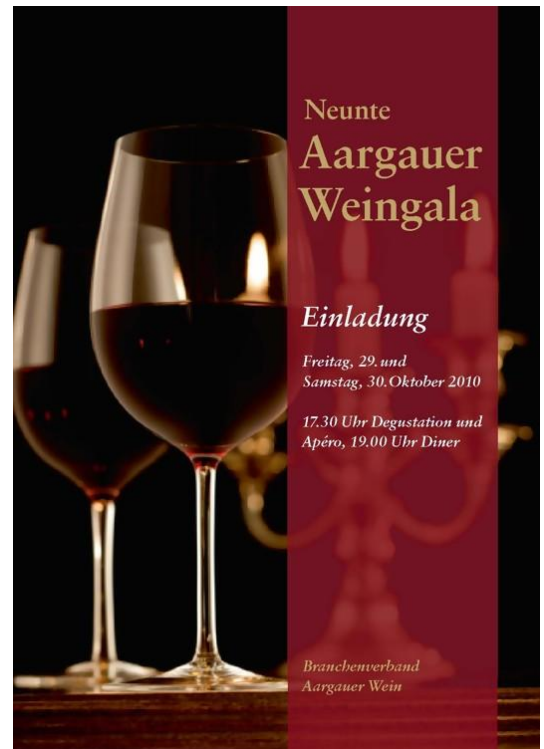


Neunte Aargauer Weingala

**Aargauer
Winzer und Spitzengastronomen
überraschen mit
ihren persönlichen Kreationen**

**Freitag, 29. Oktober 2010
BBB [Martinsberg](#), Baden**



Nichts! Ich muss es zugeben: Bevor ich an der neunten Aargauer Weingala teilnehmen durfte, war mir die Weinlandschaft des westlichen Nachbarkantons von Zürich ziemlich unbekannt. Im Internet sind leider auch nur die Websites einzelner Winzer zu finden, was einen Vergleich und einen Überblick erschwert. Für einen Kurzbericht des monatlichen Vinifera-Mundi Newsletters (über lokale Weine, welche im Restaurant zum Ochsen, Lenzburg, bestellt werden können) versuchte ich, mehr Informationen aufzutreiben, was mich aber in Anbetracht der etwas spärlichen Informationen die ich fand, zur Aussage verleitetete, dass die Aargauer Weine leider nicht nur im Ausland unbekannt seien...

Welche Winzer produzieren bemerkenswerte Weine, wie sieht die Rebenlandschaft aus, usw. das waren die Kernfragen, die sich jeder Weinliebhaber gestellt hätte. Glücklicherweise stellt der [Aargauer Weinbauverband](#) erste, hilfreiche Informationen zur Verfügung, wie z.B. den [Jahrgangsbericht 2009](#), welche es ermöglichen, die Vielfaltigkeit des Aargauer Weinbaus kennenzulernen.

...

375 begeisterte Weinliebhaber und Feinschmecker haben am 20 und 21 November 2009 an der 8. Aargauer Weingala teilgenommen. Diese Zahl stellt einen eindeutigen, ja unbestreitbaren Erfolg dar... 2010 ist der Erfolg sogar noch grösser gewesen...

Am 29. Oktober 2010 fragte [Michael Sokoll](#), früherer SF-Mitarbeiter und seit September 2008 Programmleiter von [Radio Argovia](#) in der Einführung zum Galaabend das Publikum, wie ein solcher Erfolg möglich

sei. Denn bereits am ersten Abend des diesjährigen Anlasses hatten sich 240¹ Teilnehmerinnen und Teilnehmer versammelt, um gemeinsam einen vielversprechenden Abend zu geniessen. Selten kommt der Erfolg von selbst und es fiel schnell auf, was für eine tolle Auswirkung Mund zu Mund Propaganda haben kann. Gewisse Netzwerke bauen ihren Erfolg auf Mund zu Mund Propaganda. Die neunte [Aargauer Weingala](#) brauchte keine solche Propaganda, denn unvergessliche Momente des Lebens wie dieser, verbreiten sich wie von selbst.



v.l.n.r.: Kasteler Pinot Blanc Barrique 2009 von [Chalmberger](#) Weine (17/20), Wittnauer Riesling x Sylvaner 2009 vom [Rebgut Buchmann](#) (16/20), Wettinger Pinot Noir „Der Weisse“ 2009 von [Meinrad Steimer](#) (16.5/20) und Sauvignon Blanc 2009 vom [Weinbau Andrea & Gerhard Wunderlin](#) (15/20)

¹ Am nächsten Tag, Samstag, den 30. Oktober 2010, haben weitere 180 Gäste am Anlass teilgenommen.



v.l.n.r.: Birchmeier Rosé 2009 vom [Birchmeier Rebgut](#) (15/20), Wettinger Oeil de Perdrix von [Paul Steimer Weinbau](#) (16.5/20), Eleganzia 2009 von [Nauer Weine](#) (17.5/20) und Wettinger Pinot Gris 2009 von [Meinrad Steimer](#) (16/20)

Der Apero

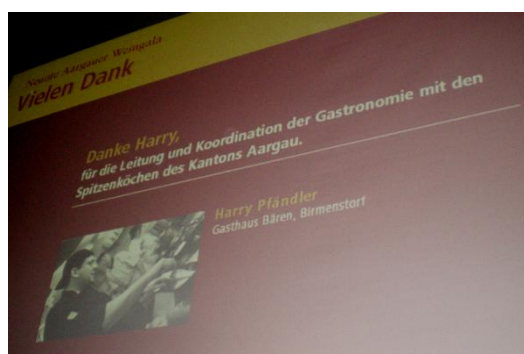
Ab 17:30 begann der Apero im [Berufsbildungszentrum](#) Baden. Acht Weine wurden ausgeschrieben. Besonders gut gefallen haben uns der **Kasteler Pinot Blanc Barrique 2009** AOC von Konrad und Sonja Zimmermann, von [Chalmerberger Weine](#), der **Eleganzia 2009** von [Nauer Weine](#) und der **Wettinger Oeil de Perdrix 2009** AOC von [Paul Steimer](#), Wettingen.

Das 6.5ha grosse Weingut [Chalmerberger Weine](#), welches nach den strengen Richtlinien der integrierten Produktion bewirtschaftet und dementsprechend mit dem [Vinatura](#)-Label ausgezeichnet wird, befindet sich in Oberflachs, im Gebiet „[Schenkenbergertal Aarau](#)“, wo sich auch u.a. die Gemeinden Erlinsbach und Schinznach befinden. Das Gebiet ist für seine rassigen und aromatischen Weissweine bekannt, wobei die Winzer beginnen, sich vermehrt auch auf

Rotweine zu spezialisieren. Der **Kasteler Pinot Blanc Barrique 2009** widerspiegelt die Eigenschaften des Gebiets hervorragend. Tolle Nase mit den typischen Aromen eines gelungenen Pinot Blanc, vollmundiger und ausgewogener Gaumen, guter, überzeugender Abgang. Eine erfreuliche Überraschung, welche nicht nur zum Apero passt! 17/20.

[Nauer Weine](#) besitzt im Schweizer Weinmarkt eine beneidenswerte Position und vermarktet u.a. die Weine von [Chapoutier](#) und von [Faiveley](#), welche sogar en primeur angeboten werden. Weniger bekannt sind die Weine der Eigenproduktion. Die im Stahltank ausgebaute Assemblage aus 52% Chardonnay, 42% Sauvignon blanc und 6% Pinot Gris enthüllt zugleich eine komplexe und erfrischende, reintönige Nase, welche zu verführen weiss. Schönes, (effektiv) sehr elegantes Zusammenspiel von Zitronenfrucht und Äpfeln. Wiederum diese tolle Frische im ausgewogenen und fülligen Gaumen, der **Eleganzia 2009** bereitet sehr viel Spass und kann als Apero oder Speisebegleiter genossen werden. 17.5/20.

Der **Wettinger Oeil de Perdrix 2009** AOC von [Paul Steimer](#) dürfte den Liebhabern der Neuenburger Oeil de Perdrix Weine gut gefallen. Struktur, Saft und eine angenehme Säure bezeichnen diesen gelungenen Wein des Aargauer [Limmattals](#), eines Terroirs, welches den roten Rebsorten gute Lebensgrundlagen bietet. Das 406a kleine Weingut produziert drei Weine in begrenzter Menge. Wir haben diesen Wein wie beide vorherigen bewertet, ohne (leider) gross Notizen aufzuschreiben. Einfach trinken, der Oeil de Perdrix 2009 bereitet einfach sehr viel Spass und verdient 16.5/20.



Harry Pfändler, vom Gasthaus Bären in Birnenstorf koordinierte die Köche



Michael Sokoll moderierte die Weingala



[Robert Amsler](#), Leiter des Organisationskomitees der Aargauer Weingala

Das Diner

Grundsätzlich basierte das Konzept des Galadiners auf einer einfachen und gerade deswegen sehr guten Idee: Die Weine sollen für die Speisen geeignet sein. Also wurde kein Wein mit einer exzessiven Säure zu einer säurehaltigen Speise serviert. Genauso wie ein hoch bewerteter Koch gerne daran erinnern würde, dass nur gute Qualität der Ausgangsmaterialien der Schlüssel zum Erfolg sind, machte [Michael Sokoll](#) darauf aufmerksam, dass ein Wein in der Regel erzeugt wird, um feine und passende Speisen zu begleiten. Da die insgesamt 14 Weine vor den Speisen serviert wurden, war es jedem Anwesenden möglich (so er denn wollte), die Erzeugnisse im Voraus separat zu verkosten. Die Köche, welche die verschiedenen Speisen zubereitet haben, gehören der Grande Gastronomie des Kantons Aargau an. Wir empfehlen, die üblichen gastronomischen Führer (Michelin, Gault-Millau, Guide Bleu) zu konsultieren, um mehr Informationen über die einzelnen Kochkünstler zu erhalten.

[Barbara Meier-Dittus](#), Chefredaktorin der Schweizer Ausgabe des internationalen Weinmagazins [Vinum](#), ausgebildete Sommelière und Inhaberin einer Sensorik-Lizenz, kommentierte mit ihrem Charme und ihrem riesigen Wissen alle Weine vor jedem Gang des Menüs. Sie betonte, es sei immer ganz spannend zu sehen, wenn eine Menükarte entworfen werde, wie die Speisen immer mit verlockenden Glanzbegriffen bezeichnet werden, während die Weine sich mit ihren üblichen, oft schmucklosen Namen durchsetzen müssen. Um ihre Meinung zu veranschaulichen erwähnte Barbara Meier-Dittus den unerbittlichen Widerspruch zwischen der Speise und beiden Weinen des ersten Gangs. Die Speise löse die Vorstellung einer verfüh-

rerischen Komplexität und einer sinnlichen Raffinesse aus, während die Namen beider Weine irgendwie eine brutale, fast mathematische Logik übermittle. Die Poesie einer Menükarte erweise sich zwar sehr oft als verlockend, während es bei den Winzern vielleicht auch einmal nötig wäre, auf diese Art der Kreativität ihren freien Lauf zu lassen. Dennoch sei es vielleicht auch die Aufgabe des Konsumenten bzw. des Geniessers, seine hedonistische Wahrnehmung poetisch auszudrücken. Bei Vinifera-Mundi teilen wir die Meinung der grossartigen Feinschmeckerin, dass Lust und Laune die Kernelemente der mündlichen oder schriftlichen Gestaltung der Empfindung bilden sollen. Wie oft bedauern wir, dass die sogenannten Laien es oft nicht wagen, sich mit ihrem eigenen Wortschatz (und nicht mit dem Jargon der Experten) sich über Wein auszudrücken!

Im Rahmen seiner Ansprache berichtete Hr. [Robert Amsler](#), Leiter des Organisationskomitees der Aargauer Weingala, über den letzten Samstag, den 23. Oktober 2010. Am Vormittag habe es geregnet, bevor der Föhn am Nachmittag bis in die Nacht blies. Am schönen Abend fand dann die Vollmondernte statt. Die Rebengärten seien dann voll mit kleinen Kerzen geschmückt gewesen. Diese Vollmondlese habe eine lange Tradition!

Schon die Römer hätten auf dem Gebiet des heutigen Kanton Aargau Wein angebaut. Wein und Kultur seien im Kanton derart eng verbunden, dass dieses Jahr ein Wein zum ersten Mal wie zur Zeit der Römer angebaut werde. Die Trauben für den Wein, der wie zur Zeit der Römer angebaut wird, seien im Oktober 2010 gelesen worden.

Erster Gang

Chüttiger Schumwy brut
Reb- und Weinbau Wehrli, Fam. Peter Wehrli, Küttigen

Wetzel brut
Weingut Wetzel, Fam. Dorothee und Martin Wetzel
Würenlos

Wilder Schoggiburger mit Heubad
und Wurst vom blauen Schweden
Kreation Felix Schibli mit Lehrlingen

Die gelungenen Weine, welche zum Aperó ausgetrenkt wurden, hatten uns auf den Geschmack gebracht und wir erwarteten die erste Serie mit einer gewissen Spannung. Die Gegenüberstellung zwischen dem durststillenden und unkomplizierten **Chüttiger Schumwy** (15/20) und dem stolzen **Wetzel Brut** (17/20) liess erahnen, dass die Schaumweinslandschaft des Kantons Aargau die Aufmerksamkeit

eines Publikums verdient, welches sich für lokale Spezialitäten interessiert. Gerade anfangs November 2010 wurden [Kritiken](#) gegen das Verhalten gewisser EDA-Beamten laut, weil sich diese für ausländische Weine entscheiden würden (wenn Zeremonien und weitere offizielle Anlässe mit ausländischen Gästen durchgeführt werden), anstatt die einheimische Produktion zu fördern. Muss es immer ein Prosecco oder

ein Champagner sein? Beide Schaumweine der ersten Serie lieferten eine verständliche und eindeutige Antwort.

Der 1240 Aren kleine, 1980 gegründete [Reb- und Weinbau Wehrli](#) ist in Küttingen, im [Schenkenbergertal](#) gelegen. Die Weine aus dem [Schenkenbergertal](#) gelten als rassig und aromatisch, zudem werden immer häufiger Rotweine und Spezialitäten erzeugt. Acht Rebsorten werden im Betrieb von [Susi Wehrli](#) kultiviert, wobei sie insgesamt die erstaunliche Anzahl von [35\(!\)](#) unterschiedlichen Produkten, inklusive drei verschiedener Grappas und vier Marc sowie zwei [Drusen](#) anbieten. Die 1982 geborene [Susi Wehrli](#) gehört dem Verein der [Junge Schweiz – Neue Winzer](#) an und bezeichnet sich als authentische [Terroir](#) Winzerin.



Der [Chüttiger Schumwy weiss brut](#) gehört der Kategorie Spezialitäten des Weinguts an. Dieser reinsortige Riesling x Sylvaner (oder Müller Thurgau wie die Weine dieser Rebsorte

ausserhalb der Schweiz bezeichnet werden müssen) wurde nach der traditionellen Methode, der [Methode Champenoise](#), ausgebaut. Charakteristische Frucht im Bouquet, grüne Äpfel, erkennbare Hefenoten, guter, fruchtiger und saftiger Gaumen mit einer Kohlensäure die leider eine [Perlage](#) etwas vermissen lässt (oder war es etwa ein Glasproblem?). Unkompliziert ausgebaut. Ein gelungener, easy-drinking Schaumwein, bei dem sich der Geniesser nicht fragen muss, was er im Glas hat. Ein langer Abgang und gemäss Barbara Meier-Dittus ein typischer Aargauer. 15/20.

Der [Wetzel Brut](#) des in Würenlos beheimateten [Weingutes Wetzel](#) dürfte sich auch gut auf dem internationalen Markt durchsetzen. Würenlos befindet sich im Limmattal, wo vor allem kompakte und (aufgrund der Bodeneigenschaften) strukturierte Rotweine erzeugt werden. Die neugierigen Weinliebhaber werden bemerkt haben, dass die Internetadresse des

Weinguts [Bick](#) heisst. Die Weingärten befinden sich auf 562m.ü.M. in einer südöstlich ausgerichteten und historisch wichtigen Lage. Der [Wetzel Brut](#) ist eine Assemblage aus Pinot Noir, Riesling x Sylvaner und Rauschling, welche dem Wein nicht nur einen klaren Schweizer Charakter, sondern auch eine spannende Komplexität verleihen. Delikate, andauernde Perlage, sehr helle, saubere Farbe, etwas nasses Heu und gelbe Früchte im Bouquet, ein Hauch Zitrus. Delikat, lebhaft und durststillend im Gaumen, ein eindeutig international ausgebaute Schaumwein, mit welchem jede Eidgenossin und jeder Eidgenosse ihre oder seine Freunde im Ausland verführen wird. 17/20.



© [Weingut Wetzel](#). Die steilen Terrassen des Weingutes Wetzel in Würenlos

Nicht nur der sympathische Felix Schibli, Koch und Inhaber des durch Gault-Millau mit 16/20 bewerteten Landhotels [Linde](#) in Fislisbach, sondern auch sein junges Lehrlingsteam, deren Mitglieder Chantal Faude, Claudia Bühler, Michael Graber, Nina Gehring, Tania Honegger und Tobias Kramer heissen, kreierten und brauten die feine Vorspeise zusammen. A propos, mit „Wurst vom blauen Schweden“ wollte das junge Team unbedingt einen Namen finden, welcher noch nicht existierte und doch zugleich seine Zutaten optimal beschreibt. Es handelte sich eigentlich um eine sehr subtile Wurst, welche aus blauen Stampfkartoffeln hergestellt wurde. Die Kombination mit beiden Schaumweinen erwies sich als sehr gelungen.



Der erste Gang



Felix Schibli und seine Lehrlinge

Zweiter Gang

Schinzacher AOC Sauvignon Blanc 2009
Weinbaugenossenschaft Schinznach

Wetzel Sauvignon Blanc 2009
Rebgut Goldwand, Fam. Michael Wetzel, Ennetbaden

Sauvignon Blanc 2009
Wein & Gemüse Umbricht, Pirmin & Fredy Umbricht,
Untesiggenthal

Saiblingfilet und Hechtklösschen auf Stampfkartoffeln
an Fenchel-Ragout mit Zitrone und Seetaler Rapsöl
Kreation Reto Ettisberger und Bernhard Bühlmann



Der zweite Gang



Der zweite Gang wurde durch Reto [Ettisberger](#) (Restaurant [Hertenstein](#), Ennetbaden – eine interessante, persönliche Weinkarte) und [Bernhard Bühlmann](#) ([Gasthof Bären](#), Mägenwil. 15 Punkte Gault-Millau und Ehrenmitglied der hochangesehenen [Jeunes Restaurateurs d'Europe](#) – eine richtig verlockende Weinkarte!) kreiert.

Barbara Meier-Dittus erwähnte bei den Weinen der zweiten Serie, dass der Sauvignon Blanc sein optimales Terroir im Kanton Aargau gefunden habe. Dies begründet seinen zweiten Rang bei den weissen Traubensorten im Aargauer Rebsortenspiegel. 2009 wurden 548 Doppelzentner Sauvignon (gegenüber 7'528 Doppelzentner Riesling x Sylvaner und 52'773 Kg Chardonnay) auf einer Gesamtfläche von 9.33ha geerntet.

Der **Schinzacher AOC Sauvignon Blanc 2009** der im Anbaugebiet des [Schenkenbergertals](#) gelegenen [Weinbaugenossenschaft Schinznach](#) riecht nach Gras, Heu, Zitrus, Johannisbeeren, Stachelbeeren und verschiedenen Blüten. Eine geräucherte Note dominiert mit der Zeit und erinnert an gewisse amerikanische Fumé-Weine (eher als an die klassischen [Pouilly-Fumé](#)). Empfehlenswert ist eine vorzeitige Öffnung der Flasche, damit alle aromatischen Komponenten ihren Platz im grossen, reifen Bouquet finden. Schliesslich würde sich dieser Wein mit dem „Déjeuner sur l'herbe“ von Manet verbinden lassen. Einfacher, knackiger Gaumen mit etwas Kohlensäure, gut stützender Säure und harmonischem Fleisch. Obwohl die Fumé-Note die Speise dominierte, überzeugt der ausgewogene und nachhaltige Gaumen. 16.5/20. Barbara Meier-Dittus beschrieb die Zusammenstellung dieses Weins mit der delikaten, exquisiten Speise als einen gelungenen Flirt.

Der **Wetzel Sauvignon Blanc 2009** vom in Ennetbaden, im Limmatal angesiedelten [Rebgut Goldwand](#), zeigt ein mineralisches und florales Bouquet mit einem Hauch Crème brûlée. Sein Körper erweist sich als rassig und entspricht dem Archetyp eines gelungenen Sauvignon Blanc. Die Säure ist im aktuellen Zustand vielleicht etwas zu prägnant, der Wein scheint sich damit zu beschäftigen, statt den Konsumenten zu verführen. Erstaunlicherweise wirkt er dafür eher plump in Kombination mit der Speise. Es handelt sich um einen Wein, welcher sicher seine Liebhaber finden dürfte, während sich vermutlich viele Konsumenten überfordert fühlen werden. Barbara Meier-Dittus fügte noch hinzu, es sei ein Wein, der am besten aus einer schlanken Karaffe serviert werde. 15.5/20

[Pirmin Umbricht](#) ist Mitglied des Vereins [Junge Schweiz – Neue Winzer](#) und leitet eines der angesehensten Weingüter des Kantons Aargau. Sein Bruder Fredy befasst sich mit Gemüsebau und erweist sich als „innovativer und ehrgeiziger Gärtner“. Der talentierte, durch Gault-Millau mit 14/20 bewertete Chefkoch vom Restaurant [Spedition](#), [Jean-Michel Vionnet](#), bestellt seine Gemüse bei Fredy Umbricht. Der Betrieb, WUGU, ist in Untesiggenthal, im Limmattal, zu Hause. Drei Hektaren der Gesamtfläche des Betriebes werden für den Weinbau verwendet. Pirmin

Umbricht hat einen massgebenden Teil seiner Winzerausbildung auf Weingütern in Italien, Kalifornien, Chile und Frankreich verbracht. Der **Sauvignon Blanc 2009**, welcher bereits im Rahmen der Expovina Primavera 2010 verkostet werden konnte, polarisiert aufgrund seiner gebrannten Note im Bouquet. Ihn rettet die grossartige, aromatische Explosion mit Stachelbeeren, Passionsfrucht und gelben Früchten. Das Bouquet ist ganz eindeutig komplex und bereitet

viel Spass. Im Gaumen bestätigt dieser Wein, dass sich der Winzer mit künstlichen Aromen oder Komponenten nicht befassen wollte. Der Sauvignon Blanc 2009 erweist sich als rund, ausgewogen, das Zusammenspiel zwischen seiner Säure und der Süsse des Fenchels der zweiten Speise wirkte verführerisch. 17/20.

Dritter Gang

Würenlinger Blauburgunder 2008
Weinbaugenossenschaft Würenlingen

Kirchdorfer Blauburgunder 2009
Kirchdorfer Weine, Beatrice & Stefan Müller, Kirchdorf

Gebenstorfer Zweigelt 2008
Weingut Jürg Wetzels, Ursula & Jürg Wetzels, Ennetbaden

Aargauer Schweinsfilet im Kirschmaischen-Speckmantel vom Kasteler Wollschwein
an Chriesi-Jus
mit getrüffeltem Rahmwirsing und Fricktaler Capuns
Kreation Albi von Felten und Jörg Lenzin



Der dritte Gang



Der dritte Gang wurde durch Albi von Felten (Landhotel [Hirschen](#), Erlinsbach) und [Jörg Lenzin](#) ([Landgasthof Ochsen](#), Wölflinswil) kreiert.

2008 erreichten die Blauburgunder „nur“ 90° Oechsle im Durchschnitt verglichen mit 105° im Jahr 2003 und 101° 2009. Gewisse Winzer zogen Parallelen zwischen den drei Jahrgängen, da deren Qualität als hoch bis sehr hoch eingestuft werden kann. Zur Erinnerung: eine deutsche Spätlese muss am Ende des Ausbauprozesses mindestens 85° Oechsle aufweisen. Somit kann jede Weinliebhaberin und jeder Weinliebhaber verstehen, wie gewisse Raritäten auch im Kanton Aargau erzeugt werden können. Malbec und Syrah gehören den Rebsorten an, welche sehr viel Sonne und wenig Wasser brauchen, damit beste Weine vinifiziert werden können. Typischerweise wächst der [Malbec](#) im Südosten Frankreichs (wo er auch Cot oder Auxerrois genannt wird) und er die besten Ergebnisse weltweit liefert, sowie in Argentinien, wo er qualitativ auch sehr hochstehende Weine ergibt. Bei-

de „Weingebiete“ sind bekannt dafür, sonnenverwöhnt zu sein... Die Syrah findet ihren besten Ausdruck in ähnlichen Weingebieten, sei es u.a. im Wallis, im französischen Rhône-Tal oder in Australien. 2009 wurden 225 Doppelzentner Malbec und 16.55 Doppelzentner Syrah im Kanton Aargau produziert. Wir werden mit dem vierten Gang (in den nächsten Seiten) sehen, dass das [Weingut Andreas Meier](#), welches in Würenlingen zu Hause ist, mit sehr viel Können und Talent eine Malbec-Assemblage produziert.

Ebenfalls in [Würenlingen](#) befindet sich die [Weinbaugenossenschaft](#), welche den **Würenlinger Blauburgunder 2008** vorstellte. Würenlingen liegt im unteren Aaretal, wo die Weine (weisse wie auch die roten), vom besonders tiefgründigen und schweren Tonboden mit einem hohen Muschelkalkanteil geprägt sind.

Der Blauburgunder 2008 erstaunt durch seine sehr helle Farbe, welche an einen Oeil de Perdrix erinnert. Sein Bouquet zeigt sich so frisch, als ob er im Stil eines Beaujolais Nouveau gekeltert worden wäre. Seine Aromen tragen die unnachahmliche Art des Pinot Noir, wobei die Kirschnoten vielleicht etwas leicht eindimensional wirken. Die Struktur zeigt sich aber tadellos, die Säure verbindet die verschiedenen Komponenten sinnlich. Ein sympathischer, unkomplizierter Alltagswein, der immer wieder viel Spass bereiten dürfte. 16/20.



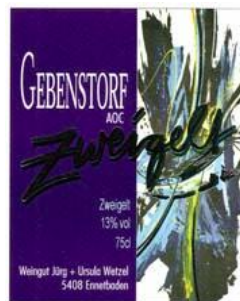
©Keystone. Limmattaler Weinberg (Limmattaler Zeitung)

Das Weingut von Beatrice und Stefan Müller, Kirchdorfer Weine Müller, befindet sich in Kirchdorf, im Limmattal. Der **Kirchdorfer Blauburgunder 2009** besitzt das Zeug dazu, bei allen Weinliebhabern Beifall zu finden. Dieser Wein ist wie ein grossartiger Côte de Beaune! Man könnte meinen, dass Yves Confuron, der u.a. für die Weine der Domaine de Courcel verantwortlich ist, beauftragt wurde, im Kanton Aargau das Beste zu erzeugen. Spannendes, komplexes Bouquet mit verführerischen, delikaten Toasting Noten, perfekt eingebundener Gaumen, hervorragend vinifiziert, delikater und sinnlich, rund,... Ein eigenständiger Charakter aber so unwiderstehlich! Barbara Meier-Dittus fügte hinzu, dass das Weingut nur 1ha gross sei und dass der Winzer alle Mittel ausschöpfe, um beeindruckende Weine zu erzeugen. Ein klarer Erfolg und zugleich eine Einkaufsempfehlung: 18/20.

Die zwei ersten Weine der Serie, beides reinsortige Blauburgunder, sind hervorragende Vertreter der am meisten ausgepflanzten Rebsorte der Schweiz und des Kantons Aargau. 2009 wurden 15'657dz Blauburgunder produziert. Die am zweitmeisten ausgepflanzte Rebsorte ist der Garanoir (581dz), an dritter Stelle folgt der **Dornfelder** (392dz).

Das in Ennetbaden (Limmattal) beheimatete **Weingut Jürg Wetzel** produziert 13 Weine, wobei einige davon als Spezialitäten gelten. Auslese Pinot Noir,

Zweigelt und Malbec haben bestimmt bereits in der Vergangenheit viele Gespräche angeregt. Glücklicherweise verfügt der Kanton Aargau im Hinblick auf die zugelassenen Rebsorten über ein besonders grosszügiges Gesetz: Ziemlich alles scheint erlaubt zu sein. Was dazu geführt hat, dass 57 Rebsorten in der Bestandaufnahme 2009 aufgenommen wurden. Es ist leider eine Tatsache, dass Gesetze, wie sie z.B. durch die INAO in Frankreich angewandt werden (die Weine vieler effektiv talentierter Winzer werden als „Tischweine“ deklassiert, weil die verwendeten Rebsorten nicht erlaubt sind), kontraproduktiv sind. Massgebend müsste die Qualität der erzeugten Weine sein, obwohl Restriktionen auch ihre Vorteile haben... Jürg Wetzel gehört gerade den Winzern zu, welche so ein hohes Qualitätsniveau erreichen, dass sie sich auf ihre Weinbauphilosophie statt auf derartige Gesetze konzentrieren können. Was für ein genialer Wein ist dieser **Gebenstorfer Zweigelt 2008!**



Dunkle, undurchdringliche Farbe, rohes Fleisch, wilde Aromen und Würze. Trotzdem ist er zu Beginn nicht auf dem gleichen Niveau wie der zweite Blauburgunder, braucht viel Zeit bevor er sein wahres Gesicht enthüllt. Ledernoten, ungestümer Charakter, viel Waldfrucht und

Kirschen, Pflaumen, bis es nicht mehr geht, schöne Komplexität... Kräftiger Gaumen mit Rasse und Kaliber, die Gerbstoffe und die Säure bilden aktuell das Gerüst... Wie kann es sein, dass Zweigelt in Österreich so oft abwertend beschrieben wird? Ein gelungener Wein und ein stolzer konkurrenzfähiger Kontrahent für jede Blindverkostung österreichischer Erzeugnisse. Wir schliessen nicht aus, dass sich der **Gebenstorfer** durchsetzt. 18/20.



© Gebenstorferweine

Vierter Gang

Cuvée Melodie 2009 (Pinot Noir / Dornfelder)
Weinbaugenossenschaft Birnenstorf

Im Lee Pinot-Malbec 2007 (Pinot Noir / Malbec)
Weingut Andreas Meier & Co, Würenlingen

Réserve du Patron 2007
(Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Garanoir)
Fürstliche Weinkultur, Erika & Daniel Fürst-Bänziger,
Hornussen

Schweizer Käse-Highlight 2010:
Jersey Blue, Toggenburg
Wildheuer, Muotathal
Tessiner Kastanienhonig
Kreation Susanne Klemenz und Rolf Beeler

„D' Birmischtorfer Sunne machts möglich,
chräftig fahrt si i d'Räbe-n ii,
und s'Resultat isch ganz vorzüglich:
En glänzige, chöschtlische, gsüffige Wii

E reini Augeweid,
e wahri Gaumefreud,
natürli de Birmischtorfer Wii,
es hed mer doch no welle si.“

So beginnt das Gedicht „Vom Birmischtorfer Wii“ der Aargauer Dichterin Mirjam Keller-Humbel. Wein verbindet. Sei es eine lokale Spezialität wie in der ersten Serie, sei es eine internationale, hervorragend assimilierte Rebsorte (der Sauvignon Blanc) wie in der zweiten Serie oder die in der Schweiz am meisten kultivierte Rebsorte (der Pinot Noir) so beweisen die Aargauer Winzer ihr Können mit sehr viel Talent. Die vierte Serie bestätigte den Eindruck und begeisterte genauso wie die vorhergehenden.



Foto rechts: Susanne Klemenz, Mitarbeiterin von [Rolf Beeler](#), zeigte ihre Begeisterung für die grossartigen Käsesorten, welche durch den äusserst talentierten Maitre-Fromager [aus Nesselbach](#) affiniert wurden



Im Rahmen verschiedener Gespräche, die ich ausserhalb des Kantons [Aargau](#) durchgeführt habe, wurde ich wiederholt darauf aufmerksam gemacht, dass das [Wetter](#) des Kantons, dessen Name [763](#) zum ersten Mal erwähnt wurde und dessen Hauptstadt 1798 während eines halben Jahres die Hauptstadt der Helvetischen Republik gewesen ist, nicht besonders günstig für den Weinbau sei. Statistiken zeigen aber, dass die [Klimatologie](#) des Mittellandes von einem Kanton zum anderen sehr ähnlich ist. Bern geniesst eine höhere Sonnenscheindauer als Zürich, auch regnet es in Zürich mehr als in der Schweizer Hauptstadt. Der Aargau befindet sich im Mittel. Ebenfalls reihen sich die [Niederschläge](#) des Kantons Aargau im Schweizer Durchschnitt ein, es regnet aber weniger als in Zürich (Jahresdurchschnitt um die 1'150mm). Aargau ist aber weder das Wallis, wo Regenfälle minim sind (um die 600mm), noch das südliche Tessin (1'700mm in Lugano).



Damit ist bewiesen, dass die Aargauer Winzer nicht nur Blauburgunder, sondern auch Rebsorten pflegen können, welche üblicherweise eine hohe Sonnenscheindauer be-

nötigen. Das in Würenlingen angesiedelte [Weingut Andreas Meier & Co.](#), auch unter dem Namen [Weingut zum Sternen](#) bekannt, veranschaulicht diese Ansicht auf bemerkenswerte Art. Tatsächlich bildet der **Döttingen Pinot Noir / Malbec im Lee 2007** das Paradebeispiel dafür. Dieser Wein, eine Assemblage aus 50% Pinot Noir und 50% Malbec, zeigt sich aktuell im besten Licht und dürfte jeden Liebhaber von Malbec überzeugen. Wenn auch das Holztoasting immer noch dominiert (ohne dennoch zu stören, da die Aromen wohl eher Richtung Tabak gehen), bewegt dies dazu, diesen Wein mit einer Zigarre zu begleiten. Das Bouquet erweist sich als komplex, sehr reif und tief. Es ist empfehlenswert, die Flasche mindestens zwei Stunden im Voraus zu entkorken, damit sich die Aromen entwickeln können (die leicht grünliche Note im Hintergrund könnte am Anfang stören, sie verschwindet aber, je länger der Wein Sauerstoff ausgesetzt ist). Kompakter, dennoch relativ verschlossener Gaumen, breite Struktur, schöne Aromen nach Gewürz, Schwarzbeeren, viel Stoff und Kraft, ausgewogen und harmonisch. Ein genialer Wein, der vielen Aargauer Winzern helfen dürfte, deutlich weniger bescheiden auf dem Schweizer



©MDVS

Weinmarkt aufzutreten. Schliesslich gehört der äusserst talentierte [Andreas Meier](#) bestimmt nicht per Zufall dem elitären Mémoire du Vin Suisse ([MDVS](#)) an

Eine klare Einkaufspriorität: 17.5/20.

Die Klimatologie des Kantons Aargau wurde in einem früheren Absatz thematisiert. Andreas Meier beweist, dass schwierige, sonnensüchtige Rebsorten auch in diesem Kanton erfolgreich kultiviert werden können. Dies verhindert selbstverständlich nicht, dass auch sonnenscheue Rebsorten grosse Erfolge verbuchen können. Der [Dornfelder](#) gehört zu ebensolchen Rebsorten. Er reift früh aus, erweist sich als wenig anfällig für Rebkrankheiten und besetzt mit einer Produktion von 392dz 2009 einen stolzen Platz auf der Aargauer Weinkarte. Als Verschnitt mit dem Blauburgunder, wie es die [Weinbaugenossenschaft Birmenstorf](#) mit der [Cuvée Mélodie 2009](#) schafft,

kann diese Rebsorte sehr viel Eleganz und Klasse aufweisen. Breites, sehr reifes und zugleich frisches Bouquet mit Beeren (eingekochten Erdbeeren), Holunder, Dahlienblumen, laktischen Noten,... Cremige, runde und füllige Struktur, welche vom Dornfelder geliefert wird, während der Blauburgunder für die aromatische Komplexität zeichnet. Ein ausgewogener, sehr gut vinifizierter Wein, welcher Zeit braucht. Empfehlenswert. 17/20



Mit der **Reserve du Patron Barrique 2007** beweist der Pinot Noir, dass er auch polygam sein kann (Aussage Barbara Meier-Dittus). Leider habe ich es verpasst, meine Eindrücke zu diesem Wein festzuhalten. Diese Assemblage von Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret und Garanoir werde ich in naher Zukunft sicher noch einmal verkosten und bewerten. Die [Fürstliche Weinkultur Hornussen](#) ist in Hornussen, im Fricktal (woher [die besten Aargauer Weine](#) gemäss der Aargauer Zeitung kommen), angesiedelt. [Diolinoir](#), [Gamaret](#) und [Garanoir](#) sind Neuzüchtungen der eidgenössischen Forschungsanstalt für Pflanzenbau ([Agroscope ACW Changins](#)) in Pully. Sie wurden alle drei 1970 durch André Jaquinet und Dominique Maigre gezüchtet. Der Diolinoir ist das Ergebnis der Befruchtung von Rouge de Diolly (auch Robin Noir genannt) mit Pollen der Pinot Noir Rebe. Der Gamaret sowie der Garanoir sind das Ergebnis einer Kreuzung von Gamay mit Reichensteiner.



©Fürstliche Weinkultur Hornussen. Pinot Noir Traube

Fünfter Gang

„Trotteträumli“ 2009
Weingut FIBL, Andreas Tuchschnid, Frick

Wiler Strohwein 2009
Weinbaugenossenschaft Wiler Trotte, Wil

Tegerfelder Liqueurwein „um sonho“
Weingut Alter Berg, Fam. Walter Deppeler,
Tegerfelden

Terrine von Aprikosen, Passion und Caramel
Aprikosenglace, Venezuela 70% Schokoladenpudding
mit Kalamansikern, Mango-Papaya-Salat
Kreation Rolf Mürner



Der Starkonditor und Patissier-Weltmeister 2007 [Rolf Mürner](#) kreierte Den verführerischen vierten Gang (siehe Foto letzte Seite). Auf keinen Fall ist sein [Fotobuch Mürner 1](#) zu verpassen.

Die drei letzten Weine des Galadiners boten einen sehr guten Überblick über die verschiedenen, im Kanton Aargau erzeugten Süssweine. Es wäre bestimmt nicht möglich gewesen, noch unterschiedlichere Erzeugnisse auf einem so hohen qualitativen Niveau auszuwählen.

Das **„Elfinger Trotteträumli“ 2009** vom Weinguts [FIBL](#) von Andreas Tuchschnid verführt durch seinen italienischen, floralen Stil. Sehr helle, saubere Farbe, ausgewogenes, lebhaftes Bouquet, frischer und angenehmer Gaumen. Ein gut vinifizierter, reinsortiger Riesling x Sylvaner, welcher sein Zielpublikum problemlos finden wird. 16/20. Der Name FIBL steht für „Forschungsinstitut für biologischen Landbau“. Auf der FIBL Website kann der neugierige Weinliebhaber folgendes lesen: „Das FiBL ist eine der weltweit führenden Forschungseinrichtungen für ökologische Landwirtschaft im Kontext der Nachhaltigkeit. Es hat Standorte in der [Schweiz](#), [Deutschland](#) und [Österreich](#). Die Stärken des FiBL sind interdisziplinäre Forschung, gemeinsame Innovationen mit Landwirten und der Lebensmittelindustrie, lösungsorientierte Entwicklungsprojekte und ein rascher Wissenstransfer.“

Der **Wiler Strohwein 2009** der in Wil, im [Geissberg](#), angesiedelten Weinbaugenossenschaft [Wiler Trotte](#) erfüllt genau die Anforderungen, welche an einen Strohwein gestellt werden: Das Bouquet ist sehr komplex, tief Sinnig und intensiv, er riecht nach Dörrfrüchten, Honig, Melone, Stachelbeeren, Brombeerstrauch und ein Hauch Creme brulée vervollständigt die Aromen. Am liebsten möchte man den Winzer treffen und sich erzählen lassen, wie er dieses Ergebnis erreicht hat. Mit seinem Wein fühlt man sich wohl und geborgen, man möchte mehr davon geniessen. Der Gaumen ist ausgewogen, frisch, lebhaft, konzentriert, süsslich, ohne jedoch so pompös wie ein junger Sauternes zu wirken, der Abgang ist lang, die Assemblage zwischen dem Riesling x Sylvaner und dem Sauvignon Blanc bietet eine beeindruckende Harmonie. 150° Oechsle. Unbedingt kaufen. 17/20.

Mit dem **Tegerfelder Liqueurwein „um sonho“** vom Weingut Alter Berg, welches im Anbaugebiet des Unteren Aaretals angesiedelt ist, erreicht man eine neue Dimension und ein Vergleich zwischen diesem reinsortigen Blauburgunder und dem genialen Pinot Vintage von Martin [Donatsch](#) ist nicht übertrieben. Ein umwerfendes Bouquet, welches nach Schokolade, Kirschen, Rosinen riecht, der Gaumen ist üppig, harmonisch und ausgewogen, die Tannine sind wunderschön eingebunden. Die Balance zwischen der Säure und der Süsse fasziniert, der grossartige Abgang dauert an und erweckt das Gefühl der Vollkommenheit. Dieser Wein gehört zweifelsohne zu den ganz grossen Schweizer Süssweinen. Eine klare Einkaufsempfehlung. 18.5/20.

Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn

14. November 2010



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.