

trywine - Newsletter 36 - Februar 2024



trywine

Sali {{ contact.VORNAME }}

seit gut einem Jahr helfe ich im Vorstand des Aargauisch Kantonalen Weinbaumuseum in Tegerfelden mit. Diese ehrenamtliche Tätigkeit ist sehr herausfordernd und anspruchsvoll. Gilt es doch Ideen und Konzepte zu entwickeln und diese auch umzusetzen. Das Museum nur durch die Vermietung des wunderschönen Kulturraums und der Mitgliederbeiträge getragen, es steht aber ein Legat mit mehreren hunderttausend Franken zur Verfügung. Das ist einerseits schön, ist aber auch mit einer hohen Erwartungshaltung der Mitglieder und der Gemeinde Tegerfelden verbunden. Der Vorstand trägt somit eine grosse Verantwortung. Die Zusammenarbeit mit der Gemeinde ist sehr gut, trotzdem mussten sie uns schweren Herzens Ende 2023 mitteilen, dass wir mit dem Teil des Museums, das als Zivilschutzanlage funktionieren sollte, ein kleines Problem haben.

Aufgrund der veränderten globalen Weltlage sind die Anforderungen an die Verfügbarkeiten von solchen Schutzanlagen wieder gestiegen. Konkret sind wir im Museum damit konfrontiert, sicherzustellen, dass die von uns genutzten Räumlichkeiten innert 48 Stunden für eine Notsituation bereit sind. Nach vielen Jahrzehnten hat sich da so einiges an Material angesammelt, das in den verwinkelten Räumen der Anlage verstaut und gelagert ist. Weiter ist ein Raum komplett mit Holz zu einer wunderschönen Weinstube ausgebaut worden. Diese muss leider zurück gebaut werden.

Unter den gebunkerten «Materialien» hat es viele Weine aus Restbeständen der vielen Veranstaltungen der letzten Jahre. Selbstverständlich ohne Übersicht über den Bestand.

So machten wir ein Inventar und haben über 700 Flaschen Wein mit über 150 verschiedenen Etiketten bzw. Jahrgängen identifiziert und katalogisiert. Der älteste Wein stammte aus dem Jahr 1998. Was machen wir jetzt mit dem Wein, die ältesten ausleeren? Die Idee für eine zweitägige Uustrinkete war zusammen mit meinen Vorstandskollegen dann schnell geboren.

Die Weine und der Kanton Aargau

Das Mengengerüst der Weine repräsentiert sehr gut die Verhältnisse des Weinbaukantons Aargau. Bei unseren Weinen handelt es sich ausschließlich um Weine aus im Aargau gewachsenen Reben. Von den 709 Flaschen fanden wir 179 RieslingxSilvaner oder auch Müller-Thurgau genannt. Also rund ein Viertel des Bestandes, etwas mehr als die effektive Ausbreitung dieser Rebsorte in Kanton Aargau. Dies liegt bei knapp unter 20 Prozent. Bei der Hälfte der bepflanzten Rebfläche im Kanton Aargau handelt es sich um Pinot Noir bzw. Blauburgunder. Im Museum haben wir 249 reinsortige Pinot Noir gefunden, das entspricht zwar nur 34% Anteil, viele weitere Weine beinhalten Pinot Noir, z.B. als Cuvée oder sind Weißweine wie Weißherbst und Federweisser. Interessant ist aber, dass beide Rebsorten an Dominanz im Kanton Aargau verlieren. In den letzten zehn Jahren ging der Bestand von 80 auf 68 Prozent zurück. Warum dies so ist, widerspiegelt der wachsende Anbau von PIWI (pilzwiderstandsfähig) Sorten, aber auch die Experimentierfreudigkeit unserer Winzer, nicht zuletzt unter dem Druck des Klimawandels. So haben wir auch die eine oder andere Überraschung entdeckt.

Räuschling

Besondere Freude machte mir der Fund eines Räuschlings aus dem Jahr 1999 aus Tegerfelden. Ich war sehr gespannt, diesen Wein zu probieren. Aber was ist Räuschling? Eine Rebsorte, die einen knackigen, säurebetonten Wein mit nicht zu lauter Aromatik macht.

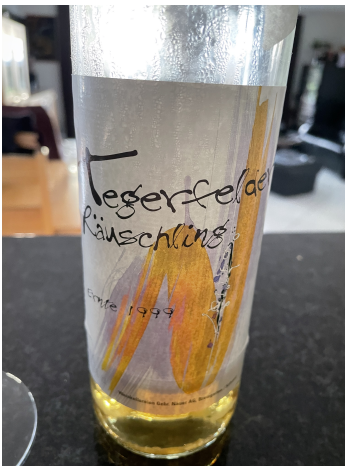
Die genetische Herkunft ist unbekannt oder nur vermutet. Nach neuesten Erkenntnissen muss es sich um einen Traminer Klon handeln, da sich Blattwerk und Eigenschaften sehr der Traubensorte Heida ähneln. Die Herkunft ist nicht restlos geklärt, vieles spricht für die Schweiz. Oft ist aber auch Deutschland als Herkunftsland erwähnt. Räuschling gilt als eine der ältesten Rebsorten der Welt. Sicher ist jedoch nur, dass sie bereits zu

Römerzeiten kultiviert wurde. Es kann davon ausgegangen werden, dass sie sich aus in der Schweiz bereits vorhandenen Wildreben entwickelt hat. Die Rebsorte wurde im 16. Jahrhundert erstmals erwähnt (mit dem Namen Drutsch) und fand seine Verbreitung neben der Ostschweiz im Elsass und in der Pfalz in Deutschland.

Bei uns kennen wir Räuschling in erster Linie vom Zürichsee. Sie wird auch «Zürirebe» genannt. Allerdings hat sie nichts mit der Rebsorte Completer gemeinsam, die auch oft Zürirebe genannt wird. Anfang des letzten Jahrhunderts war Räuschling zusammen mit der Elbling am Zürichsee dominierend. Sie hat dann im Verlaufe der Jahrzehnte deutlich an Bedeutung verloren und wurde durch den ertragsstabilen RieslingxSilvaner ersetzt. Heute erfreut sich diese uralte Rebsorte aber wieder zusehends an Beliebtheit. Sie wurde quasi wiederentdeckt und wird seit einigen Jahren als Zürcher Spezialität gepflegt. Rund um den Zürichsee finden wir ca. 12 Hektaren Räuschling. In der ganzen Schweiz sind es ca. 20 Hektaren. Diese finden sich im ganzen Kanton Zürich und, zwar mit kleinen Beständen, im Kanton Aargau

Der Wein

Es versteht sich von selbst, dass ich den Wein öffnete, bevor die ersten Gäste zur Uustrinkete eintrafen. Dieser gereifte Räuschling präsentierte sich mit einer tiefen goldgelben, schon fast an Bernstein erinnernden Farbe. Ein typisches Merkmal sehr reifer Weissweine.



Beim Schnuppern viel die Intensität mit immer noch vielen Fruchtaromen, aber natürlich auch deutlichen Reifearomen, auf. Interessanterweise aber kaum Aromen von Oxidation. Auf dem Gaumen dann eine immer noch sehr frische Säure, obwohl der Wein sehr viel Apfelsäure als Weinstein ausfallen liess. Das ganze verbunden mit einer wunderbaren Eleganz und Länge. Diese elegante Säure ist sicher der wichtigste Parameter, dass der Räuschling so gut reifen kann. 25 Jahre, frisch und elegant mit reifer Aromatik. Und zum Glück war der Wein mit einem Drehverschluss versehen. Was einmal mehr beweist, dass Weine mit Drehverschluss sehr gut reifen können. Und, nur mit Drehverschluss können sie nach 25 Jahren problemlos geöffnet werden.

Fazit

Die «Uustrinkete» war ein grosser Erfolg. Viele Leute besuchten uns und nutzten die einmalige Gelegenheit für den symbolischen Preis von 5 Stutz pro Flasche einzukaufen. Über 200 Flaschen fanden so ihre neuen Besitzer. In der Regel waren alle Besucher mindestens 2 Stunden bei uns an den beiden Tagen. Zuviel gab es zu entdecken. Weit über die Hälfte aller Weine hatten einen Drehverschluss, das machte uns das Handling um einiges leichter. Hier zum Nachlesen meine Ansicht zum Thema Verschlussarten <https://www.trywine.ch/weinwissen/kork-verschluss/>

Zum Schluss

Auf meiner Homepage findet ihr meine Anlässe. Ich empfehle Dir, diese regelmässig (<https://www.trywine.ch/events/programm-2024/>) zu besuchen, damit Du nicht Gefahr läufst, einen Anlass zu verpassen. Eigentlich schreibe ich meine Anlässe in der Regel explizit aus, beim Wine&Dine im Mai war dies leider nicht mehr möglich, der Anlass war ausgebucht, bevor ich per Mail meine und Deine Adresse anschreiben konnte. Wie ist das möglich, fragst Du Dich sicher. Sobald ich einen Anlass zu Ende kalkuliert habe und der Flyer steht, lade ich ihn auf meine Homepage und gleichzeitig auf DeguVino. Auf diesem APP findest Du sehr viele Weinanlässe von Händlern, Gastronomen oder Unabhängigen Weinenthusiasten. Der erwähnte Anlass fand so sehr schnell seine Interessenten. Du kannst das DeguVino APP downloaden, was ich Dir sehr empfehlen kann, <https://www.deguvino.net/>.

Hier kurz aufgelistet bei welchen Anlässen Du Dich bei Interesse noch anmelden könntest

- 14. Juni, Traubenland Moldawien, CHF 95 pro Person, in Baden
- 29. August, ein Wein, 6 Ausbaustufen, CHF 60 pro Person, in Wettingen
- 13. September, Rheinhessen / Deutschland, Preis noch offen, Baden
- 25. Oktober, Barolo Vertikale, CHF 120, Baden

In der Zwischenzeit wünsche ich Dir alles Gute und hoffe natürlich, Dich bei einem meiner Events wieder zu sehen.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker

Die über 700 Weine werden vom Weinmacher Pasquale Chiapparini bereitgestellt



*Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen*