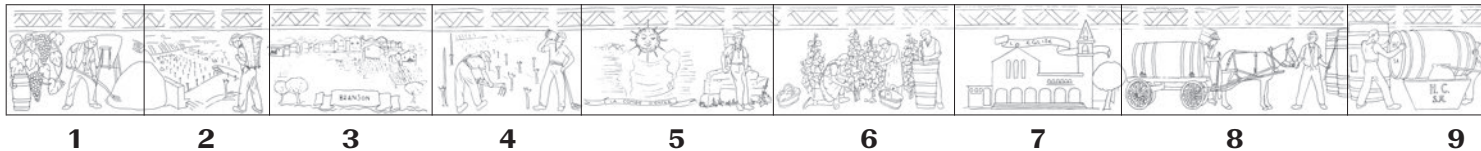
Pierre Faval stammte aus dem Aostatal und absolvierte seine Ausbildung in dekorativer Kunst in Turin, Udine und Rom, wo er sich auch mit Holzschnitt und Medaillenkunst beschäftigte.

Als Spezialist für Fresken und Vergoldung liess er sich 1934 in Orsières im Wallis nieder.

Seine Karriere begann er als Maler, wandte sich aber ab Mitte der 1940er-Jahre ganz der Architektur zu. Als anerkannter Künstler gestaltete er unter anderem den Chor der Kirche von Trient (1932), die Glasfenster der Kirche von Liddes (1942) und war an der Restaurierung der Kirche von Orsières (1958-1962) beteiligt.



Gouache-Studien von Pierre Faval (1940)



Pierre Favals Winzer-Fresko liest sich wie eine Bildergeschichte

Das Winzer-Fresko von Pierre Faval ist wie ein erzählendes Band gestaltet.

Sie zeigt die verschiedenen Etappen der Winzerarbeit, unterbrochen von Szenen aus den Dörfern der Gemeinde Fully.

Mit stilisierter, aber präziser Darstellung fängt Faval die Arbeiten im Rebberg im Lauf der Jahreszeiten ein – mit viel Liebe zu den Gesten, Werkzeugen und Traditionen der Weinbaukultur der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts.

Faval malte das Fresko nach alter Tradition auf frischem Kalkputz, der jede Szene in der Klarheit des Tages einfängt.

Der in Abschnitte unterteilte Wandfries gliedert die Arbeitstage wie Kapitel einer Geschichte. Mit Hilfe eines Pauspapiers mit kleinen Löchern (sog. *Poncif*) übertrug er zuerst die Umrisse. Feiner Kohlenstaub machte die Linien sichtbar. Dann setzte er mit dem Pinsel die Farben: warme Ockertöne, tiefe Erdfarben, leuchtendes Blau.

Wir laden Sie ein, die Szenen in der Reihenfolge ihrer Anordnung zu entdecken.



Foto des Freskos in Entstehung (1941)



1



Die Düngung

Ein Mann schöpft Mist mit einer vierzinkigen Gabel. Er füllt ihn in einen Rückentragkorb, der auf einem Holzgestell steht - dem sogenannten *Tsazolet* oder „Esel“.

Links sieht man ineinander verschlungene Rebzweige mit vollen Trauben. Sie umrahmen ein kleines Holzfässchen, eine traditionelle Weinflasche für unterwegs.

2



Der Misttransport

Die Figur trägt den vollen Mistkorb in den Weinberg. Er bereitet sich darauf vor, den Boden zu düngen. Die Reben sind bereits geschnitten. Die Pfähle wurden im Winter entfernt.

3



Branson

Das Dorf Branson - eingebettet zwischen Reben und Bergen.

4



Das Fessoyage

Beim sog. *Fessoyage* wird der Boden mit einer speziellen Hacke gelockert. Links arbeitet ein Mann mit einem dreizinkigen Gerät. Rechts lehnt sein Kollege an seinem Werkzeug und macht eine Pause – mit der Weinflasche in der Hand.

Nach dieser Arbeit werden die im Winter entfernten Rebpfähle wieder eingesteckt. Diese mühsame Arbeit verschwand nach und nach ab den 1940er-Jahren. In den 1950er- und 1960er-Jahren ersetzten robustere Metallpfähle die hölzernen Modelle.

5



Die Combe d'Enfer und die Ruhepause des Winzers – mit voller Brante auf dem Rücken

Ein Mann lehnt sich mit einer vollen Brante auf dem Rücken an eine kleine Mauer. Diese wird *rèpouje a bouojon* genannt – der Ort für eine kurze Rast. Links neben ihm steht ein Korb, gefüllt mit frisch geernteten Trauben. Die hölzerne Brante bleibt während der ganzen Lese feucht. So quillt das Holz auf und der Saft kann nicht auslaufen. Diese Technik nennt man *abonner*.

Eine volle Brante wiegt fast 60 Kilo. Sie wird auf dem Rücken bis zur sog. *Bossette* getragen, wo die Trauben entleert werden. Da die Bossette oft weit entfernt ist, wechseln sich die Träger unterwegs ab. Man sagt dann, sie „tablettieren“.

6



Die Weinlese

Zwei Frauen ernten die Trauben. Sie legen sie in eine *Seille* - ein Holzgefäß mit zwei Henkeln - und in einen Korb.

Neben ihnen zerdrückt ein Mann die Trauben in einer Brante. Man nennt dies *chemotieren*. Dazu benutzt er einen stacheligen Stock, den *Chemotzeu*.

Da der Weinberg am Hang liegt, steht er oberhalb der Brante. So kann er mit mehr Kraft arbeiten und die Trauben leichter zerdrücken.

7



*Der linke Teil, stark beschädigt,
konnte nicht erhalten werden.*

Die Kirche

| Darstellung der Kirche im Dorfkern von Fully.

8



Der Transport der Bossetten

Nach der Ernte werden die Trauben in eine *Bossette* geschüttet – ein grosses Holzgefäss, das bis zu 1000 kg fasst. Die Bossetten sind grau gestrichen und tragen die Initialen ihres Besitzers – hier zum Beispiel die der Cave Henri Carron. Dann werden sie auf Wagen zur Kellerei gebracht, gezogen von Maultieren oder Pferden. Unter den Bossetten liegen Weidenbündel, um die Erschütterungen zu dämpfen. Die Holzräder mit Metallringen federn kaum. Favals Darstellung ist besonders genau: Sie zeigt sowohl das Zug- als auch das Bremssystem des Wagens.

9



Die Anlieferung der Trauben

Zwei Männer kippen die Bossette. Ein dritter leert sie mit einem Schaber aus. In der Kellerei werden die Bossetten mit einem Flaschenzug entladen. Dann stellt man sie auf zwei parallel liegende Träger - links und rechts eines grossen Metalltrichters, der über einem Gärbehälter steht. Zum Entleeren rollen zwei Männer die Bossette nach vorne, bis sich die Öffnung über dem Trichter befindet. Ein dritter Mann zieht den zerdrückten Traubenbrei mit dem Schaber heraus.

10



Der Transport der Bossetten

Dies ist die zweite Szene zum Bossetten-Transport. Zusammen mit der ersten umrahmt sie den Schlüsselmoment: die Anlieferung der Trauben. Diese Inszenierung hebt die Cave Carron besonders hervor. Sie deutet an, dass die Ernten aller Dörfer nach dort gelangen - ins Zentrum von Fully.

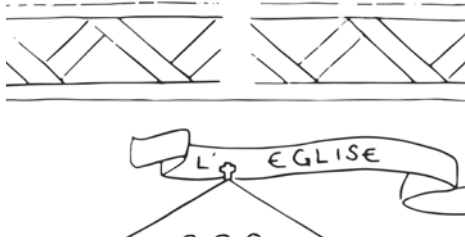
11



Châtaigner

Darstellung des Dorfes Châtaignier - eingebettet in die sonnenverwöhnten Hänge.

12



*Der linke Teil, stark beschädigt,
konnte nicht erhalten werden.*

Das Entleeren der Branten in die Bossetten

Im Hintergrund leert ein Mann seine Brante in eine Bossette. Im Vordergrund steht eine Bossette auf einem Wagen, der von einem Pferd gezogen wird. Eine Leiter lehnt am Behälter.

13



Die trinkenden Winzer

Zwei Männer machen eine Pause. Einer trinkt aus der *Channe*, der andere ruht sich an einer Mauer aus.

14



Saxé und Mazembroz

Darstellung der Dörfer Saxé und Mazembroz - umgeben von Reben und sonnigen Hängen.

15



Das Spritzen

Ein Mann behandelt die Reben mit einer Schwefelspritze auf dem Rücken. Dieses schwere Modell fasste rund 20 Liter. Dreimal pro Jahr wurde gespritzt - gegen Mehltau und Oidium. Dazu mischte man Wasser, Vitriol und Kalk. Die Mischung wurde mit Indikatorpapier geprüft. Gegen Oidium verwendete man meist Schwefel. Zubereitet wurde alles in einem Holzbottich - wie auf dem Fresko zu sehen. In den 1940er-Jahren war die Bewässerung in den meisten Rebbergen bereits üblich. Man nutzte Quellen in der Nähe oder sammelte Regenwasser von Blechdächern der Hütten - und speicherte es in Reservoirs.

16



Das Entblättern

Zwei Frauen entblättern die Reben und binden sie mit Raffia fest. Der Raffia wurde in langen Bündeln verkauft und in etwa 40 cm lange Stücke geschnitten. Er war trocken und spröde - und konnte die Finger verletzen. Deshalb trankte man ihn vor dem Gebrauch im Wasser, um ihn weicher und geschmeidiger zu machen.

17



Der Rebschnitt

Ein Mann schneidet die Reben. Neben ihm bindet eine Frau die Rebzweige zu Bündeln. Diese werden im Winter als Brennholz verwendet.

Mit unserem tiefen Dank an alle, die dies möglich gemacht haben

Wir danken von Herzen all jenen Menschen, Institutionen und Mäzenen, die die Erhaltung, Restaurierung und Aufwertung des Freskos von Pierre Faval grosszügig unterstützt haben. Unser besonderer Dank gilt dem Komitee des *Journal de Fully*, das dieses schöne Projekt initiiert hat.

Dank ihrem Engagement konnte dieses einzigartige Zeugnis des Walliser Weinbauerbes bewahrt und an kommende Generationen weitergegeben werden.

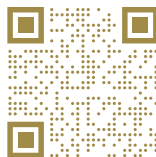
Unser aufrichtiger Dank geht insbesondere an folgende Unterstützer, deren Grosszügigkeit die Verwirklichung dieses Projekts ermöglicht hat: Kanton Wallis, Loterie Romande, Fondation Léonard Gianadda Mécénat, Gemeinde Fully, IVV - Interprofession de la Vigne et du Vin, Chemin du Vignoble, Migros-Kulturprozent, AMAV - Freunde des Walliser Kunstmuseums sowie Schweizer Heimatschutz - Sektion französischsprachiges Wallis.

Ein ganz besonderer Dank geht auch an die Kinder von Pierre Faval - Charlotte Darbellay, Danièle Cretton und Pierre-Marie Faval -, deren Wohlwollen, Vertrauen und diskrete, aber wertvolle Präsenz das Projekt von Anfang an begleitet haben. Wir möchten uns auch bei Yvette Chastellain, der Tochter von Henri Carron, und ihrer Familie bedanken.

Dank all dieser wertvollen Unterstützungen und vieler weiterer Spenden spricht das Werk von Pierre Faval heute weiter zu den Besuchenden - an einem Ort, der Kunst, Erinnerung und Weinbau miteinander verbindet.

Impressum

Herausgeber: Fully Destination Petite Arvine SA, ©2025
Redaktion: Anne Barman, Christine Dudle-Crevoisier, Sébastien Grau
Layout: invisu-design.com
Fotografien: Atelier META, Archives Faval, Musée du Vin - Siders



MAISONPETITESARVINES.CH

MAISON DE LA PETITE ARVINE DE FULLY

CHEMIN DES MARÈTSONS 1 | 1926 FULLY | +41 27 563 19 26 | INFO@MAISONPETITESARVINES.CH