



Die Aargauer Weine überzeugen

Am liebsten selber trinken

Weinakademiker Markus Fuchs präsentiert Weine aus den sieben Rebbaugebieten des Kantons. 70 Weinfreunde eröffnen im Seehotel Delphin in Meisterschwanden mit dem Vorstand das Vereinsjahr 2018.

Die Anfänge des Aargauer Weinbaus finden sich in der Römerzeit. Funde in den Römerlagern von Windisch, Augst und Zurzach belegen dies eindeutig. Später waren es die Klöster und der Adel, die den Weinbau im Aargau bis zum 19. Jahrhundert vorangetrieben haben. Die Rebflächen wuchsen stetig und erreichten im Jahre 1881 einen Höchststand von 2681 Hektar.

Seit 150 Jahren gut organisiert

Der Branchenverband „Aargauer Wein“ bündelt heute die Interessen von über 600 Winzerinnen und Winzern, die auf einer Rebfläche von 400 Hektar in siebzig Gemeinden aus aktuell über 50 verschiedenen Rebsorten durchschnittlich 20'500 Hektoliter Wein im Jahr erzeugen. Er fördert die Qualität und informiert die Konsumenten über neue Erkenntnisse in Rebberg und Keller. Der im Jahr 1867 gegründete Verband zählt heute Massnahmen zur Förderung von Image und Bekanntheitsgrad zu seinen wichtigsten Aufgaben. Im Kanton bestehen elf Weinbaugenossenschaften und in 60 Betrieben werden Trauben gekeltert. Über 100 Betriebe verkaufen ihre Weine direkt ab Weingut. Viele Winzer sind mit ihren Qualitätsweinen auch in der heimischen Gastronomie vertreten. Dass die rund 600 000 Aargauerinnen und Aargauer die auf Kantonsebene erzeugten Weine am liebsten selber trinken, ist auf die überdurchschnittliche Qualität zurückzuführen.

Harmonie von Keller und Küche

Die Delphinküche harmoniert mit den von Markus Fuchs präsentierten Weinen bestens. Ein Riesling-Sylvaner 2016 aus dem unteren Aaretal wird zum Apéro zusammen mit den „Rauchbale-Häppli“ genossen. Die drei Weissen, ein Riesling-Sylvaner aus dem Reusstal, aus dem Fricktal den Sauvignon Blanc und ein Riesling-Sylvaner, kommen unterschiedlich daher. Weinakademiker Fuchs empfiehlt, den fruchtigen Fricktaler Riesling jung zu trinken. Das pochierte Balchenfilet an einer Chardonnay-Kräutersauce mit Safrantagliatelle passt zu diesen Weinen. Zum sämigen Weissweinrisotto mit Pilzen und Lenzburger Schlossschübling serviert der Referent je ein Pinot Noir aus dem unteren Aaretal, dem Schenkenbergertal und dem Limmattal. Fuchs weist beim Edelblut auf die spezielle Vanille-Note und beim kräftigen Stierenblut auf den leicht bitteren Abgang hin. Der Wettinger von Christian Steimer schnitt mit 14,5 Volumenprozent Alkohol ganz oben beim „Goldenen Aargauer“ ab.

Tessiner Trauben gedeihen auch hier

Zum Aargauer Zwetschgenbraten gab es drei Rotweine von neueren Traubensorten: Einen Merlot aus dem Fricktal, einen Gamaret aus dem unteren Aaretal und die Cuvée aus Cabernet Dorsa, Regent, Garanoir und Dornfelder vom Geissberg. Die Merlottraube gehört ins Tessin, da sie viel Regen verträgt und sich im Anbau unkompliziert verhält. Im Aargau ist Merlot nur mit 1,4 Prozent der roten Sorten vertreten, jedoch mit zunehmender Tendenz, da sie auch hier hervorragend gedeiht. Der Gamaret, aus einer Kreuzung von Gamay und Reichensteiner Ende letztes Jahrhundert entstanden, erweist sich als nicht sehr beliebte und vor allem schwierig zu erklärende



Sorte. Ihr Anbau entwickelt sich rückläufig. Die Geissberger Cuvée gefällt als farbintensiver Wein mit dem Duft nach schwarzen Früchten; die Finesse holt sie sich mit den enthaltenen weichen Gerbstoffen.

Mit dem Dessertwein führt uns Markus Fuchs ins Seetal, ins einzige Rebbaugebiet des Kantons mit Seeeinfluss. Die rosinierten Riesling-Silvaner Trauben werden solange vergoren, bis die Hefe bei rund 13,5 Volumenprozent Alkohol durch Zugabe von Schwefel und mittels Kühlung nicht mehr mitmachen. Er zeigt eine schöne Frucht und überzeugt mit einer angenehmen Säure.

Mit Informationen über die topografische Vielfalt, die unterschiedlichen Bodenverhältnisse entlang von Flüssen, sowie der mikrobiologischen Gegebenheiten im Weinkanton Aargau hat Markus Fuchs die Degustation bereichert.

Otto E. Sprenger

Die verkosteten Weine:

Riesling-Sylvaner „Alter Berg“, 2016, vom Weingut Deppeler, Tegerfelden

Riesling-Sylvaner, 2016, vom Weingut Fehr & Engeli, Ueken

Riesling-Sylvaner, Wysse Birmenstorfer, 2015, von der Weinbaugenossenschaft Birmenstorf

Sauvignon Blanc, 2015, von Rahel & Daniel Buchmann, Wittnau

Edelblut, Pinot Noir, 2013, von Sandra & Lukas Baumgartner, Tegerfelden

Stierenblut, Pinot Noir, Barrique, 2014, von Wehrlis Weinbau, Küttigen

Pinot Noir, Barrique, 2015, von Christian Steimer, Wettingen

Ittenthal Merlot, 2015, von Weinbau Roland Schraner, Kaisten

Gamaret Tegerfelden Loch, 2014, von Sandra & Lukas Baumgartner, Tegerfelden

Cuvée Finesse, Wiler Trotte, 2015, von Claudia & Guido Oeschger, Wil (Geissberg)

Riesling-Sylvaner, Süßwein, 2014, vom Weingut Lindenmann, Seengen

Fotos





