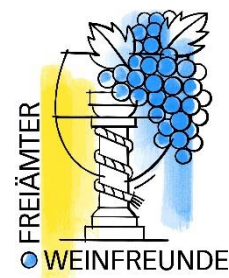


Erlesene Weine aus dem unteren Aaretal

Von der Vision zur Realität

Seit 2002 führt der Winzer und Oenologe Lukas Baumgartner den väterlichen Betrieb in Tegerfelden im „Zurzibiet“. Die Liebe zum Beruf, Freude an schönen Weinen, Offenheit für Neues und der Drang nach Innovation begleiten ihn und seine Frau Sandra täglich.



Sie hätten sich gefreut ihre Weine vorzustellen, begrüßen Lukas und Sandra Baumgartner die Freiamter Weinfreunde, hier mit Präsident Markus Aellen (rechts)

Zum Apéro geniessen die sechzig Freiamter Weinfreundinnen und Weinfreunde einen RieslingxSylvaner 2014 vom Sandacher aus Endingen, der speziell ohne Säureabbau und mit einer leicht süsslichen Note ausgebaut wird.

Während flinke Servicehände den ersten Dreierflight Weissweine einschenken und die Vorspeise auftragen, heisst Präsident Markus Aellen Sandra und Lukas Baumgartner im Panoramasaal des Seehotels Delphin willkommen. Sie seien gerne ins Seetal gekommen und er freue sich sehr, den Freiamter Weinfreunden seine Weine vorstellen zu dürfen, so Lukas Baumgartner in seiner Begrüssung. Auf rund zehn Hektar Rebland in den Gemeinden Tegerfelden, Goldwand / Ennetbaden, Lengnau, Endingen und Klingnau pflegen sie zehn verschiedene Traubensorten. Zusammen mit der Fremdkelterung beträgt die Jahresproduktion zwischen 70' bis 90'000 Liter Wein.

Weiss ist nicht gleich weiss

Drei Weine in drei markant unterschiedlichen Farbtönen finden sich im ersten Dreierflight. Der Traminer 2014 von der Lage Loch aus Tegerfelden mit einer speziellen Aromatik passt ausgezeichnet zur süss-sauren Sauce am pochierten Balchenfilet. Im zweiten Glas perlt der Pinot Gris 2014 der Lage Raihalde ebenfalls aus Tegerfelden. Die kupferfarbigen Beerenhäute und die Kaltstandzeit über Nacht ergeben eine Tönung ins Lachsfarbige, wobei der Wein später durch die Reifung wieder heller wird. Der Sauvignon Blanc 2014 im dritten Glas gedeiht an der Lage Chürzi in Lengnau. Der sandig-lehmige Boden auf über 450 Meter Höhe mit optimaler Sonneneinstrahlung und kühlen Nächten eignet sich besonders für den Anbau dieser Traubensorte. Das grasige Grün mit Aromen von Stachelbeeren bis Grapefruits erfreut den Liebhaber. Lukas Baumgartner betont, dass die Hefe bei der Vergärung die Entfaltung der Enzyme begünstige und dadurch ein Sauvignon Blanc in der Aromatik stark beeinflusst werden könne.

Zum Hauptgang serviert uns der Degustationsleiter drei Pinot Noir Lagenweine. Das Engagement des Winzers, den Terroirs und der sehr anspruchsvollen Blauburgundertraube alles abzuverlangen, spürt man bei jedem Schluck. Aus dem ersten Glas verkosten wir den

Steimüri 2014, eine Südlage aus Tegerfelden mit fünf verschiedenen Klonen bestockt. Ein Teil der Maische wird erhitzt und zwölf Stunden stehen gelassen, um so möglichst viele Aromen und Farbstoffe mitzunehmen; der andere Teil wird traditionell an der Maische vergoren. Der Ausbau erfolgt im Stahltank. Der zweite 2014-er, gedeiht in der Goldwand Ennetbaden und reift im 1000-Liter Holzfass. Im dritten Glas finden wir den Lagenwein von der Schwändi aus Klingnau 2012. Er wächst auf einer Opalinuston-Unterlage und wird während 24 Monaten in maximal dreijährigen, teilweise einheimischen Barriques, ausgebaut. Die drei unterschiedlichen Pinot Noir Weine begleiten den Kalbskarreebraten mit Kartoffelpüree und Gemüse vorzüglich und unser Zuspruch ist gross.

Zum Käseplättli kredenzt Lukas Baumgartner drei Spezialitäten aus seinem Angebot. Im Glas eins den Garanoir 2014 der Lage Stocken, im zweiten Glas den Gamaret 2013 der Lage Loch, beide aus Tegerfelden. Beide Rebsorten haben die gleichen Eltern. Die früher reifende Garanoirtraube färbt sich schnell blau und lockt die Suzukii-Fliege an. Dagegen wappnet sich der Weinbauer mit dem Anschneiden der Fruchtruten. Die Beeren trocknen an und sind für Kirschessigfliegen kein Ziel mehr. Gegen den Vogelfrass schützt er die Rebzeilen mit Netzen. Die Gamarettraube ist weniger anfällig gegen Insekten und Krankheiten. Als Versuch lässt der Tüftler Baumgartner einen Teil der Ernte auf Gittern nach Amarone-Manier trocknen und erzeugt damit einen kräftigen und aromareichen Wein. Ein reiner Malbec 2013 der Lage Schwändi aus Klingnau degustieren wir im dritten Glas. Malbec sei trendig und sehr gefragt. Im unteren Aaretal generell und in der gut besonnten Schwändi im speziellen reife Malbec ausgezeichnet. Weltweit kenne man für den heute in Mendoza (Argentinien) heimischen Malbec um die 400 verschiedene Namen.

Phylosophie und gesicherter Nachwuchs

Lukas Baumgartner verfolgt seit der Übernahme des Betriebes sein Ziel mit drei Linien: Weine der Domänen, Lagenweine und Cuvées. Seine Vision, in einer vierten Gruppe Grand Cru Weine im unteren Aaretal zu erzeugen, könnte bald der Realität entsprechen. Heute produziert das Weingut Baumgartner nach IP-Standard. Der erstgeborene Sohn in der Familie schliesst seine Winzerausbildung im Sommer ab. Seine Interessen zielen in Richtung biodynamischer Weinbau. Vorerst wird er sein Wissen auf Weinbaubetrieben der alten und neuen Welt vertiefen und Erfahrungen sammeln. Unterdessen beginnt sein jüngerer Bruder auf einem Fremdbetrieb den Winzerlehrgang und die Schwester lernt an der Hotelfachschule unter anderem die Bedeutung von Wein in der Beziehung zum Kunden als Gast kennen. Insgesamt eine gute Ausgangslage für das Fortbestehen des Weingutes Baumgartner.

Lukas Baumgartner hat den Weg von der Rebe ins Glas mit Leidenschaft vermittelt. Und das Delphin-Team aus Meisterschwanden hat uns mit zeitgerechtem Service und feinsten Speisen verwöhnt. Der Präsident fand die richtigen Dankesworte und die Teilnehmenden geizten nicht mit Applaus.

Otto E. Sprenger

