

Aargauer Wein – Vielfalt im Wandel

Der Rebsortenspiegel ändert sich. Die heimischen Produkte begeistern durch Geschmack und Qualität. Die Aargauer Winzerinnen und Winzer sorgen für die anerkannte «Weinvielfalt Aargau».

Die topografischen Verhältnisse, die unterschiedlichen Bodenverhältnisse entlang von Flüssen und Seen oder an den Jurahängen sowie die mikroklimatischen Gegebenheiten führen dazu, dass der Weinbau im Aargau aufgrund seiner Vielfalt den Anspruch erheben kann, in der Deutschschweiz einzigartig zu sein.

Weinbaukanton Aargau

Mit einer Rebfläche von rund 385 Hektaren ist der Aargau heute hinter den Kantonen Zürich, Schaffhausen und Graubünden der viertgrösste Deutschschweizer Weinbaukanton. Der Kanton verfügt über eine grosse Weinvielfalt. Zwei Drittel der Rebfläche sind mit blauen, ein Drittel ist mit weissen Trauben bestockt. Aktuell sind im Aargau über 100 verschiedene Rebsorten zu finden. Es werden vor allem zwei Hauptsorten angebaut, der Blauburgunder und der Riesling-Sylvaner. Diese Sorten erwiesen sich offensichtlich als geeignete Pflanzen für das aargauische Anbaugelände. Andere Sorten wie Sauvignon Blanc und Chardonnay, aber auch Pinot Gris, Merlot oder Malbec werden zunehmend als Spezialitäten angebaut. Zusätzlich kommen vermehrt auch robuste, pilzwiderstandsfähige Sorten (PIWIS) zum Einsatz, deren Kultivierung oft mit deutlich weniger Pflanzenschutzmitteln möglich ist.

PIWI-Sorten im Vormarsch

Der prozentuale Flächenanteil von PIWIS hat sich im Aargau in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt. Er beträgt aktuell knapp 8 Prozent. Der Trend zu PIWI-Sorten ist insbesondere bei den neu angepflanzten Reben ersichtlich, beträgt der diesbezügliche Anteil aktuell rund 50 Prozent.

PIWIS hatten es in Vergleichsdegustationen – nicht nur im Aargau – bisher eher schwer. Die Begründung der tatsächlichen oder vermeintlichen Experten ist und war immer dieselbe: PIWIS haben oft einen ungewohnten Geschmack. Aber ist «ungewohnt» wirklich gleichzusetzen mit «weniger gut»? Ist «ungewohnt» wirklich ein Qualitätsmerkmal? Und wenn ja, für wen? Die Frage nach der Qualität ist eine Suggestivfrage, die viel zu kurz greift. Denn sie wird in der Regel von «etablierten» Personen beantwortet, deren Geschmack auf europäische Edelsorten wie Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Chardonnay oder Sauvignon Blanc konditioniert ist. Sie haben mit ihren Urteilen sicher recht, beurteilen Weine aber

«Den Aargauer Winzerinnen und Winzern gelingt es mit ihren zunehmend frischen, knackigen, trinkigen und damit im Trend liegenden fruchtigen Weinen ausgezeichnet, den Geschmack der Zeit zu treffen.»

wahrscheinlich anders als viele ihrer Söhne und Töchter. Denn diese kombinieren Weine mit Avocado-Salat und Pizza und beurteilen Weine nicht in der Schulstube oder im Labor, sondern schwarmintelligenzmässig über soziale Medien, sprich nach Anzahl Likes.

Das Urteil «ungewohnt» erscheint damit in einem neuen Licht. Wir dürfen gespannt sein, wie diese Reise weitergeht. Sicher ist, dass PIWI-Sorten Akzeptanz finden werden, einerseits wegen des grösseren Angebots, andererseits weil sich auch die Geschmäcker entwickeln können und dürfen.

Geschmacklicher Wandel der Weine aus traditionellen Sorten

54 Prozent der Aargauer Weissweinfläche ist aktuell mit Riesling-Sylvaner bepflanzt. Damit ist diese Sorte bei den Weissweinen die klare Nummer eins im Kanton. Stilistisch ist sie je-

doch im Wandel. Den Aargauer Winzerinnen und Winzern gelingt es mit ihren zunehmend frischen, knackigen, trinkigen und damit im Trend liegenden fruchtigen Weinen ausgezeichnet, den Geschmack der Zeit zu treffen.

Bei den hiesigen Rotweinen ist die Pinot-Noir-Traube die unbestrittene Rebkönigin, welche aktuell 194 Hektaren oder 76 Prozent der Rotweinfläche beansprucht. Die Vielfalt der hiesigen Blauburgunder ist schlichtweg grandios. Im Aargau findet man die frische, eher kühl gehaltene Burgunder-Aromatik genauso wie die blumigen und duftigen Varianten, wie sie zum Beispiel in der Bündner Herrschaft vorkommen. Pinot Noir ist bester Beweis für die Aargauer Vielfalt!

Innovation und Wandel sind zentral

Die Zunahme der PIWI-Sorten und Stiländerungen ganz generell sind und waren immer getrieben durch Klima- und Wetterbedingungen, aber auch gesellschaftliche und wirtschaftliche Überlegungen – vor 150 Jahren genauso wie heute. Früher war es in acht von zehn Jahren zu nass und zu kalt für betriebswirtschaftlich sinnvollen Weinbau, heute sind acht von zehn Jahren gute Jahre, und in zweien ist es zu heiss oder zu nass oder beides. Technische Fortschritte in Rebberg und Keller erlauben es aber auch in schwierigen Jahren, sehr gute Weine zu produzieren. Die Anpassungsfähigkeit der Winzerinnen und Winzer ist die Antwort auf den Wandel mit dem Resultat, dass Aargauer Weine sowohl mit traditionellen Fleischgerichten als auch mit moderneren Speisekombinationen perfekt harmonieren. Aargauer Wein ist und bleibt ein in jeder Hinsicht nachhaltiges Qualitätslabel.

**Markus Fuchs,
Weinakademiker und Leiter Marketing
Branchenverband Aargauer Wein**

ANZEIGE



natürliche Vielfalt - Aargauer Wein!

Schweiz. Natürlich.

**SWISS WINE
AARGAU**



aargauer-weine.ch