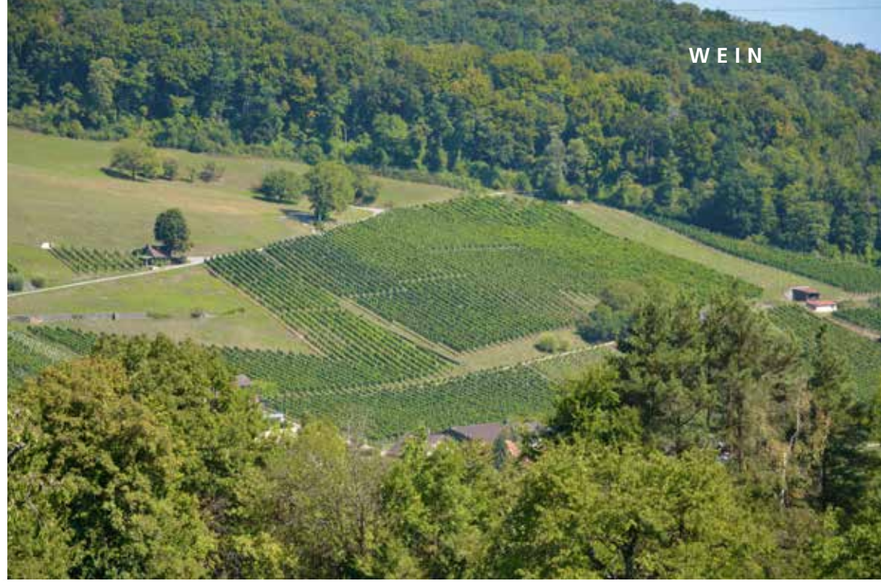

Wichtigste Weissweintraube bleibt Riesling x Sylvaner, aber in den sechs Unterregionen gedeiht heute eine grosse Sortenvielfalt.

Weinbau im Kanton Aargau

Im 19. Jahrhundert war die Rebfläche des Kantons Aargau mit 2700 Hektaren grösser als die damalige Walliser Weinregion. Heute wird auf knapp 400 Hektaren eine ansprechende Weinvielfalt in immer besserer Qualität produziert, und das Interesse an Aargauer Weinen steigt stetig.

Das war vor zwanzig Jahren noch ganz anders. Die Weinzeitschrift, für die ich damals arbeitete, sollte einen Mitarbeiter an eine Riesling-x-Sylvaner-Degustation ins Aargau entsenden, aber plötzlich waren alle völlig überlastet, konnten unmöglich weg … Als Lückenbüsserin durfte ich nach Würenlingen fahren – und wurde mit einer bis heute unvergessenen Verkostung belohnt. Dass die oft gering geschätzte Rebsorte einen solchen Reichtum an Geruchs- und Geschmacksnuancen zu bieten hatte, hätte ich nie gedacht. Da war kein Wein wie der andere, und langweilig war keiner.

Wie fast überall war auch im Aargau der Weinbau lange Zeit ein Nebenzweig der Landwirtschaft. Reben wurden an Orten angebaut, die sich für andere Kulturen nicht eigneten oder nur mühsam zu bearbeiten waren. Viele Sorten wuchsen durcheinander im gleichen Weinberg, gepflückt wurde alles, was am Stock hing, Quantität kam vor Qualität. Die Reblausplage machte diesem Wildwuchs ein Ende, viele Rebflächen wurden aufgegeben, viele Rebsorten verbannt. Danach mutierte der Weinbau zur Feierabendbeschäftigung, die Trauben wurden oft genossenschaftlich verwertet, die Weine regional und lokal getrunken. Gegen die Produkte aus sonnenverwöhnteren Schweizer Regionen oder aus dem Ausland hatten die einheimischen Weine keine Chance. Dabei hat der Kanton Aargau beste Voraussetzungen für den Weinbau, mit der Klimaveränderung sogar mehr denn je. Die Region liegt auf dem gleichen Breitengrad wie das Burgund, entsprechend gering sind die Niederschläge, auch wenn das dieses Jahr schwer zu glauben ist. Die Weinberge der Unterregionen Fricktal, Geissberg, Unteres Aaretal, Schenkenbergertal und Aarau, Limmattal, Reusstal und Seetal liegen auf 300 bis 500 Meter über dem Meer. Topografisch, klimatisch und bezüglich der Bodenstrukturen gibt es grosse Unterschiede, von Jura-Kalk über Kies, Mergel, Löss, sand- und tonhaltige Böden findet sich alles. Das schlägt sich nieder in der grossen Vielfalt an Rebsorten, im Charakter und der Struktur der Weine, in der Typizität der Einzellagenweine. Die Aargauer Winzer und die Genossenschaften bieten Weinfreunden von Juni bis Dezember an fast jedem Wochenende Gelegenheiten, ihre Produkte zu verkosten und zu kaufen: An Weinproben, «Räbhüsli- und Trottenfäschten», an Rebbergtagen und Weinwanderungen, an Sauser- und Winzerfesten, an Advents- und Weihnachtsmärkten, an Fondue-, Raclette- und Treberwurstessen. ***www.aargauer-weine.ch***

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: BÉATRICE VAN STRIEN

Adrians Weingut in Oberflachs

Bin ich falsch? Hier steht doch Rebgut Birchmeier angeschrieben. Aber da tritt der grosse, drahtig-schlanke Adrian Hartmann aus dem Haus am Winzerweg 19 und heisst mich willkommen. Ja, hier ist alles noch so, wie es Susanne und Stefan Birchmeier hinterlassen haben. Susanne ist Adrians Cousine, dank der sein Traum vom eigenen Weingut nun knapp vor seinem Vierzigsten doch Wirklichkeit wird. Aufgewachsen ist Adrian Hartmann auf dem elterlichen Weingut im benachbarten Schinznach, das heute sein Bruder führt. Nach Winzerlehre, Berufsmatur und abgeschlossenem Önologiestudium half er zu Hause aus, arbeitete als Kellermeister in Schaffhausen und zehn Jahre lang bei Fehr & Engeli im Fricktal. Als seine Kusine einen Nachfolger für ihr Rebgut suchte, war seine Chance gekommen. Seit letztem Herbst arbeitet er nun hier, erst zusammen mit Susanne Birchmeier, der er die gesamte Traubenlese 2015 abkaufte. Seit Anfang des Jahres ist er stolzer Besitzer des 3,5 Hektaren grossen Weinguts und freut sich auf die Zukunft. «Bisher hatte ich hundert Schäflein zu betreuen, nun kann ich mich bald nur noch meinen eigenen zehn widmen und jedem einzel-nen die nötigen Streicheleinheiten zukommen lassen» strahlt Adrian. «Man hat jedes Jahr nur eine Chance, die Qualität aus dem Weinberg in den Wein hinüberzuretten und einen Weinstil zu prägen. Und dazu muss man Zeit haben», ist er überzeugt. Er hat sich viel vorgenommen. Seine Weine wird er vorläufig noch im elterlichen Weingut keltern, wo alles vorhanden ist, was er braucht. Die Qualität der Weine will er verbessern, sich höher positionieren, aber ohne die bisherige treue Kundschaft abzuschrecken. Vor allem: Er hat sich angemeldet, und bereits im letzten Winter einen Kurs besucht, für biodynamischen Weinbau. Der Austausch mit Kollegen ist rege, ihre Erfahrungen ermutigend. Adrian wollte immer die Natur wieder ins Zentrum des Interesses rücken und seinen eigenen Weg gehen. Das wird er in Zukunft nach den strengen Demeter-Regeln. Wir verkosten den im März abgefüllten Riesling x Sylvaner 2015 – ein Prachtexemplar: würziges Bouquet mit Muskatnoten, frisch und tänzelnd am Gaumen, kraftvoll. Ganz klar ein Wein ohne biologischen Säureabbau. Adrian Hartmann ist ein Newcomer, den man im Auge behalten sollte. ***www.adrians-weingut.ch***

Weingut zum Sternen in Würenlingen

Über die Meiers und ihre Weine wird viel und oft geschrieben, weil Andreas Meier sich gerne Zeit nimmt für ein Gespräch über Wein. Er erzählt so interessant über so vieles, dass frau dabei fast das Schreiben vergisst. Erstaunlich, wie so oft im Aargau, sind die höchst vernünftigen Preise auf der Preisliste. Auffallend und eher verwirrend für Deutschschweizer Weine sind die Bezeichnung Kloster Sion und Réserve.

Kloster Sion hat nichts mit Sion im Wallis zu tun. Der Name, ein Relikt aus der Zeit der christlichen Kreuzzüge, ist abgeleitet von Zion, dem heutigen Jerusalem. Ein Kloster gleichen Namens mit umfangreichen Rebflächen wurde 1269 von Walther von Klingen gestiftet, dem Klingnau seinen Namen verdankt. 1894 konnte Andreas' Urgrossvater diese grossartige Südhanglage erwerben, aus welcher sein Grossvater Albert 1929 eine Klonenselektion des Pinot noir machte, die sein Vater Anton weiterführte wie Andreas heute auch. Deshalb finden sich in der ganzen Schweiz Blauburgunder Rebstöcke aus der Klingnauer Klonenzucht.

Womit wir bei der Rebschule wären, die von Andreas und seinem Bruder Manuel geführt wird. «Jede achte Rebe, die in der Schweiz gepflanzt wird, stammt aus unserer Rebschule», erzählt Andreas stolz. Unter den 220 verschiedenen Sorten sind nicht wenige, die von Andreas und seinen Vorfahren selektioniert oder gekreuzt wurden. Das braucht Neugierde, Hintergrundwissen und viel Geduld, denn die Züchtung einer neuen Sorte kann bis zu zwanzig Jahre dauern.

Die Voraussetzungen bringt Andreas alle mit. Es dürfte kaum einen Winzer in der Schweiz geben, der mehr über die Bodenarten, ihre Entstehung und ihren Einfluss auf die Weine weiss als er. Ein wahrer Terroirist! «Ich verspüre immer das Bedürfnis, alles zu hinterfragen, in die Tiefe zu gehen, bis ich einfach nicht mehr weiterkomme.» Kein schlimmes Laster, denn die Begeisterung, mit welcher er seit dem 1. Januar 1995 Reben züchtet und Wein macht, ist spürbar und ansteckend. Im Lee, Wannenberg, Eichenrain, Firsthalde, Höll, Sennhof, Kloster Sion – das sind die Namen der Einzellagen, aus denen die Trauben zu dem gleichnamigen Weinen stammen. Auf einer Lagenkarte lassen sich alle Lagen von Klingnau über Döttingen bis Würenlingen verorten.

Was macht den Kloster Sion zur Réserve? Die besten Trauben aus dem 3,5 Hektaren grossen Weinberg.

Von verschiedenen Klonen stammend und spät gelesen, haben sie einen doppelt so hohen Kaliumgehalt wie Trauben aus anderen Lagen, was sich in einer erstaunlichen Fülle im Mund kundtut. Wie burgundische Grands Crus reift der Wein in französischen Barriques heran. Sein Preis ist unglaublich günstig für einen Wein dieser Qualität und dieser Lagerfähigkeit. Kein Wunder heimst er Preise und Lorbeeren ein. Andreas' Lieblingswein? Das ist eher der Chardonnay mit seiner komplexen Aromatik. «Der 2015er wird eine Bombe», lacht Andreas. ***www.weingut-sternen.ch***

Wein & Gemüse Umbricht in Untersiggenthal

Die Familiengeschichte ist typisch für viele Schweizer Winzer: Der Grossvater und der Vater betrieben Landwirtschaft, mit allem, was dazugehört. Vater Erwin belegte an der Landwirtschaftsschule einen zusätzlichen Kurs über Rebbau. 1976 konnten die ersten eigenen Trauben geerntet werden. Nach und nach kauften Erwin und Marie-Theres Umbricht schmale Parzellen Rebland auf, terrassierten und bepflanzten sie. Vom insgesamt 25 Hektaren grossen Betrieb sind heute 3.1 Hektaren Weinberge, der Rest ist für die Landwirtschaft reserviert: Kartoffeln, Weizen, Zuckerrüben, Urdinkel und Gemüse. 26 Jahre lang wurde der Wein ausserhalb gekeltert und abgefüllt, aber von der Familie ab Hof verkauft. Heute teilen sich die Söhne Pirmin und Fredy die Verantwortung für den Betrieb: Pirmin ist dipl. Winzermeister, Fredy dipl. Gemüsegärtnermeister. Für beide ist ihr Beruf auch ihre Leidenschaft. Beide haben sich im Ausland ihre Sporen abverdient. Pirmin in Südtirol, im kalifornischen Napa Valley, in Chile und im Burgund. Als erster und einziger Eigenkelterer in der Familie ist für Pirmin der Austausch mit Winzerkollegen sehr wichtig. Gemeinsame Verkostungen mit anschliessender Analyse und Kritik sind besonders wertvoll. «Konkurrenz sind nicht Winzer und Weine der eigenen oder anderer Schweizer Weinregionen, sondern aus dem Ausland. Deshalb sollten wir zusammenhalten, zusammenarbeiten, um gemeinsam den Schweizer Wein nach vorne zu bringen», ist Pirmin überzeugt. Während seine Eltern nur Pinot noir und Riesling x Sylvaner anbauten, hat er heute zusätzlich Chardonnay, Sauvignon blanc, St. Laurent, Viognier – der Wein kommt bald ins Sortiment – und eine kleine Parzelle Merlot. Er tüftelt gerne, baut mal reinsortig, mal mit kleinen Anteilen anderer Trauben aus, je nach Qualität der Jahrgänge. Eine eigene Kreation ist der Pinero, eine Cuvée aus Pinot noir und zwei Cabernet Sorten.
Gerne würde er noch mehr Trauben verarbeiten, und einige Ideen hat er auch im Hinterkopf. Im Moment steht aber die Familie im Vordergrund und ist ihm sehr wichtig. Im schönen Hofladen werden neben Wein auch landwirtschaftliche Erzeugnisse der Familie und der näheren Region angeboten. Drei Generationen Umbricht leben und arbeiten nahe bei- und miteinander, das ist sehr positiv und sehr intensiv. Pirmin weiss, dass die Zeit für Neuerungen kommen wird – in Sachen Wein ist nichts in Stein gemeisselt. ***www.wugu.ch***