

Gutes reift so nah

Regionale Produkte haben gerade jetzt Hochkonjunktur. Aargauerinnen und Aargauer wollen lokalen Anbietern unter die Arme greifen. 3

Blick des Präsidenten

Auf dem stark regulierten landwirtschaftlichen Markt zu bestehen und erfolgreich zu sein, ist eine zunehmende Herausforderung. 5

Agrar-Initiativen

«Ohne Pflanzenschutz können wir nicht produzieren, dann gibt es keine Trauben und keinen Wein!» 13

Aargauer Wein

Die Liebe zum Wein von hier



Verlagsbeilage vom 8. Mai 2021

in Zusammenarbeit mit  SWISS WINE
AARGAU



Weil wir noch viel vorhaben.

Fair zu **Mensch und Umwelt.**

Als zukunftsorientierte Bank sind wir uns der unternehmerischen Verantwortung bewusst und engagieren uns tagtäglich in den Bereichen Ökonomie, Ökologie und Gesellschaft. Wir schaffen damit eine solide Basis für eine nachhaltige und erfolgreiche Geschäftstätigkeit – das kommt uns allen zugute.

Aargauer Wein – das Gute reift so nah

Die heimischen Produkte vermögen dank ihres Geschmacks, ihrer Qualität und des persönlichen Bezugs zu überzeugen. In den Kellern schlummern hervorragende Weine, die nur darauf warten, verkauft und genossen zu werden.



«Die Aargauer Winzerinnen und Winzer packen diese Herausforderung mit Tatendrang an und entwickeln innovative Lösungen.»

Regierungsrat Dr. Markus Dieth
Vorsteher Departement Finanzen
und Ressourcen, Landwirtschaftsdirektor

Liebe Leserinnen und Leser

Die Corona-Krise verlangt den Winzerinnen und Winzern einiges ab. Die angespannte Lage auf dem Weinmarkt erfordert ein Neu- und Umdenken, viel Kreativität und alternative Verkaufskonzepte. Die Aargauer Winzerinnen und Winzer packen diese Herausforderung mit Tatendrang an und entwickeln innovative Lösungen. Sie nutzen diese Zeit, um spannende Projekte auf ihren Betrieben in Angriff zu nehmen und Ideen umzusetzen. Auch wir Weinfreunde mussten uns neu erfinden. Der Weingenuss in geselliger Runde wich virtuellen Verkostungen, Degustationssets für zu Hause und dem einen oder anderen Glas Wein vor dem Fernseher oder während der Abendlektüre. So oder so: Wein bereitet Freude. Wein bringt Farbe in den Alltag.

Aber: Wein ist nicht gleich Wein. Faktoren wie das Klima, die Niederschlagsmenge, die Sonnenstunden, die Hanglage, die Bodenbeschaffenheit und die Rebsorte spielen eine wichtige Rolle. Entscheidend sind auch die Leidenschaft, das handwerkliche Können und das önologische Wissen der Winzerinnen und Winzer. Nur wenn alles zusammenpasst, wird aus einem Wein ein Weingenuss. Und im Aargau passt alles: Der Aargauer Wein ist ein Genuss. Der Aargauer Wein braucht sich vor nationaler und internationaler Konkurrenz schon lange nicht mehr zu verstecken. Der Dank gebührt den Winzerinnen, Winzern, Kellermeisterinnen und Kellermeistern, die mit ihrem grossartigen Engagement und hoher Professionalität für qualitativ hochwertige und genussvolle Tropfen sorgen. Für die Qualität des zukünftigen Aargauer Weins ist ebenfalls gesorgt, denn immer mehr junge, gut ausgebildete Winzerinnen und Winzer übernehmen Betriebe und Verantwortung im Keller.

Regionale Produkte haben bei den Konsumentinnen und Konsumenten Hochkonjunktur. Dieser Trend wird durch die Corona-Krise verstärkt, denn viele Aargauerinnen und Aargauer wollen lokalen Anbietern unter die Arme greifen. Und dies zu Recht. Die heimischen Produkte vermögen dank ihres Geschmacks, ihrer Qualität und des persönlichen Bezugs zu überzeugen. In den Kellern schlummern hervorragende Weine, die nur darauf warten, verkauft und genossen zu werden. Auf zukünftige Restaurant- und Weingutbesuche sowie Weinanlässe dürfen sich im Aargau Winzerinnen und Winzer sowie Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber gleichermaßen freuen.

Markus Dieth

Impressum: Verlagsbeilage der «Aargauer Zeitung» vom 8. Mai 2021 Herausgeberin: CH Regionalmedien AG Verleger: Peter Wanner
Geschäftsführer: Dietrich Berg Redaktion: Marcel Suter Layout: CH Regionalmedien AG
Anzeigen: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau, Telefon 058 200 53 53, inserate@aargauerzeitung.ch Druck: CH Media Print AG

Eine Publikation der  ch media

ANZEIGE



Die besten Aargauer Weine finden Sie bei uns!

60 Aargauer Weine zu Top-Preisen sind in unseren Läden und im Online-Shop erhältlich. Gratis Hauslieferung schon ab CHF 100.- Warenwert.

SCHÜWO Trink-Kultur
Wohlen und Berikon • 056 622 18 20 • schüwo.ch





WEINGUT WETZEL
Fam. Wetzel Würenlos Büntenstrasse 45



Unser WeinPanorama, das ideale Lokal in einer traumhaften Lage, für Ihren nächsten Familien- oder Firmenanlass.

www.weingutwetzels.ch
056 424 37 07

JECK WEINE

Familie Jeck
Steinackerweg 15
4314 Zeiningen

www.jeck-weine.ch
info@jeck-weine.ch
Tel. 061 851 27 24

Zusammensein mit ck-Wein

Ausgezeichnete Bioweine.
Für Dich, Freunde & Familie.

CK

Claudio & Kathrin Hartmann
5107 Schinznach-Dorf
Tel 056 443 36 56 • www.ck-weine.ch

WAK
Weinbaugenossenschaft Klingnau

10% Rabatt

Direktverkauf
Weinkeller im Städtli
info@klingnauerwein.ch • www.klingnauerwein.ch

Montag 18.00 – 19.00 Uhr
Samstag 10.00 – 12.00 Uhr

FEHR & ENGELI WEINBAU
Uns Fasse

Geplante Degustationen 2021
(sofern coronabedingt möglich):

11. - 13. Juni
03. - 05. September
03. - 05. Dezember

Jeweils:
Freitag: 16.00 – 20.00 Uhr
Samstag: 14.00 – 18.00 Uhr
Sonntag: 14.00 – 17.00 Uhr

Fehr & Engeli, Weinbau, 5028 Ueken www.fehr-engeli.ch

Weinladen an der Geissbergstrasse 1 in Ennetbaden

Weingut Jürg Wetzel
Aus Liebe zum Wein

Degustation und Weinverkauf
Freitag 16 – 18 Uhr
Samstag 10 – 16 Uhr

www.weingutjuergwetzels.ch

WEHRLI'S

Genussmomente verschenken. Sich selbst etwas Gutes tun.
Frühlingsgefühle wecken bei einem guten Glas Wein.

2er, 3er und 6er Geschenkkartons werden nach Wunsch bestückt und direkt versendet.

Versand/Lieferungen ab 6 Flaschen kostenlos.

Zu unseren regulären Öffnungszeiten sind wir für Sie da. Für spontane Besuche rufen Sie uns doch kurz vorher an.

Die grosse Weinfamilie. Aus dem Aargau.

WS Wehrli Weinbau AG, 5024 Küttigen
wehrli-weinbau.ch, 062 827 22 75

Verkauf: Mo+Fr 8-12, 16-19
Sa 8-12

Wein von hier, das gönne ich mir!

«Du kannst Glück nicht kaufen, aber du kannst Wein aus unserer Region kaufen und das ist so ziemlich dasselbe.»

marcel suter aarau
marketing kommunikation medien

Wenn's um den Riecher für Marketing geht:
www.marcel-suter-aarau.ch | 079 605 15 36

bickler

info@weingut-bick.ch
www.weingut-bick.ch

WANNER

Direktverkauf nach Vereinbarung:
Erich Lüthi / 079 589 61 73

Weingut Bick
Peter und Maja Wanner
Landstrasse 124
5436 Würenlos

Bicker Brut
Riesling – Sylvaner
Sauvignon Blanc
Pinot Noir
Réserve du Patron
Cabernet Dorsa

Erfolg kommt nicht einfach so

Interview Roland Michel (55, Fislisbach) präsidiert den Branchenverband Aargauer Wein seit 2017.

Der IT-Fachmann ist in der Region Wettingen verwurzelt und engagiert sich für Reben und Wein bei Weinstern Wettingen AG.

Interview: Marcel Suter

Roland Michel, Corona schüttelt durch, und die heimische Weinbranche segelt gerade in rauen Gewässern. Wie ist Ihr Lagebericht?

Roland Michel: Die Krise trifft die Weinbranche stark. Öffentliche Degustationen sind nicht erlaubt, und über Monate fehlte uns die Möglichkeit, Gastronomie und Events wie Hochzeiten, Jubiläen, Generalversammlungen oder Dorffeste zu beliefern. Die gesteigerten Verkäufe an Privatkunden kompensieren die Ausfälle nur teilweise.

Wie massgeblich ist die Weinbranche im Kanton? Können Sie Zahlen nennen?

Mit 400 Hektaren bewirtschafteten Reben und rund 600 Winzerinnen und Winzern ist der Kanton Aargau der viertgrösste Weinbaukanton in der Deutschschweiz nach Zürich, Schaffhausen und Graubünden. Viele betreiben den Rebbaubetrieb nebenberuflich oder als Hobby. Die Hobbywinzerinnen und -winzer sind meistens in sogenannten Weinbaugenossenschaften oder Rebvereinen organisiert, welche die lange Weinbautradition im Kanton hochhalten. Pro Jahr beträgt der Gesamtumsatz der Aargauer Weinbranche rund 45 Millionen Franken.

Viele Weinbetriebe sind heute Unternehmen, beschäftigten Mitarbeitende und müssen Geld erwirtschaften. Sind Betriebe gefährdet?

Mit zunehmender Dauer der Krise hat sich die Situation verschärft. Bisher können die meisten Betriebe Löhne und weitere Fixkosten dank Unterstützung und aus den Reserven begleichen. Die Arbeiten im Rebberg und im Keller sind arbeits- und damit personalintensiv. Diese Tätigkeiten können nicht einfach ausgelassen werden.

Auch Nachfolgeregelungen, Investitionsbedarf, Anforderungen an Produktentwicklung und grosse ausländische Konkurrenz sind zu beachten. Wo steht die Aargauer Weinbranche heute?

Die Aargauer Weine sind in ihrer Preiskategorie und in der Qualität im Wettbewerb auch mit ausländischen Anbietern konkurrenzfähig. Auf dem stark regulierten landwirtschaftlichen Markt bestehen zu können und erfolgreich zu sein, ist eine zunehmende Herausforderung. Die Nachfolgeregelung ist nicht einfach, und oft fehlen auch die finanziellen Mittel zur Übernahme eines Betriebes. Bei familieninternen Nachfolgen, welche immer noch die Mehrheit bilden, kommen oft auch emotionale Faktoren dazu. Zudem verschärft sich auch in der Landwirtschaft der Fachkräftemangel.

Und was tut der Verband?

Wir sind folglich mit zahlreichen Fragen konfrontiert. Diese sind jedoch nicht nur für die Weinbranche relevant: Wie können junge Berufsleute motiviert werden, Betriebe und Verantwortung zu übernehmen und weiterzubewirtschaften? Wie kommt eine Finanzierung einer Übernahme zustande? Welche Hilfestellung, welche Informationen und Mittel brauchen junge Berufsleute? Dabei ist auch zu beachten, dass Innovationen im Weinbau nicht von heute auf morgen wirken. Ein neuer Wein aus neuen Reben benötigt mindestens vier Jahre Vor-



Roland Michel ist seit 2017 Präsident des Branchenverbandes Aargauer Wein und engagiert sich seit Jahren für die Wettinger Weine.

Bild: Alexander Wagner

«Die letzten Jahre und Monate haben den Bürgerinnen und Bürgern das Lokale nähergebracht.»

Roland Michel
Präsident Branchenverband
Aargauer Wein

laufzeit. Das ist in unserer schnelllebigen Zeit fast schon eine Ewigkeit.

Aargauer Weine erfahren zunehmend hohe Akzeptanz und sind beliebt. Wie soll dieser Trend anhalten?

Aargauer Winzerinnen und Winzer arbeiten zukunftsorientiert und nachhaltig. Qualität ist ihre Motivation: Dabei steht die Produktion qualitativ einwandfreier Trauben und Weine an oberster Stelle. Die letzten Jahre und Monate haben den Bürgerinnen und Bürgern das Lokale nähergebracht. Dazu gehören insbesondere auch in der Nähe produzierte Lebensmittel und Getränke.

Aargauer Wein: Zahlen und Fakten

Absatz und Vermarktung

- Der Absatz gliedert sich wie folgt: 60% Direktvermarktung; 30% Gastronomie; 10% Handel
- Rund 95% der Weine werden im Kanton Aargau getrunken.
- Der Gesamtumsatz der Aargauer Weinbranche beträgt rund 45 Millionen Franken pro Jahr

Aargauer Erntestatistik

- Durchschnittlich werden jährlich 2500 Tonnen Trauben gelesen. Dies entspricht rund 18 500 Hektolitern Wein bzw. 2 500 000 Flaschen.
- Die Mostgewichte (Zuckergehalt) steigen laufend, was auf das zunehmende Qualitätsbewusstsein der Winzerinnen und Winzer zurückzuführen ist.
- Je ein Drittel der Trauben wird als Eigen- oder als Lohnkelterung

verarbeitet. Ein weiterer Drittel wird an externe Abnehmer verkauft.

Sortenspiegel im Kanton Aargau

- Der Kanton Aargau ist der Kanton der Vielfalt und Innovation. Über 60 Rebsorten werden angebaut.
- Rund ein Drittel sind weisse und zwei Drittel sind blaue Trauben.
- Die wichtigste Rotweinsorte ist mit 52% der Blauburgunder.
- Die wichtigste weissen Sorten sind Riesling-Sylvaner (19%), Sauvignon Blanc (4%) und Chardonnay (2%)
- Neue Sorten werden laufend gepflanzt und ausprobiert. (ms)

Weitere Informationen

unter www.aargauer-weine.ch

Im Vergleich zum Weinkonsum in unserem Land ist der Anteil an heimischen Weinen relativ gering. Woran kann das liegen?

Die Nachfrage nach Topprodukten in allen Preisklassen übersteigt das Angebot regelmässig. Das gilt auch für den heimischen Wein. Die relativ kleinen Anbauflächen im Kanton Aargau können den Weinkonsum insgesamt nicht decken.

Die Qualität der Aargauer Weine wird hochgepriesen, ausländische Weine füllen die Verkaufsregale. Wie kann der Konkurrenz entgegen werden?

Im europäischen wie auch im schweizerischen Vergleich sind die Produktionskosten im Aargau relativ hoch. Die hohe Nachfrage nach Aargauer Qualitätsweinen und insbesondere das konsequente Streben nach Verbesserungen lassen die Preise für einheimische Produkte aber als moderat erscheinen.

Der Branchenverband Aargauer Wein, den Sie präsidieren, vertritt die Interessen der Winzerinnen und Winzer. Wie kann er sie unterstützen?

Heute sind im Verband, der 2017 sein 150-jähriges Bestehen feiern konnte, die meisten der rund 600 Winzerinnen

«Die Branche steht vor grossen Herausforderungen. Dazu gehört auch der Umgang mit Krankheiten und Schädlingen.»

und Winzer sowie weitere wichtige Akteure wie Weinbaugenossenschaften und der Weinhandel zusammenschlossen. Ziel war damals und ist heute noch, die Interessen des aargauischen Weinbaus nach aussen zu vertreten sowie, gemeinsam mit den Produzenten, die Qualität des Weines auf hohem Niveau zu halten.

Dazu kommen auch politische Klima- und Umweltthemen wie die beiden Agrarinitiativen. Was wäre die Konsequenz von zunehmenden Vorschriften beim Pflanzenschutz?

Die Branche steht vor grossen Herausforderungen. Dazu gehören auch der Umgang mit neuen Krankheiten und Schädlingen wie beispielsweise der Kirscheschiffleie sowie der wohlüberlegte und nicht vermeidbare Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Dieser erfolgt in vorbildlicher und naturschonender Art und Weise. Auch deshalb erachte ich die Trinkwasser-Initiative als nicht zielführend, ja sogar als gefährlich. Auf der ganzen Welt müssen die Trauben vor Pilzbefall geschützt werden. Die Winzerinnen und Winzer machen dies so nachhaltig wie möglich. Denn niemand hat ein Interesse daran, Menschen, Tieren oder Umwelt zu schaden. Schon gar nicht die standortgebundenen Produzentinnen und Produzenten von Trauben, welche die Reben von Generation zu Generation weiterreichen.

Wie sehen Sie die Aargauer Weinzukunft, und wagen Sie eine Prognose?

Die topografische Vielfalt, die unterschiedlichen Bodenverhältnisse entlang von Flüssen und Seen oder an den Jurahängen sowie die mikroklimatischen Gegebenheiten führen dazu, dass der Weinbau im Aargau vor allem aufgrund seiner Vielfalt den Anspruch erheben kann, in der Deutschschweiz einzigartig zu sein. Die Winzerinnen und Winzer zeigen Jahr für Jahr, dass es möglich ist, herausragende Leistungen zu erbringen. Für ein gutes Image und eine vortreffliche Qualität der Aargauer Weine wurde in den letzten Jahren viel unternommen. Es gilt, diesen Weg weiterzuerfolgen, damit noch mehr Menschen sich von unseren Aargauer Weinen begeistern lassen.

MOSTI FURER
Saft · Wein · Essig

AARGAUER STAATSWEIN 2020
Naturguter Weinprämierung Gold-diplom

Gässli 4 · 5603 Staufen · 062 891 21 12 · www.mosti.ch
Laden geöffnet: freitags 17–19 Uhr · samstags 8–12 Uhr

Zelglihof Schwarz

BON
Beim Kauf ab 1 Karton 1 Flasche Apérowein*

Verkauf & Degustation
jeden Samstag 9 bis 12 Uhr im Hofladen

Weinbau Zelglihof | Familie Schwarz | Hauptstrasse 5 | 5235 Rüfenach
056 284 12 31 | info@zelglihof.ch | zelglihof.ch
* gültig bis Ende Mai 21

Degustation Rohrdorfer Weine

4. + 5. Juni 2021
ab 16.00 Uhr

Helga & Louis Wiederkehr
Oberhardstrasse 45
5413 Birmenstorf
louiswiederkehr@bluewin.ch

Pfister Bözen
Wein & Natura-Beef

Yvonne und Reto Pfister
www.pfister-boezen.ch

Weingut Schödler Villigen

Weine zum Geniessen

www.schoedlerwein.ch

Weingut Remigen
Hartmann
www.weinbau-hartmann.ch

Beliebtester Nachwuchswinzer
falstaff

PINOTIVO
by Noel

Jungwinzer Noel präsentiert seine erfolgreiche Eigenkreation.

FRÜHLINGSDEGUSTATION

Fr 4. Juni 17-21 Uhr
Sa 5. Juni 11-20 Uhr
So 6. Juni 11-17 Uhr

BAUMGARTNER
WEINBAU TEGERFELDEN

Weinbau Käser
Bächlihof | Oberflachs

Kompromisslose Qualität, Leidenschaft, Herzblut und viel Handarbeit - dies ist unsere tägliche Passion.

weinbau-kaeser.ch

FÜRST

NEU ONLINE-SHOP
www.fuerst-weine.ch

Versand DEGUSTATIONS-PAKET kostenfrei!

MITTEN IM REBBERG

WEINGUT FÜRST HORNUSSEN

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Konrad, Sonja & Thomas Zimmermann
Rebbergstrasse 24, 5108 Oberflachs

CHALMBERGER WEINBAU

Weinshop auf www.chalmberger.ch

Freu dich auf Wein

WEINGUT HEUBERGER

Weingut Heuberger
Mühleweg 3, CH-5076 Bözen
www.weingut-heuberger.ch

BÜCHLI WEINE
AUS FREUDE AM GENUSS

Aus Freude am Genuss - mit ausgezeichneten Weinen durch den Sommer!

Rebsiedlung 196 – 5078 Effingen – 062 876 10 75 – buechli-weine.ch

Goldener Aargauer Weingenuss

Die Aargauer Weinproduzentinnen und Weinproduzenten stellen ihre Produkte regelmässig für Wettbewerbe, Prämierungen und Concours zur Schau. Resultate und Medaillen fördern Qualität und Verkauf.



Höchste Zahl an Auszeichnungen: Winzerfamilie Fürst mit (v.l.) Marvin, Daniel und Erika mitten in ihrem Weingut Stiftshalde in Hornussen.

Bild: Michel Jaussi

Marcel Suter

Welche Bedeutung haben die Auszeichnungen der Weine für die Qualität und den Verkaufserfolg? Die Antwort geben die Zahlen von Teilnehmenden an internationalen und nationalen Wettbewerben. Wer Wein produziert, macht bei der Klassifizierung mit. Klar ist auch, dass Konsumentinnen und Konsumenten auf Erfolge achten und die Kennzeichnungen der Flaschen nicht unbedeutend sind. Zudem «erschnüffeln» die Expertinnen und Experten Stärken und Schwächen, Einzigartigkeiten und Charakteren – sie geben dem Produzenten und dem Konsumenten einen interessanten Einblick.

Weinprämierung mit Lerneffekt

Zum 12. Mal wurde 2020 der vom Branchenverband Aargauer Wein ins Leben gerufene Wettbewerb «Goldener Aargauer Weingenuss» durchgeführt. Dieser bezweckt, den Qualitätsstand und die Vielfalt der Weine aus dem Aargau aufzuzeigen und in jeder Kategorie die bestplatzierten 25 Pro-

zent der Weine mit einem Diplom auszuzeichnen. Fachleute aus der ganzen Schweiz beurteilten 154 Rot- und Weissweine von über 30 Aargauer Weinbaubetrieben. Bei diesem Wettbewerb geht es darum, den hohen Qualitätsstand und die Vielfalt der Weine aus dem Aargau aufzuzeigen und in jeder Kategorie Weine auszuzeichnen. Zudem wird ein Lerneffekt angepeilt. Bei einem Workshop, der wegen Corona 2020 nicht stattfinden konnte, mit dem Weinexperte Hans Bättig werden die Ergebnisse jeweils gemeinsam mit den Einreichern analysiert und daraus die Lehren gezogen. Bättig (dipl. Ing. agr. ETH) hat sich auf Weinsensorik spezialisiert, berät Weinproduktions- und Weinhandelsbetriebe und leitet die Weiterbildungskurse Wein an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

Ausgezeichnet ohne Diplomfeier

Die Diplomübergabe zum «Goldenen Aargauer Weingenuss» wird seit einigen Jahren mit Anwesenheit der Jury, der Teilnehmenden, mit Landwirt-

schaftsdirektor Regierungsrat Markus Dieth und Interessierten des Aargauer Grossen Rates nach einer ordentlichen Sitzung im Ratskeller des Grossratsgebäudes durchgeführt. Aus bekannten Gründen musste die Feier 2020 ausfallen und die Übergabe der Diplome auf postalischem Weg erfolgen.

Sechs Diplome für Weingut Fürst

Mit insgesamt sechs Auszeichnungen überzeugte das Weingut Fürst in Hornussen die Fach-Jury gleich reihenweise. Nicht nur mit der Weinqualität ist der Familienbetrieb erfolgreich. 2019 ging der 2. Rang des Aargauer Unternehmerpreises an das Weingut Fürst. Der Preis ist die Anerkennung für herausragende Unternehmen, welche die Wirtschaft in der Region mit ihren Leistungen und Ideen prägen und weiterbringen.
www.aargauer-weine.ch



Brillante Aargauer Staatsweine

Die Staatsweine sind an den offiziellen Anlässen nicht mehr wegzudenken. Mindestens ebenso wichtig wie der Weinbedarf des Kantons ist der über die Kantonsgrenzen hinaus strahlende Prestigewert der «Aargauer Staatswein»-Auszeichnung. Sämtliche bisherigen prämierten Weinbaubetriebe bestätigen die grosse Werbekraft und das bedeutende Signal, welche von einem Kategoriensieg ausgehen. Die Erfahrungen zeigen zudem, dass der entsprechende Staatswein meistens schnell verkauft ist und dass dank der Auszeichnung neue Kunden gewonnen werden können. Der 15. «Aargauer Staatswein»-Wettbewerb 2020 fand wegen Corona

in einem besonderen Rahmen statt. Unter den 101 Einsendungen schafften es 16 Weine ins Final. Die Staatswein-Jury unter Landwirtschaftsdirektor Regierungsrat Markus Dieth hatte im Juni aus dieser Auswahl die vier Siegerweine auserkoren und ihnen den Titel «Aargauer Staatswein 2020» verliehen. Die Finaldegustation 2021 findet in der Landwirtschaftlichen Schule Liebegg statt. Erstmals wird in einer besonderen Kategorie die Nachhaltigkeitsauszeichnung «Innovino Argovia» vergeben. Ziel ist es, die gelebten Innovationen auf den Aargauer Weinbaubetrieben zu würdigen und für die breite Bevölkerung sichtbar zu machen. (ms)

Sieger und Träger des Titels «Aargauer Staatswein 2020»:

- Kategorie Riesling-Sylvaner: **Schinzacher Saphir Riesling-Sylvaner 2019**, Mosti Furer, Staufen
- Kategorie Weisse Spezialitäten: **Hornusser Sauvignon Blanc 2019**, Weingut Fürst, Hornussen
- Kategorie Pinot Noir: **Höll Pinot noir 2018**, Weingut zum Sternen, Würenlingen
- Kategorie Rote Spezialitäten: **Wettingen Pinot Noir Barrique 2018**, Meinrad Steimer Weinbau, Wettingen

Diplomierte Weine 2020

Riesling-Sylvaner

2019 Viola Müller-Thurgau Remigen Weinbau Hartmann AG, Remigen
www.weinbau-hartmann.ch

2019 Wessenberger Riesling-Sylvaner Rebbauverein Hottwil, Hottwil
www.wessenbergerweine.ch

2019 Mandacher Riesling Sylvaner Wiler Trotte, Wil, www.wilertrotte.ch

2019 Mostis «Saphir», Schinzacher Riesling-Sylvaner Mosti Furer, Staufen, www.mosti.ch

2019 Wiler Riesling Sylvaner Wiler Trotte, Wil, www.wilertrotte.ch

2019 Müller-Thurgau Tegerfelder Classic Nauer Weine AG, Bremgarten, www.nauer-weine.ch

Weisse Spezialitäten

2019 Chardonnay Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden
www.weingutjuergwetzel.ch

2019 Chardonnay Weingut Lindenmann, Seengen
www.weingut-lindenmann.ch

2019 Venus Pinot Gris WeinStern Wettingen AG
www.weinstern-wettingen.ch

2019 Ueken Sauvignon Blanc Fehr & Engeli, Ueken,
www.fehr-engeli.ch

2019 Gewürztraminer Steimer Weinbau, Wettingen
www.steimer-weinbau.ch

2019 Chardonnay Reserve Weingut Goldwand Michael Wetzel, Ennetbaden, www.weingut-goldwand.ch

2019 Sauvignon Blanc Rebbauverein Hottwil, Hottwil
www.wessenbergerweine.ch

2019 Saturn Pinot Gris Barrique WeinStern Wettingen AG, Wettingen,
www.weinstern-wettingen.ch

Blanc de Noirs, Federweiss, Rosé und Schiller

2019 Pfister Schiller Pfister – Wein & Natura-Beef, Bözen
www.pfister-boezen.ch

2019 Flora Blanc de Noir, WeinStern Wettingen AG, Wettingen
www.weinstern-wettingen.ch

2019 Fürstlicher Federweiss Weingut Fürst, Hornussen
www.fuerst-weine.ch

2019 Wiler Rosé Ciel de Perdrix Wiler Trotte, Wil, www.wilertrotte.ch

2019 Pinot Noir Rosé Culina Vinum GmbH, Oeschgen
www.culinavinum.ch

2019 Hornusser Rosé Weingut Fürst, Hornussen
www.fuerst-weine.ch

Pinot Noir ohne Holzkontakt

2019 Büchli Pinot Noir Spätlese Büchli Weine, Effingen, www.buechli-weine.ch

2018 Pinot Noir Stierenbluet Wehrli Weinbau AG, Küttigen
www.wehrli-weinbau.ch

2018 Pinot Fürst, Weingut Fürst, Hornussen, www.fuerst-weine.ch

2019 Herrenberg Exklusiv Steimer Weinbau, Wettingen
www.steimer-weinbau.ch

2018 Ueken Auslese Pinot Noir Fehr & Engeli, Ueken
www.fehr-engeli.ch

2019 Rohrdorfer Blauburgunder Louis Wiederkehr, Birmenstorf
louiswiederkehr@bluewin.ch

2019 Salvia Blauburgunder Weinbau Hartmann AG, Remigen
www.weinbau-hartmann.ch

2019 Mettauer Pinot Noir Niklaus Essig, Mettau
niklaus.essig@bluewin.ch

Pinot Noir mit Holzkontakt

2018 Barrique Pinot Noir Rebbauverein Hottwil, Hottwil
www.wessenbergerweine.ch

2018 Pinot Noir Barrique Weingut Lindenmann, Seengen
www.weingut-lindenmann.ch

2015 Nauer Prestige Pinot Noir Barrique Nauer Weine AG, Bremgarten
www.nauer-weine.ch

2018 Wessenberg Pinot Noir Reinhard Schatzmann, Hausen
www.schatzmann-weine.ch

2018 Hornusser Blauburgunder Spätlese Weingut Fürst, Hornussen
www.fuerst-weine.ch

2018 Hornusser Blauburgunder Classic Stiftshalde, Weingut Fürst, Hornussen
www.fuerst-weine.ch

Rote Spezialitäten ohne Holzkontakt

2019 Malbec Weingut Fürst, Hornussen
www.fuerst-weine.ch

2019 Büchli Zweigelt Büchli Weine, Effingen
www.buechli-weine.ch

2018 Zweigelt Zeiningen Jeck Weine, Zeiningen
www.jeck-weine.ch

2018 Ueken, Cuvée 4 Fehr & Engeli, Ueken
www.fehr-engeli.ch

Rote Spezialitäten mit Holzkontakt

2015 Zweigelt Réserve Mönthal Weinbau Märki, Rüfenach
www.weinbau-maerki.ch

2018 Wettingen Diolinoir Meinrad Steimer Weinbau, Wettingen, www.wettingerweine.ch

2018 Wessenberg Zweigelt Reinhard Schatzmann, Hausen
www.schatzmann-weine.ch

2019 Pizwei Zeiningen, Jeck Weine, Zeiningen, www.jeck-weine.ch

2018 Unico, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, www.brunner-weinmanufaktur.ch

2015 Nauer Prestige Zweigelt Barrique Nauer Weine AG, Bremgarten
www.nauer-weine.ch

2018 Eichrebe Zweigelt Barbara & Reto Lienberger, Spreitenbach, info@obstgarten-spreitenbach.ch

Schaum- und Perlweine

0. Jg. Chalmberger Morio demi-sec Chalmberger Weinbau, Oberflachs, www.chalmberger.ch

2016 Wuba Crémant Brut Réserve Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen, www.wubaweine.ch

Kategorie Süss- und Likörweine

2018 Wiler Strohwein, Wiler Trotte, Will, www.wilertrotte.ch

2018 Fricker Solaris, Weingut FiBL, Frick
www.weingut.fibl.org

Aargauer Winzer und ihre Empfehlungen

Die Aargauer Winzerinnen und Winzer erbringen Jahr für Jahr herausragende Leistungen. Sie sorgen mit ihrem Können für eine vortreffliche Qualität der Aargauer Weine und ein gutes Image. Eine Auswahl an Weintipps der Inserenten.



Blanc de noir

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl, Fr. 15.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Aperitif, Vorspeisen, Gemüsegratin, Geflügel, sommerliche Salate

Harmonische Struktur, vielfältige Fruchtaromen, warmer Farbton mit rotgoldenen Farbreflexen. Eine überzeugende Mischung aus sommerlicher Leichtigkeit und faszinierender Komplexität.

**Weinbau Käser
Oberflachs**
www.weinbau-kaeser.ch



Büchli Merlot Bianco

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl, Fr. 18.–
Traubensorte: Merlot
Speisetipp: Apéro, Fisch und Gerichte mit hellem Fleisch

Durch sanfte Pressung aus der roten Rebsorte Merlot gewonnen. Komplexe Verschmelzung fruchtiger und würziger Aromen. Charaktervoller Weisswein mit lebendigem Säurespiel. Erfrischend intensiv und mit viel Eleganz und Balance im Abgang.

Büchli Weine, Effingen
www.buechli-weine.ch



Chalmberger Gewürztraminer

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 18.50
Traubensorte: Gewürztraminer
Speisetipp: Apéro, Fisch und Gerichte mit hellem Fleisch, warme Vorspeisen, Asia-Häppchen, Curry-Gerichte oder einfach Speckgügelhopf
Lagerung: 10 Jahre

Ausserordentlich duftige und würzige, in ihrer Blume unübertreffliche und in ihrem Geschmack ausgewogene Spezialität.

**Chalmberger Weinbau
Oberflachs**
www.chalmberger.ch

Schinzacher Riesling

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 19.–
Traubensorte: Rheinriesling
Speisetipp: klassisch zu Spargel und Fisch, Apéro

Der Rheinriesling gilt als die Königin der Weissweintruben. Nach einer Maischestandzeit werden die Trauben abgepresst und der Saft spontan vergoren. Der junge Wein wird acht Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Kräftig, gut strukturiert und aromatisch ist er ein Spitzenwein von besonderer Fülle.

ck-Weine, Schinzach-Dorf
www.ck-weine.ch



Schiller

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl, Fr. 13.50
Traubensorte: Riesling-Sylvaner, Gamaret, Pinot Noir
Speisetipp: Apéro, Käse, Fisch, Grilladen

Der Schiller ist ein aromatisch-süffiger Sommerwein, der kühl serviert in jeder Jahreszeit genossen werden kann. Das fruchtige Bouquet, die Assemblage dreier Traubensorten sowie das Zusammenspiel von Säure und Restsüsse machen den Schiller zu einem ganz besonderen Trinkgenuss.

Pfister – Wein & Natura-Beef
www.pfister-boezen.ch



Villiger Variation Blanc de noir

Jahrgang: 2020
Preis: 50 cl, Fr. 10.–
75 cl, Fr. 15.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: der ideale Begleiter zu Apéro, Grilladen und leichten Sommergerichten

Frisch und fruchtig mit dezenter Himbeernote präsentiert sich dieser Blanc de noir in der Nase. Im Gaumen überzeugt seine Geschmeidigkeit, gefolgt von einem eleganten Abgang.

Weingut Schödler, Villigen
www.schoedlerwein.ch



Charmant aus Schinzach, weisse Assemblage

Jahrgang: 2019
Preis: 50 cl, Fr. 9.70
75 cl, Fr. 14.60
Traubensorte: Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Speisetipp: Apéro, Spargeln, Fisch, Geflügel, kalte Platten

Der Wein zeigt sein vielschichtiges Bouquet mit frisch-fruchtigen Aromen von Grapefruit, Stachelbeeren und frisch geschnittenen Äpfeln, abgerundet mit würzigen Aromen nach weissem Pfeffer und einer dezent nussigen Note. Im Gaumen präsentiert sich der Wein elegant und geschmeidig mit einer hervorragenden Struktur und Fülle.

**Weinbaugenossenschaft
Schinzach, Schinzach-Dorf**
www.weinbaugenossenschaft.ch



Saphir

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 13.–
Traubensorte: Riesling-Sylvaner
Speisetipp: Apéro, Käse und Grilladen

Offizieller Staatswein 2020. In der Nase pure, reine Frucht, Grapefruit; schönes Säure- und Süsse-Spiel, ausgewogen und frisch.

Mosti Furer, Staufen
www.mosti.ch

Bödeler Solaris

Jahrgang: 2019
Preis: 50 cl, Fr. 15.–
Traubensorte: Solaris
Speisetipp: Weichkäse, Kartoffelgerichte und Fisch, aber auch zum Apéro

Die Kraft der Sonne – eine Spezialität unseres Betriebes. Ausgezeichnet am internationalen PIWI-Weinpreis 2020. Intensive Düfte von exotischen Früchten, Zitrusnoten und etwas Honig. Der Auftakt im Gaumen ist süss und lange. Dieser Eindruck wird abgelöst von einer erfrischenden Säure und perliger Frische. Der hohe Alkoholgehalt und der Restzucker lassen den Wein in dichter Gaumenfülle erscheinen. Der Ausklang des Weines ist von aromatischer Nachhaltigkeit geprägt.

Weinbau Zelglihof, Rüfenach
www.zelglihof.ch



Riesling-Sylvaner AOC, Auenstein

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl, Fr. 13.50
Traubensorte: Riesling-Sylvaner
Speisetipp: Aperitif, Geflügelgerichte, Süsswasserfische, Suppen

Intensive Fruchtaromen von Apfel sowie mit feinen Veilchennuancen. Im Auftakt eine Fruchtexplosion, die ganz tief und lang in den Hals abstrahlt. Intensive Muskataromen, reife Ananas und Banane steigen in die Nase. Durch die kräftige Mineralität, welche den Boden widerspiegelt, wirkt der Riesling-Sylvaner vielschichtig und präsent bis zum lang anhaltenden Abgang.

Wehrli Weinbau AG,
Küttigen
www.wehrli-weinbau.ch

**«Wild SCH Wein»**

Jahrgang: 2017
Preis: 75 cl, Fr. 27.–
Traubensorte: Pinot Noir, Cabernet Dorsa
Speisetipp: Braten, Pasta aber auch Schokolade- und Lebkuchen
Lagerung: 6 Jahre

Aus den in Birnenstorf wachsenden Pinot-Noir-Trauben und der Sorte Cabernet Dorsa wird der vollmundige Wild SCH Wein gekeltert. Die Sortenwahl, der Boden und die speziell selektionierten Rebstöcke erzeugen eine besondere aromatische Dichte. Durch den Ausbau in der Barrique entsteht so ein mediterran anmutender Tropfen. Den Charakter des Rotweins prägt temperamentvolle Aromatik, verfeinert durch eine fruchtige Note.

Weingut Jürg Wetzel,
Ennetbaden
www.weingutjuergwetzel.ch

**Rohrdorfer Blauburgunder**

Jahrgang: 2019
Preis: 70 cl, Fr. 13.50
Traubensorte: Blauburgunder
Speisetipp: ideal als Begleiter zu jeder Mahlzeit

Dunkles Rubinrot, aromatischer Geschmack nach dunklen Beeren.

Rohrdorfer Weine, Birnenstorf
louiswiederkehr@bluewin.ch

**Capra Remigen**

Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 22.–
Traubensorte: Blauburgunder, Garanoir, Zweigelt und Dornfelder
Speisetipp: Geschmortes, Terrine, Pastete

Reiffruchtiger Auftakt mit vielen Feinheiten von schwarzen Früchten und würzigen, samtig weichen Tanninen. Ein ausgewogener, naturbelassener neuer Genuss. Das natürliche Zusammenspiel zwischen der Natur und dem Winzer ergibt aus Ihrer Nähe Weine von unvergleichbaren und authentischen Eigenschaften.

Weinbau Hartmann AG,
Remigen
www.weinbau-hartmann.ch

**Cabernet Jura**

Jahrgang: 2018
Preis: 50 cl, Fr. 15.40
Traubensorte: Cabernet Jura
Speisetipp: Sonntagsmenü, Lamm, Wild, rotes Fleisch, Pilzragout, südländische Küche

Ein Wein, der mit seinem intensiv dunkelroten Farbton überzeugt. Ein edler Tropfen mit Charakter, der im Bouquet an klassischen Cabernet erinnert, aber markanter in Erscheinung tritt und im Aroma Nuancen von Rosen verumt lässt.

Weinbau Peter Zimmermann,
Oberflachs
www.weinbau-zimmermann.ch

**Cabernet Dorsa**

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 13.–
Traubensorte: Cabernet Dorsa
Speisetipp: kräftiges Essen wie Braten oder Wild, passt aber auch zu gegrilltem Fleisch

Als kräftiger Rotwein besticht er mit seinem fruchtigen, an schwarze Kirschen und Beeren erinnernden Aroma. Das breite Bouquet entwickelt im Gaumen einen nachhaltigen Abgang.

JVA Lenzburg, Lenzburg
5sternladen.jva@ag.ch

Goldwand Grand Cru

Jahrgang: 2017
Preis: 75 cl, Fr. 52.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: passt zu einem festlichen Essen mit den besten Freunden

Dieser wunderbare Pinot Noir ist der König des Weinguts Goldwand. Nur drei Barriques wurden aus erlesenen Trauben aus dem Herzen der renommierten Aargauer Toplage vinifiziert. Späte Lese mit schöner Färbung in dunklem Rubinrot dank 14 Tage Maische-Kaltmazeration. Intensiv und kraftvoll durch zwölfmonatige Ausreifung im einheimischen Eichenfass. Aromen von roten und schwarzen Waldbeeren, dezente Röstnoten, langer Abgang.

Weingut Goldwand,
Michael Wetzel, Ennetbaden
www.weingut-goldwand.ch

**Réserve Pinot Noir**

Jahrgang: 2017
Preis: 75 cl, Fr. 18.50
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Idealer Essensbegleiter, ob scharf oder mild, vegetarisch oder Fleisch

Ein besonderer Pinot Noir von ausgewähltem Traubengut, welcher zwei Jahre im Tank ausgebaut wurde. Weicher, süsser Gaumenfluss mit gut eingebundener Säure. Samtiger, reifer Gerbstoff. Abgefüllt im Jahr 2020.

Weingut Heuberger,
Bözen
www.weingut-heuberger.ch

**Badener Stadtwein, Réserve Barrique**

Jahrgang: 2017
Preis: 75 cl, Fr. 28.–
Magnum, Fr. 56.–

Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: passt hervorragend zu weissem und rotem Fleisch oder Pasta-Gerichten, aber durchaus auch zu etwas Asiatischem

Der edelste unserer Pinot Noirs wird 12 Monate im jungen Barrique aus einheimischer Eiche ausgebaut, was ihm ein schönes Spiel zwischen Frucht, Vanille und Holztoast verleiht, mit einem warmen, langen Abgang. Meister-Pinot!

Rebput der Ortsbürger-
gemeinde Baden
www.badenerstadtwein.ch

Blauer Zweigelt

Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 19.50
Traubensorte: Zweigelt, Kreuzung Sankt Laurent und Blaufränkisch
Speisetipp: interessanter Begleiter zu Grillade, Wild oder Braten

Mit der Traubensorte Zweigelt, einer Kreuzung von Sankt Laurent und Blaufränkisch, erhalten wir einen dunklen Wein, mit schönen Brombeer- und Kirscharomen. Dieser im Holz ausgebaut Rotwein ist ein interessanter Begleiter zu Pasta, Wild oder Braten.

Weingut Wetzl, Würenlos
www.weingut-wetzl.ch

**Pinotivo by Noel**
Persönliche Weinkreation des Jungwinzers

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 20.–
Traubensorte: Pinot Noir und Diolinoir
Speisetipp: italienische Küche

Unkomplizierte, modern gekelterte Cuvée, fruchtig, kräftig, weich fließend, feine Holz- und Röstnoten, anhaltende Gaumenaromatik und harmonisches Finale. Trinktemperatur 16 bis 18 C°.

Baumgartner Weinbau, Tegerfelden
www.baumgartner-weinbau.ch

**Ü 50 Stiftshalde**

Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 53.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: grilliertes Kalbskotelett, Bratkartoffeln

Tiefe, satte, kräftige rubinrote Farbe mit violetten Nuancen. Fruchtig würzige Nase mit Himbeernoten, reich süsslicher komplexer Auftakt, im Gaumenverlauf spannend mit Kraft, Eleganz und langem Finale.

Weingut Fürst, Hornussen
www.fuerst-weine.ch

**Zweigelt**

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 19.–
Traubensorte: Zweigelt
Speisetipp: feine Wildgerichte, Lamm- und Rindfleisch, Schmorgerichte und Hartkäse

Familie Jeck hat im Jahr 2002 den Zweigelt angepflanzt. Sortentypischer Zweigelt mit reifem, fruchtigem Duft nach Weichsel, Kirschen und Waldbeeren. Im Gaumen dicht und beerig, mit angenehmen Tanninen. Eine perfekte Balance aus Frische und Finesse sowie ausdrucksvollen Fruchtaromen mit anhaltendem Finale.

Jeck Weine, Zeiningen
www.jeck-weine.ch

**Cuvée 4**

Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 22.–
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Pinotage und Merlot
Speisetipp: hervorragend zu Fleischgerichten und italienischer Küche

Die fein abgestimmte Kombination dieser vier edlen Traubensorten führt zu einem gehaltvollen Wein mit intensivem Fruchtbouquet, getragen vom Temperament und von der Würze des Cabernet Sauvignon.

Fehr & Engeli AG, Ueken
www.fehr-engeli.ch

**Brut Grand Vin Mousseux**

Jahrgang: Non Vintage
Preis: 75 cl, Fr. 26.–
Traubensorte: 100% Pinot Noir
Speisetipp: perlt besonders anregend zu Tapas aus aller Welt, zu eleganten Menüs mit Fleisch und Meeresfrüchten. Oder einfach für gute Laune.

Hergestellt nach der traditionellen Methode (zweite Gärung in der Flasche wie in der Champagne). Hellgoldene Farbe mit feiner Perlage. Angenehme Zitrusnoten, grüner Apfel und leichte Hefenote. Erfrischend voluminöse Mousse, ausgewogene Struktur mit passender Säure, wunderbar fruchtig und lang anhaltend.

Weingut Bick, Würenlos
www.weingut-bick.ch



Treffen mit den Aargauer Winzerinnen und Winzern

Über 30 Aargauer Weinproduzenten öffnen am Samstag, 31. Juli, und am Sonntag, 1. August, jeweils ihre Kellertüren und laden zur Besichtigung, zur Degustation und zum gemütlichen Beisammensein ein.

Marcel Suter

Normalerweise wäre das erste Wochenende im Mai bei Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern ganz dick angestrichen. Dann nämlich würden über 220 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und über 30 Aargauer Weinproduzenten die Türen ihrer Weinkeller öffnen. Corona-bedingt konnte der Wein am 1. und 2. Mai nicht vor Ort degustiert werden. In diesem Jahr ist alles etwas anders. Die Organisatoren dieses beliebten Anlasses entschieden sich deshalb, diesen Anlass auf den 31. Juli und den 1. August zu verschieben. Dies in der Annahme, dass viele Schweizer die Gelegenheit nutzen werden, die eigene Heimat wieder neu zu entdecken. Dieses Jahr bietet dafür die perfekte Gelegenheit! Wann sonst nimmt man sich schon richtig Zeit, die Region zu geniessen und etwas vertiefter zu erkunden? Dafür braucht es Zeit und das Bewusstsein, dass das Gute oft näher liegt, als man glaubt.

Genuss von heimischen Winzern

Aargauer trinken Aargauer Wein. Regionale Produkte sind im Trend, stärken die Schweizer Wirtschaft und vermitteln Heimatgefühle. «Aargauer Weine sind so gut, die Aargauer trinken ihn selber, jetzt erst recht!» Ein perfektes Beispiel für regionale Köstlichkeiten ist der Wein aus dem Aargauer Weinland. An Flüssen, Seen und Jurazügen findet man zahlreiche Winzer, die ihre Trauben zu schmackhaften Weinen verarbeiten. Ein grosser Teil der Aargauer Weine wird direkt zu den Privatkunden geliefert. Aargauer Weine im eigenen Keller sind im Trend, und gerade jetzt werden die Online-Bestell- und -Lieferangebote der Winzerinnen und Winzere genutzt. In vielen Aargauer Restaurants werden «Weine von hier» an vor-



Beim Outdoorausflug durch die Weinberge radeln und Winzer besuchen.

Bild: Aargau Tourismus

Ein grosser Teil der Aargauer Weine wird direkt zu den Privatkunden geliefert.

derster Stelle empfohlen, und die Vielfalt nimmt laufend zu. Aargauer Weine sind nicht nur von bester Qualität, sie sorgen auch für Identität im Glas.

Die Bevölkerung ist eingeladen, die Tage der offenen Weinkeller von 31. Juli und 1. August 2021 zu nutzen, um die Aargauer Weinbaubetriebe zu besuchen und einen Einblick in die wunderbare Welt der Aargauer Spitzenweine zu gewinnen. Allorts gibt es natürlich den neuen Jahrgang zu degustieren. Zudem werden Kellerbesichtigungen, Rebbergrundgänge und nicht zuletzt auch kulinarische Köstlichkeiten angeboten. Der Anlass eignet sich für die ganze Familie, denn der Aufenthalt auf dem Weingut ist unterhaltsam und auch für Kinder höchst spannend. Der Aargau hat längst den Ruf als Kanton der Spitzenweine. Höchste Zeit, am Tag der offenen Kellertür mehr darüber zu erfahren. In der Hoffnung, das Virus hat nichts dagegen.



Gemütlicher Besuch mit Verköstigung beim Rähüsli in Bözen.

Bild: zvg

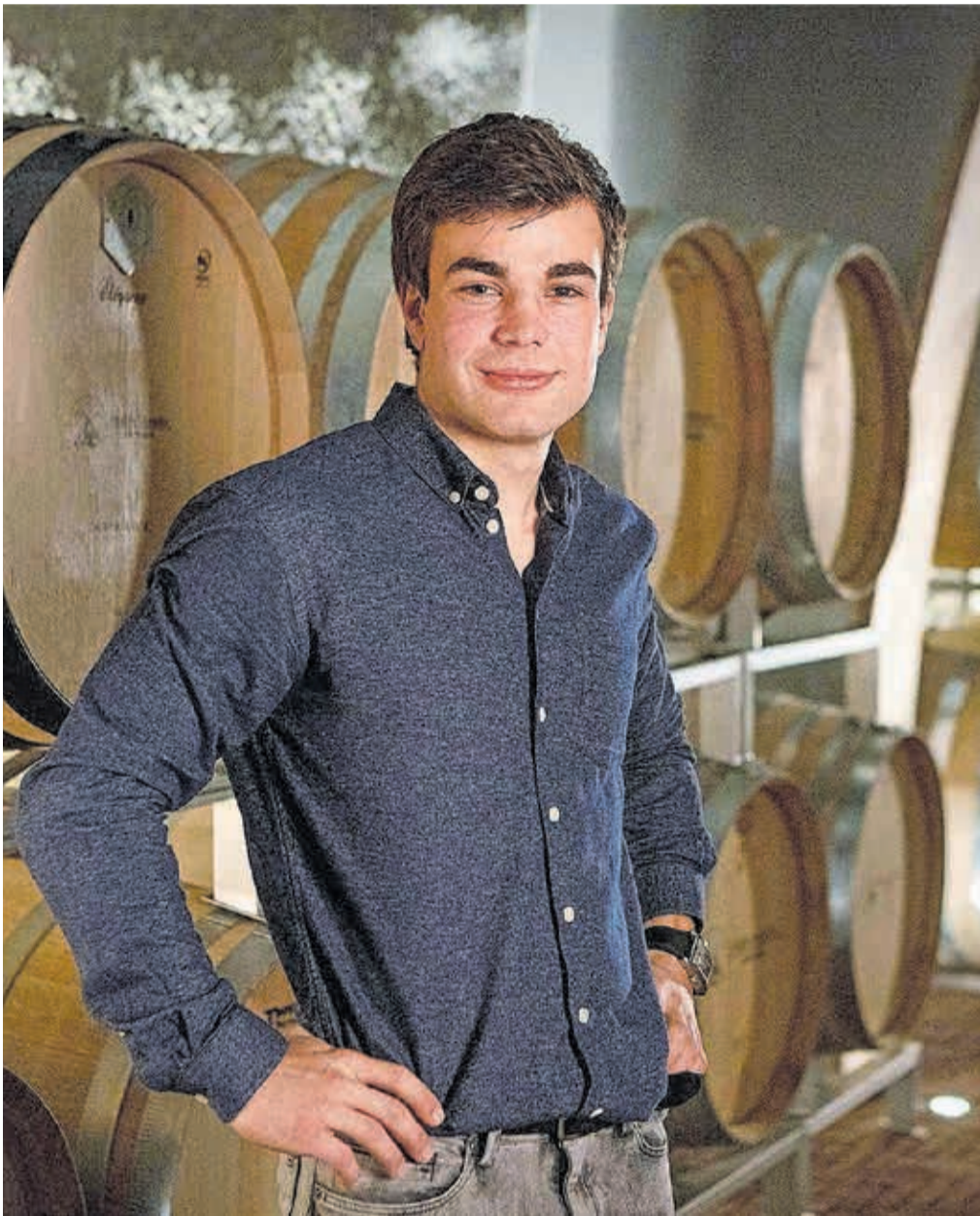
Alle Informationen zur Online-Weinbestellung und zu den Tagen der offenen Weinkeller gibt es unter www.aargauer-weine.ch

ANZEIGE



Beliebtste Schweizer Jungwinzer

Aargauer Triumph beim «Falstaff»-Voting: Noel Baumgartner von Baumgartner Weinbau in Tegerfelden wurde zum beliebtesten Nachwuchswinzer gewählt. Auf Platz zwei hat es Marvin Fürst vom Weingut Fürst in Hornussen geschafft.



Marvin Fürst, Weingut Fürst in Hornussen.

Bilder: zvg



Noel Baumgartner, Baumgartner Weinbau in Tegerfelden.

Marcel Suter

Die jungen Nachwuchswinzer bringen mit Engagement, neuen Ideen und Mut frischen Wind in das Schweizer Weinland. Um die jungen Talente zu unterstützen und zu fördern – vor allem in Zeiten der Corona-Krise, die auch die Winzerinnen und Winzer unseres Landes schwer trifft –, suchte das «Falstaff»-Magazin den beliebtesten Nachwuchswinzer der Schweiz. Der Sieger erhält ein Gewinnspielpaket auf falstaff.ch sowie einen Eintrag mit sechs Weinen im ersten «Falstaff Schweiz Weinguide» im Gesamtwert von 4270 Franken. Wie gross das Interesse an der aufstrebenden neuen Winzergeneration ist, zeigte sich im Voting: Mehr als 11 300 Stimmen wurden für die jungen Winzer abgegeben.

Erster Platz: Noel Baumgartner

Jungwinzer Noel Baumgartner konnte mit mehr als 30 Prozent aller Stimmen das Rennen für sich entscheiden: Der 27-jährige aus Tegerfelden arbeitet seit 2017 im elterlichen Betrieb Baum-

gartner Weinbau mit – zuvor absolvierte er Berufspraktika in Neuseeland und im Elsass und bildete sich berufsbegleitend zum Weinbautechniker HF weiter. Im Sommer 2020 lancierte der Nachwuchswinzer seine erste persönliche Weinkreation: Pinotivo by Noel – eine modern gekletterte Cuvée aus Pinot Noir und Diolinoir.

Zweiter Platz: Marvin Fürst

Platz zwei der beliebtesten Schweizer Jungwinzer belegt mit mehr als 25 Prozent aller Stimmen der 28-jährige eidg. dipl. Weinbautechniker Marvin Fürst vom Weingut Fürst aus Hornussen. Nachdem er in Aigle, Malans und Neftenbach die Winzerlehre absolviert hatte, verbrachte er ein Jahr im Familienbetrieb in Hornussen. Eine Sprachschule in Australien und Praktika auf Weinbetrieben in Neuseeland und Kalifornien erlaubten es Fürst, verschiedene Önologietechniken kennen zu lernen. An der Fachhochschule Changins erwarb er das Diplom zum Weinbautechniker. Zur Zeit amtiert Marvin Fürst als Rebmeister über 14 Aren Reben der Weinbaugenossenschaft Spiez.

ANZEIGEN



Weinbau
Peter Zimmermann

Halde 1, 5108 Oberflachs
jeden Samstag von 9 – 17 Uhr



- Weinprobe
- Verkauf
- Kellerführung

www.weinbau-zimmermann.ch



MICHAEL WETZEL, ENNETBADEN

WWW.WEINGUT-GOLDWAND.CH

«Ohne Pflanzenschutz kein Wein!»

Kathrin und Claudio Hartmann produzieren biologisch-dynamische Weine. Eine nachhaltige Landwirtschaft im Einklang mit der Natur ist ihnen ein grosses Anliegen. Die Agrar-Initiativen, die am 13. Juni an die Urne kommen, lehnen sie entschieden ab.

Patrick Schellenberg

«Ohne Pflanzenschutz können wir nicht produzieren, dann gibt es keine Trauben und keinen Wein!», halten Kathrin und Claudio Hartmann unmissverständlich fest. Sie wissen, wovon sie sprechen. Die beiden gelernten Winzer aus Schinznach-Dorf produzieren seit zehn Jahren biologisch, seit zwei Jahren biologisch-dynamisch nach den strengen Demeter-Richtlinien. Sie würden sofort auf Pflanzenschutzmittel verzichten, wenn dies möglich wäre.

Der respektvolle Umgang mit der Natur und die Erhaltung der Artenvielfalt sind zentrale Werte in ihrem Schaffen. Sie wollen eigenständige und ehrliche Weine produzieren, die mit einem Minimum an Pflanzenschutz auskommen. Wir stehen im Rebberg hoch über Schinznach-Dorf an wunderbarer Südlage. Zwischen den Reben bieten Steinhaufen und alte Baumstämme Nistplätze und Rückzugsorte für Insekten und Kleintiere.

Natürlich arbeiten nicht alle nach so strengen Richtlinien wie Kathrin und Claudio Hartmann. Sie sind überzeugt: «Beim Weinbau gibt es ganz klar Verbesserungspotenzial. Die Reduktion von Pflanzenschutzmitteln muss noch weiter vorangetrieben werden. Aber die beiden extremen Agrar-Initiativen sind der falsche Weg! Die machen viel kaputt, ohne der Umwelt wirklich zu helfen!»

Versuch mit verheerendem Ausgang

Die Philosophie der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, wie sie Kathrin und Claudio Hartmann betreiben, sieht den Boden und die Pflanzen als Einheit an, die der Bauer belebt und stärkt. Dafür setzt er zum Beispiel verschiedene homöopathische Tees ein. Brennnesseln fördern das Wachstum, Schachtelhalme entziehen Feuchtigkeit und schützen vor Pilzbefall, Baldrian beruhigt die Pflanze nach einem Hagelschlag, und die Weidenrinde enthält eine Säure, die wie Aspirin wirkt.

Kathrin und Claudio Hartmann sind überzeugt von der Philosophie und den Grundwerten der Demeter-



Produzieren eigenständige und ehrliche Weine unter dem Demeter-Label: Kathrin und Claudio Hartmann. Bild: zvg

Landwirtschaft. Sie wollen so wenig Pflanzenschutzmittel einsetzen wie möglich. Aber sie wissen, dass es ganz ohne einfach nicht geht. Vor fünf Jahren haben sie einen Versuch gemacht und auf einer ihrer Blauburgunder-Parzellen eine Saison lang nur 10 Prozent der üblichen Kupfermenge gespritzt. Kupfer ist ein hochwirksames Mittel gegen Pilzkrankungen. Das Resultat ihres Versuchs, den sie vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) auswerten liessen, war verheerend: Wegen eines massiven Mehltaubefalls ging fast die gesamte Ernte verloren.

Pilzresistente Sorten

Nebst den traditionellen, aber auch krankheitsanfälligeren Sorten wie Blauburgunder oder Riesling-Sylvaner setzen sie auf pilzresistente Sorten, sogenannte PIWI-Sorten. Diese tragen klingende Namen: Solaris, Cabernet Jura, Muscat Bleu, Léon Millot.

Der Vorteil der PIWI-Sorten: Sie sind von Natur aus resistent gegen Pilzkrankungen wie den gefürchteten Mehltau. Darum brauchen PIWI-Sorten deutlich weniger Pflanzenschutz als herkömmliche Rebsorten. Aber warum setzt man dann

überhaupt noch auf die alten, anfälligen Sorten? Claudio Hartmann erklärt: «Einem Blauburgunder merkt man einfach an, dass er sich über Hunderte von Jahren entwickelt hat. Die PIWI-Sorten ergeben auch tolle Weine, aber sie sind meist weniger komplex und weniger vollkommen.» Zudem kann ein Winzer nicht einfach nach Belieben neue Sorten pflanzen. Denn das ist ein kostspieliges Unterfangen. Eine Hektare mit neuen Reben zu bepflanzen, kostet rund 100 000 Franken.

Initiativen sind der falsche Weg!

Wein ist eine Dauerkultur, die jedes Jahr lediglich eine Ernte hervorbringt. Darum ist der Schutz der Pflanzen besonders wichtig. «Salat oder Gemüse könnte man im Falle eines schlimmen Schädlings- oder Krankheitsbefalls in der gleichen Saison vielleicht nochmals frisch anpflanzen. Wenn beim Wein etwas schiefgeht, ist die ganze Jahresernte ruiniert», gibt Kathrin Hartmann zu bedenken und ergänzt: «Du hast jedes Jahr genau eine Chance, alles richtig zu machen!»

Die Trinkwasser-Initiative (siehe Kasten) spricht pauschal von «Pestiziden», deren Einsatz künftig mit der Streichung von Direktzahlungen be-

straft werden soll. Unter diesen Sammelbegriff fallen nicht nur die chemisch-synthetischen Stoffe, sondern auch natürliche Pflanzenschutzmittel, die im biologischen Anbau unerlässlich sind, zum Beispiel Kupfer und Schwefel. Es ist also ein Irrglaube, dass Biobetriebe von der Trinkwasser-Initiative nicht betroffen wären.

Die Pestizidfrei-Initiative ist klarer formuliert: Sie will den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln künftig grundsätzlich verbieten. Dies gälte auch für Lebensmittelimporte. Eine Folge: In der Schweiz gäbe es nur noch Bio-weine. «Es wäre doch einfach nicht demokratisch, den Schweizerinnen und Schweizern vorzuschreiben, welchen Wein sie trinken müssen!», ärgert sich Kathrin Hartmann. Und sie ergänzt: «Klar, es gibt Verbesserungspotenzial. Wir Winzer arbeiten ja laufend daran, immer nachhaltiger und umweltschonender zu produzieren. Auf dem extremen Weg, den die beiden Initiativen vorschlagen, kommen wir aber definitiv nicht ans Ziel!»



Schwerwiegende Auswirkungen

Mit der Trinkwasser- und der Pestizidfrei-Initiative kommen am 13. Juni zwei Volksbegehren an die Urne, die schwerwiegende Auswirkungen auf die Landwirtschaft und den Weinbau in der Schweiz hätten.

Bessere Lösung: Das neue Pestizidgesetz

National- und Ständerat sagen zweimal Nein zur Trinkwasser- und zur Pestizidfrei-Initiative. Die Räte verabschiedeten in der Frühjahrsession das neue, strenge Pestizidgesetz. Dieses ist wirksamer und konsequenter als die Volksinitiativen. Das neue Gesetz regelt die Senkung der Risiken beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und die Reduktion der Nährstoffverluste. Es tritt spätestens 2023 in Kraft.

Die Landwirtschaft trägt das strenge Gesetz mit – trotz der grossen Herausforderungen, die es in der Umsetzung mit sich bringen wird. Die Schweizer Bäuerinnen und Bauern wollen Teil der Lösung sein und mit-helfen, die umweltrelevanten Auswirkungen der Landwirtschaft weiter zu minimieren.

Trinkwasser-Initiative

Die Hauptforderung der Trinkwasser-Initiative: Landwirtschaftsbetriebe sollen nur noch dann Direktzahlungen erhalten, wenn sie keinerlei Pflanzenschutzmittel einsetzen, ihre Tiere ausschliesslich mit hofeigenem Futter ernähren und keine Antibiotika prophylaktisch einsetzen.

Pestizidfrei-Initiative

Die Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» will den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln gesamthaft verbieten. Händler dürften auch nur noch Lebensmittel und Weine importieren, die ohne synthetische Pflanzenschutzmittel produziert worden sind.

www.extreme-agrarinitiativen-nein.ch

ANZEIGEN

125 JAHRE
WSG
WEINBAUGENOSSENSCHAFT SCHINZNACH
– GEGRÜNDET 1895 –

**Dynastien kommen und gehen.
Der gute Wein bleibt.**

Feiern und erleben Sie mit uns Weinbautradition:
www.weinbaugenossenschaft.ch

Fachgeschäft: Scherzerstrasse 1, 5116 Schinznach-Bad

GOFFERSBERGER
Weine & Schaumweine aus der JVA Lenzburg

5* Laden
Ziegeleiweg 3 | 5600 Lenzburg
062 888 77 20 | 5SternLaden.jva@ag.ch

- **Weine**
 - ✓ Blauburgunder/Pinot Noir
 - ✓ Cabernet Dorsa
 - ✓ Rosé aus Blauburgunder/Pinot Noir
 - ✓ Riesling-Sylvaner
 - ✓ Bacchus – unsere Spezialität
- **Schaumweine aus Blauburgunder/Pinot Noir**
 - ✓ Gofi-Träumli weiss
 - ✓ Gofi-Träumli rosé
- **Dazu passend**
 - ✓ Geflochtene Flaschenkörbe
 - ✓ Alpkäse von unseren Kühen
 - ✓ Knuspriges Brot aus der Hausbäckerei
 - ✓ Breites Angebot an frischen Produkten aus der Land- und Hauswirtschaft

Öffnungszeiten 5* Laden:
Montag: geschlossen | Dienstag bis Freitag: 9.30 – 12.00 Uhr und 15.00 – 18.30 Uhr | Samstag: 9.30 – 15.00 Uhr durchgehend

DER
BADENER
STADTWEIN

ENDLICH WIEDER DEGUSTIEREN!

Ab sofort sind Wein-Degustation im Weinladen an der Geissbergstrasse 1 in Ennetbaden wieder möglich.

Jeden Freitag 16-18 Uhr und Samstag 10-16 Uhr.

Lassen Sie sich vor Ort vom grossartigen Badener Stadtwein-Jahrgang 2020 überzeugen.

Gratis Heimlieferung!

Bestellungen des Badener Stadtweines werden in der Region Baden gratis nach Hause geliefert.

Rebgut der Ortsbürgergemeinde Baden | badenerstadtwein.ch



KOMPAKT.CH

Buurelandweg

AARGAU

Der Erlebnispfad
in Oberflachs für
die ganze Familie!

Offen für alle von Mai bis Oktober

www.buurelandweg.ag

