

Mit Herzblut

Winzerinnen und Winzer sind mit Herzblut am Werk – zukunftsorientiert und im Einklang mit der Natur. 3

Offene Weinkeller

Aargauer Weinkeller öffnen die Türen am 30. April und 1. Mai! Gelegenheit, um Winzer und Weine kennen zu lernen. 4

Klima im Wandel

Wie der Klimawandel den Weinanbau verändert und eine Chance für die Rebsorten-Vielfalt ist. 12

Aargauer Wein

Was für ein Glück für uns



Bild: Daniele Lupini, Fotografieschule Wettingen

Verlagsbeilage vom 23. April 2022

in Zusammenarbeit mit  SWISS WINE
AARGAU



Herzlich willkommen zur

FRÜHLINGS- DEGUSTATION mit Festwirtschaft

Freitag, 29. April von 17–22 Uhr
Samstag, 30. April von 11–22 Uhr
Sonntag, 1. Mai von 11–17 Uhr

WILER TROTTE

Weinbaugenossenschaft
Trottenstrasse 100
5276 Wil (Mettauertal)

Telefon 062 875 27 28
info@wilertrotte.ch
www.wilertrotte.ch



WEINGUT GOLDWAND



MICHAEL WETZEL, ENNETBADEN

WWW.WEINGUT-GOLDWAND.CH

Herzlich willkommen zum Tag der offenen Weinkeller auf dem Weingut Wetzels in Würenlos

Sonntag, 1. Mai,
11.00 bis 17.00 Uhr
Degustation, Festwirtschaft im
WeinPanorama.

Auf Ihren Besuch freut sich das Team
vom Weingut Wetzels
056 42 43 707, info@weingutwetzels.ch



WEHRLI'S

Offener Weinkeller 2022 - Wehrli's laden ein.

Samstag, 30. April 10-18 Uhr
Sonntag, 1. Mai 10-17 Uhr

Degustation, Verkauf, Führungen, Festwirtschaft.

Führungen finden zu folgenden Zeiten statt:

Keller 11 und 14 Uhr
Rebberg 12 und 15 Uhr



Wehrli Weinbau AG, Oberdorfstrasse 8, 5024 Küttigen
info@wehrli-weinbau.ch, wehrli-weinbau.ch

Weine die gewinnen.
Tradition verpflichtet.

Unsere goldprämiierten Weine:

- Schinzbacher Chardonnay Barrique 2019
- Schinzbacher Charmant, weisse Assemblage 2019
- Schinzbacher Riesling-Sylvaner 2020
- Oberflacher Pinot Noir Barrique 2019

Erhältlich in unserem WEINHAUS
in Schinzbach-Bad, geöffnet wie folgt:

- Dienstag bis Donnerstag, 14:00-18:00
- Freitag, 09:00-12:00 + 14:00-18:00
- Samstag, 09:00-16:00

www.weinbaugenossenschaft.ch



STEIMER
WEINBAU
MIT LIEBE ZUR NATUR



Gault+Millou
Guide Schweiz
ROOKIE
DES JAHRES
2022

Christian Steimer
Steimer Weinbau

TAG DER OFFENEN WEINKELLER
AM 30. APRIL UND 1. MAI 2022
öffnen wir unsere Türen am Lindenplatz.

Regionale Weine für Geniesser.

www.steimer-weinbau.ch

STEIMER WEINBAU · Christian Steimer · Lindenplatz 10 · 5430 Wettingen



BESUCHEN SIE
UNSEREN ONLINESHOP



Weinbau Peter Zimmermann

Halde 1, 5108 Oberflachs
offen 1. Mai, 11 – 18 Uhr



- Weinprobe
- Kellerführung
- Raclette

www.weinbau-zimmermann.ch

Weingut Jürg Wetzel

Aus Liebe zum Wein

Weinladen an der
Geissbergstrasse 1
in Ennetbaden

www.weingutjuergwetzel.ch

Trottentage
vom 29. April –
1. Mai 22

Auf die Qualität kommt es an

«Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken», das wusste bereits Johann Wolfgang von Goethe. Was für ein Glück haben wir Aargauerinnen und Aargauer.

Liebe Leserinnen und Leser
Liebe Aargauerinnen und Aargauer

Unsere Winzerinnen und Winzer wissen die topografische Vielfalt, die unterschiedlichen Bodenverhältnisse und die mikroklimatischen Gegebenheiten unseres Kantons zu nutzen und festigen mit jeder Weinernte den Status des Aargaus als Weinbaukanton von internationaler Bedeutung weiter. Wer den spannenden, oft auch intensiven Alltag der Rebbaupflege kennt, weiss um den enormen Aufwand, bis die Trauben in der Presse und die gekelterten Weine in der Flasche sind. Besonders im letzten Rebjahr 2021 wurden sie vor Herausforderungen gestellt wie schon lange nicht mehr. Frostnächte im April, heftige Niederschläge im Sommer, Hagelschäden und der Befall der Rebstöcke mit Mehltau sorgten für Ernteausschläge.

Trotz allem ist es den Winzerinnen und Winzern gelungen, das versöhnliche Spätsommerwetter im September und Oktober zu nutzen, wobei mit hohem Aufwand und genauer Planung die Erntemenge optimiert werden konnte. Unsere Winzerinnen und Winzer sind überhaupt stets bereit, neue und innovative Wege zu gehen und sich den klimatischen Bedingungen anzupassen, etwa mit neuen und robusteren Reb-



sorten. Immer im Bestreben, bei der Qualitätsmessung in der Trothe höchste Öchslewerte zu erreichen, werden wir auch in Zukunft spannende und sortentypische Aargauer Weine geniessen können.

Die Aargauer Winzerinnen und Winzer sind mit viel Herzblut und Optimismus am Werk und nehmen sich die Zeit für eine liebevolle Behandlung ihrer Traubenstöcke – zukunftsorientiert, nachhaltig und im Einklang mit der Natur. Ihr Einsatz hat sich auch im Rebjahr 2021 gelohnt, denn das Resultat ist: klein aber fein. Es sind Weine, die mit Qualität und Vielfalt, mit individueller und regionaler Note begeistern. Die Leidenschaft, der Enthusiasmus sowie die Erfahrung unserer Winzerinnen und Winzer sind in jedem Tropfen Aargauer Wein zu schmecken. Liebe Weinfreunde, freuen wir uns darauf, auch in diesem Jahr wieder Aargauer Wein zu geniessen und mit Schwung und Optimismus auf die Zukunft anzustossen.

Regierungsrat
Dr. Markus Dieth

Vorsteher Departement Finanzen
und Ressourcen,
Landwirtschaftsdirektor



Zum Titelbild

Die Titelseite der 9. Aargauer Weinbeilage wurde aus einer Umfrage bei den Winzerinnen und Winzern ermittelt. Das ausgewählte Bild, von Weinstern Wettingen zur Verfügung gestellt und von Daniele Lupini von der Fotografieschule Wettingen mit seiner Kamera festgehalten, zeigt die jetzt wieder bestehende Möglichkeit für gemütliche Treffen am Tisch, mit Freundinnen und Freunden, feiner Kost und besten Weinen aus dem Aargau. Die Weinstern Wettingen AG wurde im August 2019 gegründet. 16 Winzerinnen und Winzer sind mit 593 Aktionärinnen und Aktionären in eine neue Ära aufgebrochen und setzen in der lokalen Weinkultur ein Zeichen, weisen einen neuen Weg. Das Weingut ist Partner des Aargauer Kantonalturfestes 2022 in Wettingen und liefert den Festwein.

Impressum: Verlagsbeilage der «Schweiz am Wochenende» vom 23. April 2022 **Herausgeberin:** CH Regionalmedien AG **Verleger:** Peter Wanner **Geschäftsführer:** Dietrich Berg
Werbemarkt: Stefan Bai, Michael Kraft, Pascal Hendriksen **Redaktion:** Marcel Suter **Layout:** CH Regionalmedien AG **Anzeigen:** Neumattstrasse 1, 5001 Aarau, Telefon 058 200 53 53, inserate@chmedia.ch
Druck: CH Media Print AG **Gemeinsame Beilage der «Schweiz am Wochenende»,** Ausgabe Aargauer Zeitung, Badener Tagblatt **Eine Publikation der** **ch media**

ANZEIGEN

Samstag 30. April
Sonntag 1. Mai
von 9.00h-17.00h



Geführter Rebrundgang: 10.00h / 13.00h / 15.00h

Erleben Sie unser praktizierenden, ökologischen Weinbau und die römische Weinkultur.

- Die gelebte Nachhaltigkeit-Film 9 Min.
- Aroma-Parcours für Gross und Klein
- Degustation
- Verpflegung vom Grill

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen www.weinbau-hartmann.ch

Offene Weinkeller

SA 30. APRIL 11–20 UHR
SO 1. MAI 11–17 UHR

BAUMGARTNER WEINBAU TEGERFELDEN

Mehr als Degustation: Blick in Reben und Keller

Tage der offenen Weinkeller Für Weinkenner und Liebhaber eines guten Tropfens sind die offenen Weinkeller ein Begriff. Nach zwei Jahren der Ungewissheit darf dieser Traditionsanlass wieder am Wochenende vom 30. April und 1. Mai durchgeführt werden. Die Weinkeller von 27 Winzerinnen und Winzern stehen in diesem Jahr im Aargau weit offen.

Eine Übersicht der offenen Weinkeller im Kanton Aargau: aargauer-weine.ch

Adrians Weingut

Winzerweg 19, Oberflachs
adrians-weingut.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 17 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Degustation und Weinverkauf.

Baumgartner Weinbau AG

Dorfstrasse 37, Tegerfelden
baumgartner-weinbau.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 20 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Entdecken Sie auf einem Rundgang durch Trotte und Keller unsere Weinviefalt. An diversen Verkostungsstellen degustieren Sie selbstständig unser umfangreiches Sortiment und geniessen unsere Tropfen zwischen Stahltank und Barrique. In unserem Trottebeizli servieren wir Ihnen feine Köstlichkeiten.

Besserstein Wein AG

Winkel 15, Villigen
besserstein-wein.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 19 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Wir spannen die Sonnenschirme auf und werfen den Grill an, um Gäste, Biker und Wanderer willkommen zu heissen. In unserem STAMM+LOKAL können Sie alle unsere Weine degustieren! Um 12 und 15 Uhr gibt es eine Rebbegführung. Zudem findet um 13.30 und 16.30 Uhr eine exklusive Schaumwein-Präsentation statt.

Weingut Bick

Landstrasse 125, Würenlos
weingut-bick.ch
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Degustation und Verkauf.

Büchli Weine

Rebsiedlung 196, Effingen
buechli-weine.ch
Samstag, 30. April, ab 11 Uhr
Sonntag, 1. Mai, ab 11 Uhr
Jeweils ab 11 Uhr steht unsere Kellertür offen. Kommen Sie vorbei und degustieren Sie die «neuen» Weine 2021. In unserer kleinen Festwirtschaft servieren wir Ihnen gerne ein feines Küntener Raclette.

Buchmann Weine

Im Wygarte, Wittnau
buchmann-weine.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 17 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Entdecken Sie unsere spannenden Weine und erfahren Sie Wissenswertes über unsere verschiedenen Rebsorten und den biodynamischen Rebbaubau. Nach der Degustation verweilen Sie auf der Panoramaterrasse und geniessen den tollen Tag bei einem feinen Glas Wein. Geführter Spaziergang durch den Rebbeg an beiden Tagen um 10.30 Uhr, kleine Festwirtschaft, um sich nach der Degustation zu verpflegen.



Einblicke, Informationen, Degustationen: Die Tage der offenen Kellertüren locken Tausende in die Weinbetriebe. Bild: zVg

Chalmberger Weinbau

Rebbegstrasse 24, Oberflachs
chalmberger.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 18 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr

Degustation unserer Chalmberger-, Kasteler-, Schinzacher- und Habsburger-Weine. Speiseangebot im «Chalmstübli»: Salate und Chabisgrabe-Platte, Schweinshals-Steak, Wildsauwürste und Winzerchnöpfli, Desserts mit Trauben, Likör und Schaumwein.

CK-Weine

Talbachweg 2, Schinzach-Dorf
ck-weine.ch
Sonntag, 1. Mai, 10 bis 18 Uhr
Degustation und Verkauf. 16 Uhr: Lesung «Geschmack» mit Jaap Achterberg.

Mosti Furer

Oberdorfstrasse 29, Schinzach-Dorf
mosti.ch
Samstag, 30. April, ab 11 Uhr
Sonntag, 1. Mai, ab 11 Uhr
Degustation und Verkauf.

Steimer Weinbau

Lindenplatz 10, Wettingen
steimer-weinbau.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 17 Uhr
Sonntag, 1. Mai, ab 11 Uhr
Degustieren Sie die aktuellen Weine von Gault & Millau Rookie des Jahres 2022 Christian Steimer. Direktverkauf mit kleiner Festwirtschaft.

Wehrli Weinbau AG

Oberdorfstrasse 8, Küttigen
wehrli-weinbau.ch
Samstag, 30. April, 10 bis 18 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 10 bis 17 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 10 bis 17 Uhr
Degustation, Verkauf und Führungen (Keller: 11 und 14 Uhr, Rebbeg: 12 und 15 Uhr) sowie Festwirtschaft.

Weinbau Gerhard Wunderlin

Römerstrasse 7, Zeiningen
wubaweine.ch
Freitag, 29. April, 17 bis 21 Uhr
Samstag, 30. April, 11 bis 18 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 16 Uhr
Degustation und Verkauf.

Weinbau Hartmann AG

Rinikerstrasse 8, Remigen
weinbau-hartmann.ch
Samstag, 30. April, 9 bis 17 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 9 bis 17 Uhr
Erleben Sie unseren praktizierenden, ökologischen Weinbau und die römische Weinkultur. Geführter Rundgang: 10, 13, 15 Uhr. Filmvorführung: «Die gelebte Nachhaltigkeit in Rebbeg und Keller», Aroma-Parcours, Degustation und Verpflegung vom Grill.

Weinbau Peter Zimmermann

Halde 1, Oberflachs
weinbau-zimmermann.ch
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Weindegustation und Kellerführung. Erleben Sie bei einem Rundgang, wie die Biodiversität im Rebbeg gefördert wird und wie unsere Weine entstehen.

Weinbau Zelglihof

Zelglihof 5, Rüfenach
zelglihof.ch
Samstag, 30. April, ab 11 Uhr
Sonntag, 1. Mai, ab 11 Uhr
Degustation und Verkauf.

Weinbaugenossenschaft Birmenstorf

Bruggerstrasse 3, Birmenstorf
birmenstorfer.ch
Freitag, 29. April, 16 bis 21 Uhr
Samstag, 30. April, 11 bis 21 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr
Kellerführungen und Degustation. Trotstübli geöffnet.

Weinbaugenossenschaft Döttingen

Chilbert 11, Döttingen
doettingerweine.ch
Freitag, 29. April, ab 18 Uhr
Samstag, 30. April, ab 17 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 12 bis 17 Uhr
Frühlingsfest mit Weinprobe, traditionelles Spargelessen und Kellerführungen.

Weinbaugenossenschaft Schinzach

Trottenstrasse 1B, Schinzach-Dorf
weinbaugenossenschaft.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 19 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Degustation, 10% Einkaufsrabatt und Festwirtschaft.

Weingut Alter Berg

Alte Berg, Tegerfelden
weingut-alter-berg.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 21 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr
Degustation des aktuellen Sortiments sowie der ersten 2021er-Weine, Verkauf und Verpflegung vom Grill.

Weingut FIBL

Ackerstrasse 113, Frick
weingut.fibl.org
Sonntag, 1. Mai, ab 11 Uhr
Informationen zu Weinproduktion, Degustation und Verkauf.

Weingut Heuberger

Mühleweg 3, Bözen
weingut-heuberger.ch
Sonntag, 1. Mai, 10 bis 17 Uhr
Degustation und Weinverkauf mit gemüthlichem Beisammensein.

Weingut Jürg Wetzel

Hertensteinstrasse 42, Spitalrotte, Ennetbaden
weingutjuergwetzel.ch
Freitag, 29. April, 17 bis 22 Uhr
Samstag, 30. April, 11 bis 22 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Probieren Sie unsere Tropfen, machen Sie einen Rundgang und besuchen Sie unsere Festwirtschaft.

Weingut Mühlebach

Oberfeld, Tegerfelden
weingut-muehlebach.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 21 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr
Ihr Genuss ist Motivation. Degustation und Verkauf. Probieren Sie unsere Weinviefalt, Destillate und Liköre. «Brennstuben-Beizli» mit Grill.

Weingut Schödler

Kumetstrasse 15, Villigen
schoedlerwein.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 17 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Weindegustation, Hofladen geöffnet, Festwirtschaft, Kellerbesichtigung.

Weingut Wetzel

Büntenstrasse 45, Würenlos
weingutwetzel.ch
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Degustation, Weinverkauf und Festwirtschaft.

Weinstation Mettau

Bruggmättli 186, Mettau
mettauer-chilhalder.ch
Samstag, 30. April, 11 bis 17 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Degustation und Weinverkauf.

Weingut zum Sternen

Rebschulweg 2, Würenlingen
weingut-sternen.ch
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Weinkelleratmosphäre in der Trotte hinter dem Restaurant Sternen, Würenlingen. Rund zehn Wein-Thematische zur freien Degustation.

Lange Aargauer Weingeschichte in der Neuzeit

Im Branchenverband Aargauer Wein sind die meisten der rund 600 Winzerinnen und Winzer sowie weitere Akteure wie Weinbaugenossenschaften und der Weinhandel im Aargau zusammengeschlossen. Der Verband feierte 2017 sein 150-jähriges Bestehen.

Für den Wein von hier

Der Branchenverband Aargauer Wein unterstützt die rund 600 Winzerinnen und Winzer im Aargau durch gezielte Massnahmen. Mit politischer Arbeit auf kantonaler und Bundesebene sowie einer engen Zusammenarbeit mit anderen Verbänden (Bauernverband, Gastro Aargau, Tourismus Aargau) werden die Brancheninteressen wahrgenommen und der Rebbau gefördert. Die Weiterbildung und Beratung der Mitglieder erfolgt zusammen mit dem Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg. Der wichtigste Auftrag ist, die Qualitätsmarke «Aargauer Wein» bei den Konsumenten beliebt zu machen.



Roland Michel, Fislisbach
Beruf: CEO
Funktion im Verband: Präsident
Betrieb: Weinstern Wettingen



Der Branchenverband Aargauer Wein geht aus der in der Mitte des 19. Jahrhunderts gegründeten «Aargauischen Weinbaugesellschaft» hervor. In dieser für den Weinbau florierenden Zeit wurde die Gesellschaft 1859 durch Jakob Amsler aus Schinznach gegründet. Über seine Motivation, den Verein zu gründen, sprach er an der ersten Versammlung vor über 50 Winzern: «Wie nötig es sei, einem so wichtigen Zweige der Landwirtschaft – nämlich dem Rebbau – Fortschritte zu bringen; wie sehr es den Weinproduzenten daran liegen müsse,

ihr Produkt zu veredeln, damit nicht fremde Weine, begünstigt durch die leichten Verkehrsmittel, den Vorrang zu den ihrigen gewinnen oder ihr Produkt ganz in den Hintergrund zu stellen.» Ziel des Verbands war damals und ist heute noch, die Interessen des aargauischen Weinbaus nach aussen zu vertreten sowie die Qualität des Weines auf hohem Niveau zu halten. Im Vordergrund stehen dabei:

- Vertretung und Bündelung der Interessen seiner Mitglieder.
- Förderung des Ansehens der Branche und des Produkts.

- Positionierung gegenüber der Öffentlichkeit, den Medien sowie anderen Verbänden.

Alle Massnahmen des Verbands sollen dazu beitragen, dass die Position und Stellung der Aargauer Weine gegenüber ausserkantonalen wie auch ausländischen Weinen behauptet oder sogar verbessert wird. Der Verband wird nicht nur von Winzerinnen und Winzern geführt. Ihre Kompetenzen und Meinungen bilden eine Vielfalt. Die Vorstandsmitglieder und ihre Botschaften.

Die andere Seite der Natur

Auf einen Schlag fielen die wichtigen Verkaufskanäle Gastronomie und Veranstaltungen komplett weg. Auch der Verkauf ab Weingut konnte nicht wie gewohnt stattfinden. Degustationen waren über lange Zeit nicht oder nur sehr eingeschränkt möglich. Die Betriebe bewiesen grosse Flexibilität und arrangierten sich mit der Situation so gut wie möglich. Alternative Verkaufs- und Degustationsmöglichkeiten wurden ausprobiert, aktiviert und verbessert. Darauf kann jeder Betrieb nun aufbauen und die Weinfreunde können davon profitieren!



Pascal Furer, Staufen
Beruf: Unternehmer
Funktion: Geschäftsführer
Betrieb: Mosti Furer

Nachfolge im Weingut

Nachfolgeregelungen sind auch im Weinbau anspruchsvoll und persönlich. Selbst Winzer müssen sich mit dem Loslassen ihres Lebenswerkes und dem Älterwerden befassen. Wenn es ihnen gelingt, ihre Leidenschaft rechtzeitig mit anderen zu teilen und geeignete junge Menschen in die Verantwortung zu integrieren, eröffnen sich Möglichkeiten. Respektvoller Umgang, Toleranz und Offenheit für Veränderungen in der Betriebsführung sind dabei wichtige Voraussetzungen. Nachfolge innerhalb der Familie ist wünschenswert, aber genauso anspruchsvoll. Schön für den Aargauer Wein, wenn's gelingt.



Michael Wetzler, Ennetbaden
Beruf: Winzer mit Meisterprüfung
Funktion: Finanzen, Vizepräsident
Betrieb: Weingut Goldwand, Ennetbaden

Klimawandel beeinflusst Weinbau

Der Klimawandel führt im Weinbau zu Spitzenjahrgängen in immer kürzerer Folge. Bedingt durch immer früheres Austreiben der Reben steigt die Gefahr von Ernteeinbussen durch Spätfrost im April (z. B. 2016, 2017, 2019). Indirekt hat der Klimawandel auch Auswirkung in Form zunehmenden Umweltbewusstseins in der Gesellschaft. Deren Wunsch nach weniger Pflanzenschutz dürfte zur sukzessiven Umstellung auf PIWI-Sorten mit besseren Resistenzen führen; allerdings sind z. B. bei den roten Sorten noch wenig marktaugliche erhältlich. Genediting wäre hier hilfreich, wird aber politisch noch stark bekämpft.



Urs Gasser, Ueken
Beruf: Önologe FH
Funktion: Präsident AOC-Kommission
Betrieb: Fehr+Engeli Weinbau, Ueken

Das Gute liegt so nah

Die Coronakrise hat vielen Bürgerinnen und Bürgern das Lokale nähergebracht. Dazu gehören insbesondere auch lokal produzierte Lebensmittel und Getränke. Ein Umstand, den wir sicher noch mehr hervorheben dürfen. Aargauer Wein ist aber mehr als bloss ein lokal produziertes Produkt, es ist ein Qualitätsprodukt. Die hohe Nachfrage nach Aargauer Qualitätsweinen und insbesondere das konsequente Streben nach Verbesserungen lassen die Preise für einheimische Produkte auch im Quervergleich als sehr moderat erscheinen.



Markus Fuchs, Aarau-Rohr
Beruf: Betriebswirt, Unternehmer
Funktion: Leiter Marketing
Weinakademiker

Leidenschaft und Nähe

Dank hoher Qualität der Weine und professionellen Strukturen im Weinbau bin ich überzeugt, dass sich der Aargauer Wein gegenüber der ausländischen Konkurrenz nicht verstecken muss. Die Nähe zu unserer Kundschaft, die persönlichen Kontakte und das Weinerlebnis, welches wir auf unseren Weingütern bieten können, stärkt unsere Position und wird auch in Zukunft ein sehr wichtiger Faktor sein. Die Leidenschaft der Winzer widerspiegelt sich in ihren Weinen und wird von der Kundschaft geschätzt.



Sibylle Büchli, Effingen
Beruf: Kindergärtnerin, Assistentin
Funktion: Aktivitäten
Betrieb: Weinbau Büchli, Effingen

Extreme Wetterverhältnisse

Rückblickend auf die letzten zehn Jahre gab es im Weinbau kein Jahr mehr ohne spezielle Vorkommnisse. Die Jahre waren geprägt durch Spätfrost, lang anhaltende Hitzeperioden oder wie das letzte Jahr mit überdurchschnittlich viel Regen. Diese extremen Wetterereignisse deuten auf einen Klimawandel hin. Der Fachstelle ist es wichtig, die Winzerinnen und Winzer im Aargau bestmöglich bei den nötigen Anpassungen mittels Aus- und Weiterbildung, Beratung, Arbeitskreisen und Feldversuchen zu unterstützen, damit sie auch in Zukunft erfolgreich qualitativ hervorragende Weine produzieren können.



Yannick Wagner, Wallbach
Beruf: Fachspezialist Weinbau
Funktion: Leiter Fachstelle Weinbau
Betrieb: Liebegg, Gränichen

Ein Name ist Programm

Der «Goldene Aargauer Weingenuss» manifestiert das weingewordene Selbstverständnis eines stolzen Weinbaukantons. Als professionell organisierter Weinwettbewerb verspricht er im Titel genau das, was die prämierten Weine zu halten vermögen.

Hans Bättig*

Genuss und Freude herrschten, als im vergangenen November die Winzerinnen und Winzer an der Diplomverleihung im Ratskeller des Aargauer Grossratssaals persönlich ihre frisch gekürten Siegerweine vorstellten. Die Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Kultur konnte sich live von der Leistungsfähigkeit des Aargauer Weinhandwerks überzeugen. In neun Kategorien wurden die besten Weine durch eine interkantonal besetzte Jury auf ihre önologischen Qualitäten, ihre Ausdruckskraft und das daraus kreierte Genusspotenzial geprüft.

Facettenreich und virtuos präsentierte sich der Weinparcours. Er reichte von gestandenen Klassikern bis hin zu gewagten Neuinterpretationen. Der Pinot Noir (Blauburgunder), mit 50 Prozent der Rebfläche die wichtigste Rebsorte im Kanton, feierte – mit oder ohne Holzfassausbau – seine über die Jahre immer komplexer werdende Vielschichtigkeit. Als agile Mehrwegsorte setzte er seine Stärken auch bei Blanc de Noir (alias Federweiss), Rosé und als Cuvée-Partner in der Rolle des Frucht- und Finessengebers in Szene. Für Überraschungen sorgte die Perfor-



Hans Bättig begleitet die Aargauer Weinprämierung seit Jahren und fasst die Erkenntnisse jeweils an der Diplomfeier zusammen. Bild: Gerry Frei

mance des Riesling-Sylvaners. Die mit rund einem Sechstel der kantonalen Rebfläche immer noch meistvertreter weisse Rebsorte glänzte mit einer beeindruckenden Typenbandbreite; angefangen beim klassisch fruchtbe-

tonen und geschmeidig-elegantem Aperitifwein und mündend in das Format eines potenziellen Speisebegleiters mit gewagter und raffiniert integrierter Abgangsstruktur. Umrahmt wurde das Kernangebot von einer Reihe weisser

und roter Spezialitäten, die vor allem bei Chardonnay immer mehr eine Aargauer Handschrift erkennen lässt und bei Merlot, Zweigelt oder Pinotage eine Dichte gewinnt, die vor wenigen Jahren noch nicht denkbar gewesen wäre.

Umweltschonende Bewirtschaftung

Auffälligstes Ereignis war im diesjährigen Wettbewerb aber die Schaffung einer Weiss- und einer Rotweinkategorie für PIWI-Sorten. PIWI steht für Pilzwiderstandsfähigkeit. Dass die Einführung dieser Kategorien mit einem der schlimmsten Mehltaujahre der Schweizer Rebbaugeschichte zusammenfiel, ist nicht nur Zufall. Es ist durchaus anzunehmen, dass zumindest ein Teil der Weinbauzukunft im Anbau solcher Sorten liegen wird. Ob ihr zeitgemässes Etikett der umweltschonenden und nachhaltigen Bewirtschaftung für eine erfolgreiche Vermarktung allein schon reicht, wird sich weisen. Die diplomierten Weine aus Sauvignac, Johanner, Cal und Cabernet Jura stehen auf jeden Fall zum Genuss bereit. Für manche Weinbaubetriebe stellt sich die Frage, ob sie mit den neuen Sorten eher an konsumbekannte Weinstilistiken anknüpfen oder mit den teilweise mar-

kanten Sorteneigenschaften ein völlig neues und unverwechselbares Typenprofil anpeilen sollen.

Markt im Wandel

Diese Frage wird kaum in einem Weinwettbewerb, sondern vielmehr im Markt geklärt werden. Ein Markt, der stark im Wandel begriffen ist; offen zwar für Neues, aber stetig auch nach noch Neuerem suchend. Der Wettbewerb zeigt, dass es an der Experimentierfreude der Winzerinnen und Winzer nicht fehlt. Starke Familienbetriebe, potente Weingüter mit Kelterangeboten auch für kleinere Rebbewirtschaftler und vitale Genossenschaften mit innovativen Weinkonzepten sind Ausdruck einer lebendigen Weinkultur. Der Aargau pflegt diese intensiv, ein Grund mehr, weshalb seine Weine und ihre Macher/-innen auch in Zukunft für sensorische Höhenflüge sorgen werden.

*Hans Bättig (dipl. Ing. Agr. ETH) betreut diverse Degustationsprojekte und berät Weinproduktions- und Weinhandelsbetriebe. Bekannt sind die von ihm geleiteten Weinseminarkurse an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW).

Prämierte Weine 2021 «Goldener Aargauer Weingenuss»

Kategorie Riesling-Sylvaner

- Hornusser Création Désirée, Weingut Fürst, Hornussen
- Hornusser Riesling-Sylvaner, Weingut Fürst, Hornussen
- Mandacher Riesling-Sylvaner, Wiler Trotte, Wil
- Riesling-Sylvaner Auenstein, Wehrli Weinbau AG, Küttigen
- Riesling-Sylvaner Küttigen, Wehrli Weinbau AG, Küttigen
- Riesling-Sylvaner Lindenmann, Weingut Lindenmann, Seengen
- Schinzacher Riesling-Sylvaner «Winzerwy», Weinbaugenossenschaft Schinzach
- Wessenberger Riesling-Sylvaner, Rebbauverein Hottwil
- Wiler Riesling-Sylvaner, Wiler Trotte, Wil

Kategorie Weisse Spezialitäten

- Birnenstorfer Sauvignon Blanc, Weinbaugenossenschaft Birnenstorf
- Chardonnay Lindenmann, Weingut Lindenmann, Seengen
- Chardonnay Jürg Wetzel, Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden
- Fricker Kerner, Weingut FiBL, Frick
- Hornusser Pinot Gris, Weingut Fürst, Hornussen
- MC Barrique Blanc, Weinstation Mettau
- Nauer Prestige Eleganza, Nauer Weine AG, Bremgarten
- Pinot Gris Brestenberg, Wehrli Weinbau AG, Küttigen
- Schinzacher Charmant, Weinbaugenossenschaft Schinzach



Regierungsrat Markus Dieth (Bildmitte) hat die erfolgreichen Aargauer Winzerinnen und Winzer an der traditionellen Feier mit Diplomen ausgezeichnet. Bild: Gerry Frei

Kategorie Weisse PIWI-Sorten

- Carpe Vinum blanc, Obermumpf, Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen
- Fricktaler Les Blancs, Weingut FiBL, Frick
- Johanner Lindenmann, Weingut Lindenmann, Seengen

Kategorie Blanc de Noir, Federweiss, Rosé, Schiller

- Eichrebe Federweiss, Blanc de Noir, Barbara und Reto Lienberger, Spreitenbach
- Federweiss Weingut Goldwand, Michael Wetzel, Ennetbaden
- Fürstlicher Federweiss, Weingut Fürst, Hornussen
- Pfister Schiller, Pfister – Wein und Natura-Beef, Bözen
- Wettinger Weissherbst, Benz-Weine, Wettingen

Kategorie Rote PIWI-Sorten

- Cabernet Jura Obermumpf, Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen
- Hornusser Janik, Weingut Fürst, Hornussen
- Pfister Violet, Pfister – Wein und Natura-Beef, Bözen
- Regent Lindenmann, Weingut Lindenmann, Seengen

Kategorie Pinot Noir ohne Holzkontakt

- Chalmberger Pinot Noir, Konrad und Sonja Zimmermann, Oberflachs
- Goffersberger Pinot Noir, JVA Lenzburg
- Hornusser Pinot Fürst, Weingut Fürst, Hornussen
- MC Pinot Noir, Weinstation Mettau
- Pinot Noir Lindenmann, Weingut Lindenmann, Seengen

Kategorie Pinot Noir mit Holzkontakt

- Hornusser Blauburgunder, Stiftshalde, Weingut Fürst, Hornussen
- MC Pinot Noir, MC Chêne Pinot Noir, Weinstation Mettau
- Oberflacher Pinot Noir Barrique, Weinbaugenossenschaft Schinzach
- Pinot Noir Barrique, Benz-Weine, Wettingen
- Sommerhalde Blauburgunder Spätlese Villnachern, Weinbau Hartmann AG, Remigen
- Spätburgunder Reserve, Weingut Wetzel, Würenlos
- Unter der Linde, Grand Cru, Pinot Noir, Weingut zur Linde, Linn
- Wessenberg Pinot Noir, Reinhard Schatzmann Weine, Hausen
- Wiler Classique Pinot Noir, Wiler Trotte, Wil

Kategorie Rote Spezialitäten ohne Holzkontakt

- Fricktal Pinotage, Fehr & Engeli Weinbau, Ueken
- Gheld Biberstein, Wehrli Weinbau AG, Küttigen
- Stadtberger Cuvée Rouge Gamaret Pinot Noir, Nauer Weine AG, Bremgarten

Kategorie Rote Spezialitäten mit Holzkontakt

- Cuvée Elin Beau Alter Berg, Weingut Alter Berg, Tegerfelden
- Cuvée Génération, Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden
- Eichrebe Zweigelt Barrique, Barbara und Reto Lienberger, Spreitenbach
- Merlot Alter Berg, Weingut Alter Berg, Tegerfelden
- Optimus Goldwand, Michael Wetzel, Ennetbaden
- Ueken Fass 5, Fehr & Engeli Weinbau, Ueken
- Zweigelt, Weingut Wetzel, Würenlos

Bedeutsames Kulturgut

16 Weine aus 130 Einsendungen schafften es in den Final des Aargauer Staatswein-Wettbewerbs 2021, vier davon erhielten den begehrten Titel. Erstmals wurde die Nachhaltigkeits-Auszeichnung «Innovino Argovia» verliehen.

Marcel Suter

Die Kürung der Aargauer Staatsweine fand 2021 bereits zum 16. Mal statt und die Sieger sind damit Träger des Titels «Aargauer Staatswein 2021». Die ausgezeichneten Weine werden an kantonalen Staatsanlässen ausgedient und stossen auch über die Schweizer Staatsgrenzen hinaus auf ein positives Echo. «Mit der Kürung der Staatsweine würdigt der Kanton das grossartige Engagement und die hohe Professionalität der Aargauer Winzerinnen und Winzer, Kellermeisterinnen und Kellermeister.

«Die hochwertigen und genussvollen Tropfen sind ein bedeutsames Aargauer Kulturgut», findet Landwirtschaftsdirektor und Regierungsrat Markus Dieth. Die Auszeichnung ist die Krönung der Arbeit der Winzerinnen und Kellermeister. Darüber hinaus ist sie eine hervorragende Werbepattform für die Siegerinnen und Sieger. «Einmal mehr bin ich begeistert von der hervorragenden Qualität der eingereichten Weine und vom grossartigen Engagement der Aargauer Winzerinnen und Winzer», lobte Regierungsrat Dieth, bevor infolge Coronapandemie ohne geselligen Festabend die Glückwünsche und Diplome persönlich durch

drei Delegationen, bestehend aus Mitgliedern der Jury, überbracht wurden.

Staatsweine 2021

Kategorie Riesling-Sylvaner:

• Riesling-Sylvaner Weingut Lindenmann, Seengen

Kategorie Weisse Spezialitäten:

• Pino Gris Brestenberg, Wehrli Weinbau AG, Küttigen

Kategorie Pinot Noir:

• Pinot Noir Classique, Weingut Wetzels, Würenlos

Kategorie Rote Spezialitäten:

• Wiler Barrique Pinot Noir, Wiler Trotte, Wil

«Innovino Argovia» an Christian Wetzels

Zum ersten Mal wurde im Rahmen der Aargauer Staatsweinkürung die neue Nachhaltigkeits-Auszeichnung «Innovino Argovia» lanciert. Damit werden die gelebten Innovationen im Bereich der Nachhaltigkeit auf den Aargauer Weinbaubetrieben gewürdigt und für die Bevölkerung sichtbar gemacht. Träger der erstmals verliehenen Nachhaltigkeits-Auszeichnung «Innovino Argovia 2021» ist Christian Wetzels. Gekürt wurde das Projekt «Chêne



Einheimische Trauben, die in einheimischem Holz reifen. Die Auszeichnung «Innovino Argovia 2021» ging an das Weingut Jürg Wetzels, Ennetbaden.
Bild: Weingut Jürg Wetzels

Wetzels, Barriques aus eigener Hand», welches auf ökologischer, ökonomischer und sozialer Ebene heraussticht

und damit das Rennen machte. Für eigene Barriques setzt das Weingut Jürg Wetzels auf Eichenholz aus der

Region Baden und küfert die Barriques als Familienprojekt unter Anleitung des familieneigenen Küfers.

ANZEIGEN

GOFFERSBERGER

Weine & Schaumweine aus der JVA Lenzburg



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



BIRMENSTORFER

EINZIGARTIG WIE DU



WEINBAUGENOSSENSCHAFT BIRMENSTORF

Besuchen Sie uns an der Frühlingsdegustation

am 29. und 30. April

(Öffnungszeiten Freitag und Samstag 16 bis 21 Uhr)

und am Tag der offenen Kellertüren

am 1. Mai

(Öffnungszeiten Sonntag 11 bis 18 Uhr)

in unserem Weinkeller.

Öffnungszeiten und alle Informationen über uns auf www.birmenstorfer.ch

Bruggerstrasse 3 - CH-5413 Birmenstorf - Telefon 056 225 16 46 - kontakt@birmenstorfer.ch



BÜCHLI WEINE
AUS FREUDE AM GENUSS

Offener Weinkeller 2022

Samstag, 30. April & Sonntag, 1. Mai

ab 11 Uhr

Rebsiedlung 196 – 5078 Effingen - www.buechli-weine.ch



Weinbau Käser
Bächlihof | Oberflachs

Weinverkauf | Degustationen | Apéro

S. u. B. Käser, Bächlihof, 5108 Oberflachs

www.weinbau-kaeser.ch



Weine, die beigeiStern!



WEINSTERN

WETTINGEN

WEINSTERN-WETTINGEN.CH



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.

Wohlen · Berikon · 056 622 18 20 · schüwo.ch/shop

Heute 7. Mai: Grosse Weidegustation in Wohlen

130 Weine aus aller Welt und vieles mehr! 10-17 Uhr



SCHÜWO

Trink-Kultur seit 1946

Aargauer Winzer und ihre Weinempfehlungen

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.

Grand Cru Selection



Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 55.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Wunderbar zu einem edlen Stück Fleisch oder einem festlichen Essen

Die besten Barriques des Jahrhundertjahrgangs 2018 unserer Grand Cru Lagen «Schwändi» und «Edelblut» vereint zu einem ganz grossen Pinot Noir. Der Selection wurde aus den allerbesten Reblagen mit teilweise 50-jährigen Rebstöcken geerntet und rund 36 Monate im Barrique ausgebaut.

Baumgartner Weinbau AG,
Tegerfelden
baumgartner-weinbau.ch

Badener Stadtwein, Réserve Barrique



Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 29.50
Magnum, Fr. 62.–

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
badenerstadtwein.ch

Glacier Rosé Demi-Sec



Preis: 75 cl, Fr. 26.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Aperitif

Der erste Schweizer Schaumwein der auf Eis serviert wird. Aus 100% Pinot-Noir-Trauben. Die feine Perlage und der frische Körper sind in verspielter Harmonie mit einer wohlthuenden Süsse. Der Star bei jedem Aperitif.

Besserstein Wein AG,
Villigen
besserstein-wein.ch

CAPRA Remigen



Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl, Fr. 22.–
Traubensorte: Blauburgunder, Garanoir, Zweigelt, 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 der Natur und dem Winzer ergeben aus Ihrer Nähe Weine von unvergleichbaren und authentischen Eigenschaften.

Weinbau Hartmann AG,
Remigen
weinbau-hartmann.ch

Büchli Merlot Bianco



Jahrgang: 2021
Preis: 75 cl, Fr. 19.–
Traubensorte: Merlot
Speisetipp: Apéro, Fisch und helle Fleischgerichte

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
buechli-weine.ch

Merlot Reserve Goldwand



Jahrgang: 2017
Preis: 75 cl, Fr. 28.–
Traubensorte: Merlot, Cabernet
Speisetipp: Begleitet dunkles Fleisch und reifen Weichkäse

Eine Rarität aus der Goldwand ist der vollmundige Merlot Reserve mit 15% Cabernet. Beide Traubensorten werden getrennt an der Maische vergoren und anschliessend gemeinsam in teilweise neuen Barriques aus einheimischer Eiche 12 Monate ausgebaut. Dabei vermählen sich die Pflaumen- und Kräuternoten des Merlot mit der Pfeffrigkeit des Cabernet und den Vanille-Röstnoten der Eiche. 89 Falstaff-Punkte.

Weingut Goldwand,
Ennetbaden
weingut-goldwand.ch

Schinzacher Léon Millot



Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 20.–
Traubensorte: Léon Millot
Speisetipp: Passt zu rotem Fleisch und anderen kräftigen Speisen

Der Wein aus der alten und pilzwiderstandsfähigen Sorte Léon Millot ist farbintensiv, riecht nach dunklen Beeren, hat feine Tannine und insgesamt einen südländischen Touch.

Mosti Furer,
Staufen
mosti.ch

Strohwein Zeiningen



Jahrgang: 2020
Preis: 37,5 cl, Fr. 28.–
Traubensorte: Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc
Speisetipp: Blauschimmelkäse, Desserts, Gebäck oder auch einfach so!

Aromen nach Honig, Mandeln, intensiv. Im Gaumen wird die vorhandene Restsüsse wunderbar durch eine erfrischende Säure ausbalanciert. Lang anhaltend.

Weinbau Gerhard Wunderlin,
Zeiningen
wubaweine.ch

Tegerfelden Merlot Alter Berg



Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 24.–
Traubensorte: Merlot
Speisetipp: Zu dunklem, robustem Fleisch

Dieser Merlot weist eine angenehme, pfeffrige Note auf. Er erinnert an dunkle Beeren, präsentiert sich weich im Auftakt. Er zeigt eine volle Aromatik, ausgewogen im Gaumen.

Weingut Alter Berg,
Tegerfelden
weingut-alter-berg.ch

Cuvée Verrucano

Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 20.–
Traubensorte: Zweigelt, Cabernet Dorsa, Pinot Noir
Speisetipp: Passt zum festlichen Essen



Ein markanter Findling, der rote Ackerstein oder Verrucano prägt seit jeher den Anblick unseres Rebbergs. Aus den Trauben, die rund um diesen Felsen reifen, kelttern wir dieses Cuvée. Von der Rebsorte Zweigelt erhält der Wein die kräftigen Kirscharomen und seinen vollen Körper, vom Cabernet Dorsa die pfeffrige Note und einen weichen Abgang und vom Blauburgunder dessen Harmonie und Eleganz.

Weingut Wetzelschmid,
Würenlos
 weingutwetzelschmid.ch

Oberflacher Blanc de noir

Jahrgang: 2021
Preis: 75 cl, Fr. 16.50
Traubensorte: Pinot noir
Speisetipp: Apéritif, Vorspeisen, Geflügel, Salate



Federweiss gekelterter Wein aus Pinot-noir-Trauben. Vielfältige Fruchtaromen, warmer Farbton mit rotgoldenen Farbreflexen, weich und dennoch knackig.

Weinbau Käser (Bächlihof),
Oberflachs
 weinbau-kaeser.ch

Christian Steimer Pinot Noir

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 23.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Schweizer Küche, Fleischgerichte, Pizza, Pasta, Charcuterie, Käse



Vom Gault & Millau-Rookie des Jahres 2022 gekonnt fruchtbetont und ohne Holz gekeltert. Der Wein zeigt sich mit einem intensiven Rubinrot, einem offenen Bouquet von roten Früchten und dezent würzigen Anklängen, ist im Gaumen fruchtig, mittelschwer, frisch, elegant und endet harmonisch mit einer mittleren Länge. Das ist ein Gewächs, das sich bereits jetzt genossen lässt.

Steimer Weinbau,
Wettingen
 steimer-weinbau.ch

Oberflacher Cabernet Jura

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 23.50
 50 cl, Fr. 15.80
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 klassische Cabernets erinnert, aber markanter in Erscheinung tritt und im Aroma Nuancen von Rosen vermuten lässt.

Weinbau Peter Zimmermann,
Oberflachs
 weinbau-zimmermann.ch

Bergsonne - Orange Wine

Jahrgang: 2021
Preis: 75 cl, Fr. 32.–
Traubensorte: Solaris
Speisetipp: Passt in jedes Glas



Weisse Trauben Solaris gekeltert wie Rotwein, eine uralte Tradition. Spontan vergoren und im Holzfass gereift, besticht er durch seine komplexe Textur und die spezielle Farbe im Glas.

Weinberg Wyliberg,
Staffelbach
 wyliberg.ch

Cuvée Royal (AOC Aargau)

Preis: 75 cl, Fr. 23.80
 50 cl, Fr. 16.50
Traubensorte: Gamaret, Zweigelt und Diolinoir
Speisetipp: Passt zu kräftigen Speisen, Braten, Filetstücken und Lammfleisch



Dieser Wein duftet nach Kirschen, feinen Vanille- und Röstaromen. Jugendliche Gerbstoffe und ein dichter, voller Körper verleihen ihm Eleganz und Kraft. Während 12 Monaten in 225 l Eichenfässern (Barrique) ausgebaut.

Wiler Trotte Weinbaugenossenschaft, Wil
 wilertrotte.ch

Bödeler Solaris

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 14.–
 50 cl, Fr. 9.50
Traubensorte: Solaris
Speisetipp: Grösster Genuss bietet der Solaris zu Weichkäse, Kartoffelgerichten und Fisch, aber auch zum Apéro, zum Käsefondue und auch in Kombination mit Früchten



Solaris: 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
 zelglihof.ch

Unter der Linde

Gewinner «Grosses Gold» am Mondial des Pinots, «Gold» am Grand Prix du Vin Suisse und «Golddiplom» an der Aargauer Weinprämierung

Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 54.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Passt wunderbar zu Coq au Vin, Kalbs-Ossobuco, Kalbskoteletten, Rinderbraten, saftiges Hohlrückensteak, Lammkoteletts und reifem Käse



Fruchtig-würziges Bukett mit Noten von gedörrten dunklen Früchten sowie etwas Paraffin und würzigen Anklängen von Zimt und Zedernholz. Dazu etwas Karamell, frisch geschlagenes Holz und Kakao. Am Gaumen vollmundiger Eindruck, mit reifer Säure und Aromen von dunklen Beeren sowie Lakritze und Karamell. Geschliffenes, feinkörniges Tannin und langer Abgang auf gedörrte Zwetschge. 2-jähriger Ausbau in 228-Liter-Pièces, mit 75% Neuholzanteil der Edellinie Icône von Seguin Moreau. Grosses Lagerpotenzial.

Weingut zur Linde,
Linn
 weingutlinde.ch

Schinzacher Charmant, Weisse Assemblage

Golddiplom Aargauer Weinprämierung 2021

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 16.–
 50 cl, Fr. 10.80
Traubensorte: Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Speisetipp: Apéro, Spargeln, Fisch, Geflügel, kalte Platten



Der Wein zeigt sein vielschichtiges Bukett mit frischfruchtigen Aromen von Grapefruit, Stachelbeeren und frisch geschnittenen Äpfeln, abgerundet mit würzigen Aromen nach Weissm Pfeffer und einer dezent nussigen Note. Im Gaumen präsentiert sich der Wein elegant und geschmeidig mit einer hervorragenden Struktur und Fülle. Das vielfältige Aromenspiel, welches sich in der Nase präsentiert, widerspiegelt sich auch im Gaumen.

Weinbaugenossenschaft Schinzach
 weinbaugenossenschaft.ch

Pinot Noir

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl Fr. 12.–
 50 cl Fr. 8.–

Traubensorte: Blauburgunder
Speisetipp: Der Pinot Noir ist sowohl zum Apéro als auch als guter Essensbegleiter geeignet

Der Goffersberger Pinot Noir Jahrgang 2020 wurde anlässlich der Prämierung «Goldener Aargauer Weingenuss» höchstbenotet und mit einem Diplom ausgezeichnet. Dieser Erfolg ist dem Engagement von Rebmeister Manfred Widmer zu verdanken. Als bedeutende und hochwertige Rotweinsorte ist der Pinot Noir der König der Rotweine. Er weist typische Kirsch- und Schwarzbeerenaromen auf und brilliert mit seiner Komplexität sowie seiner schönen dunklen Farbe.

JVA Lenzburg
 5sternladen.jva@ag.ch

**Villiger Grazioso Rosé**

Jahrgang: 2021
Preis: 75 cl, Fr. 15.–
 50 cl, Fr. 10.–

Traubensorte: Cabernet Jura, Cabernet Cortis
Speisetipp: Apéro, Grilladen und laue Sommerabende

Das Cuvée der beiden resistenten Cabernet-Sorten besticht durch seinen fruchtigen Duft, einen weichen Auftakt im Gaumen und eine ausgewogene Aromatik. Ein frischer, spritziger Sommerwein!

Weingut Schödler, Villigen
 schoedlerwein.ch

**Chiron Cuvée Noir**

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl, Fr. 21.–

Traubensorte: Diolinoir, Pinot Noir, Gamaret
Speisetipp: Passt bestens zu grilliertem Rindfleisch und Pilzrisotto

Eine dichte Assemblage aus Diolinoir, Pinot Noir und Gamaret mit südlichem Charakter. Glänzendes Rubin mit violetten Reflexen. Sehr gut strukturierte und delikate Aromen nach dunklen Heidelbeeren, Vanille, schwarzer Schokolade und südlicher Würze. Am Gaumen charakterstark mit viel Zugkraft und einer lebendigen Säure. Die Tannine sind präsent, aber sehr zart.

WeinStern Wettingen AG, Wettingen
 weinstern-wettingen.ch

**Primus**

Jahrgang: 2016
Preis: 150 cl, Fr. 62.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Idealer Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, Hartkäse und zu Schokolade

Dieser spezielle Pinot Noir entsteht aus den im Jahre 1972 von Fredy Heuberger gepflanzten Rebstöcken. Aufwendige Handarbeit vom Traubenteilen bis zur konsequenten Mengengrenzung geben dem Primus die kräftige Struktur und die Samtigkeit.

Weingut Heuberger, Bözen
 weingut-heuberger.ch

**Höll Kerner Würenlingen**

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl, Fr. 22.–
Traubensorte: Kerner
Speisetipp: Passt hervorragend zu Spargeln, leichten Fischgerichten und Käse

Kerner ist eine Spezialität mit feinfuchtigen, exotischen Aromen und ähnelt einem Riesling. Im Geschmack frisch, anhaltend und mit einer bemerkenswerten Fülle, ein rassiger, feinaromatischer Weisswein.

Weingut zum Sternen, Würenlingen
 weingut-sternen.ch

**Pinot Noir Sélection**

Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 21.50
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Zu einem schönen Stück Fleisch, Wild wie auch Käse

Der Birnenstorfer Pinot Noir Sélection wurde aus herrlich gereiften, maischevergorenen Pinot-Noir-Trauben gekeltert und besticht durch seine tief dunkle Farbe und seinen kraftvollen Körper. Im Gaumen präsentiert er sich sehr harmonisch mit einem guten Säure-Gerbstoff-Gerüst. Er ist der gute Begleiter zu Fleischgerichten und Wildspeisen.

Weinbaugenossenschaft Birnenstorf
 birnenstorfer.ch

**Stierenbluet Pinot Noir, AOC Aargau (Lagerwein)**

Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 30.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Klassische Schmorgerichte wie Braten, Rindsragout, Wildgerichte, Lamm, Spareribs vom Grill oder ein rassiger Hülsenfrüchte-Eintopf, Blauschimmelkäse oder gut gereifter Hartkäse

Ein wunderschönes, frisches Rubinrot, das dem Pinot Noir gebürtig ist. Durch eine grosse Intensität und Komplexität von Aromen ist der Wein schon jetzt vielversprechend. Erdbeere, Brombeere, Cassis, auch zarte Mandelaromen und die typischen Gäraromen von Nelken und Röstnoten geben dem Wein den Charakter. Der Jahrgang 2018 war ein unglaublich warmes und intensives Jahr, was dieser Wein widerspiegelt. Die wunderbare Säure-Gerbstoff-Balance und die fein eingegliederte Extraktösse lassen den Wein muskulös werden.

Wehrli Weinbau AG, Küttigen
 wehrli-weinbau.ch

**Bicker Pinot Noir, Réserve du Patron**

Jahrgang: 2016
Preis: 75 cl, Fr. 29.50
 150 cl, Fr. 65.–
Traubensorte: Pinot Noir
Beschreibung: In der Nase reife, dunkle Beeren, Dörrobst, Leder und angenehme Röst-Aromen. Am Gaumen starker Auftakt mit reifen Beeren und Kirschen dazu samtiges Tannin, angenehme Säure und ein wunderbarer Schmelz.
Trinktemperatur: Bei 15 bis 18°C in einem bauchigen Burgunderglas. Nach Möglichkeit darf der Wein dekantiert werden.
Speisetipp: Der Réserve du Patron begleitet hervorragend ausgesuchte Fleischgerichte wie Wild oder Grilladen, gebratenen Lachs mit einer Kräuterschaumsauce oder gereiften Halbhartkäse wie L'Etivaz.

Weingut Bick, Würenlos
 weingut-bick.ch

**«Wild SCH Wein» Réserve (AOC Aargau)**

Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl, Fr. 27.–
Traubensorte: Cabernet Dorsa
Speisetipp: Passend zu Braten, Pasta und sogar Lebkuchen

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

Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden
 weingutjuergwetzel.ch





Weingut Schödler Villigen

Herzlich Willkommen

Samstag 30.4. 11 - 17 Uhr
Sonntag 1.5. 11 - 17 Uhr

Weindegustation & Verkauf
Gemütliche Festwirtschaft
Geführter Keller-Rundgang

Judith Schödler und Nick Schnider
Kumetstrasse 15, 5234 Villigen
www.schoedlerwein.ch

BESSERSTEIN
AARGAUER WEINKULTUR

OFFENER WEINKELLER

30. April & 1. Mai, Villigen

Weindegustation | Rebbegführung | Festwirtschaft

BESSERSTEIN-WEIN.CH

Trottentage
Ennetbaden

Freitag, 29. April –
Sonntag, 1. Mai 2022

trottentage.ch

BADENER WEINKULTUR | WEINGUT HEUBERGER | Weingut Viny Vetzeli | FRET | Crottstübli

MOSTI FURER
Saft · Wein · Essig

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

JECK WEINE

Familie Jeck
Steinackerweg 15
4314 Zeiningen

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

WEINGUT ZUM STERNEN
WÜRENLÖSEN

OFFENER WEINKELLER

SO 1. MAI

WEINGUT-STERNEN.CH

Freu dich auf Wein

WEINGUT HEUBERGER

Weingut Heuberger
Mühleweg 3, CH-5076 Bözen
+41 62 876 16 41
www.weingut-heuberger.ch

FÜRST

WEINGUT FÜRST | Strifshalde | 5075 Hornussen | 062 871 55 61 | www.fuerst-weine.ch | info@fuerst-weine.ch

WEINGUT ALTER BERG

Tegerfelden

Ausgezeichnete Weine –
im Einklang mit der Natur.

Michael Deppeler
weingut-alter-berg.ch

Wunderlin Weine

Weine mit Charakter

W Weinbau Gerhard Wunderlin, 4314 Zeiningen
Tel. 061 851 26 07

Besuchen Sie unsere Wochenenddegustationen www.wubaweine.ch

Zelglihof Schwarz

Verkauf & Degustation
jeden Samstag 9 bis 12 im Hofladen

Weinbau Zelglihof | Familie Schwarz | Hauptstrasse 5 | 5235 Rüfenach
056 284 12 31 | info@zelglihof.ch | zelglihof.ch
Offene Weinkeller 30.4. & 1.5.22, 11-17 Uhr/Hoffest Pfingstsamstag 4.6.2022

Weinberg Wyliberg

Bio Wein vom Wyliberg

Ufem Chalt
Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

Bergwirtschaft Ufem Chalt

Öffnungszeiten Weinverkauf und Bergwirtschaft:

Selbstbedienung
Mo - Sa: 09:00 - 18:00 Uhr

Bedient
So: 10:00 - 18:00 Uhr

Familie Müller
Kalthof 6
5053 Staffelbach
062 721 47 00
ufemchalt@gmail.com
ufemchalt.ch

bickler

Sonntag, 1. Mai
11 bis 17 Uhr
Degustation und Verkauf

Weingut Bick
Peter und Maja Wanner
Landstrasse 124
5436 Würenlos

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

Klimawandel verändert Rebsorten-Vielfalt

Die globale Erwärmung zwingt, den Weinsortenspiegel zu überdenken.

Vor allem Rotweine werden von den klimatischen Veränderungen profitieren, ihre Bedeutung wird steigen.

Markus Fuchs
Weinakademiker und Leiter
Marketing Aargauer Weine

Der Kanton Aargau verfügt über eine grosse Weinvielfalt. Aktuell sind im Aargau über 80 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 Anbaugebiet, verzeichneten jedoch in den letzten Jahren einen stetigen Rückgang. Die Änderungen des hiesigen Sortenspiegels sind im Kontext des Klimawandels, aber auch veränderter Konsumentenpräferenzen zu würdigen.

Wirkung des Klimawandels

Zwölf französische Rebsorten machen aktuell mehr als 50 Prozent der weltweit angebauten Trauben aus (Quelle: Internationale Organisation für Rebe und Wein, OIV). Die Statistiken legen zudem nahe, dass die Rebsorten-Vielfalt in zahlreichen Ländern zulasten weniger, aber international sehr bekannter Sorten abnimmt. Im Kanton Aargau hat die Rebsorten-Vielfalt zwar nicht abgenommen, jedoch verzeichneten auch hier die französischen Sorten Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Chardonnay und Merlot die höchsten Zuwachsraten.

Diese Statistiken sind intuitiv schwierig nachvollziehbar, da die Wissenschaft den Weinproduzenten zunehmend empfiehlt, angesichts der wahrscheinlichen Auswirkungen der globalen Erwärmung die riesige Zahl der vorhandenen Rebsorten besser zu nutzen. Der Klimawandel sollte sich nach uniformen Erkenntnissen der bekannten Weinuniversitäten deutlich auf die Vielfalt der Rebsorten in praktisch allen Weinbauregionen auswirken.

Anbau neuer Sorten kostet Geld

Traditionelle Weissweinsorten wie der Pinot Gris oder der Sauvignon Blanc könnten in heissen Anbaugebieten mittelfristig ihre besonderen Eigenschaften wie Spritzigkeit und moderater Alkoholgehalt verlieren. Der Anbau wärmeliebender Rotweinsorten wie Cabernet Sauvignon oder Malbec ist hingegen auch in ursprünglich kühleren Regionen zunehmend möglich.



Auch für Reblagen im Kanton Aargau hat die Erderwärmung einen Einfluss auf die Weinsorten.

Bild: Michel Jaussi

Die Aargauer Winzerinnen und Winzer profitieren durch eine Ausweitung der für den Weinbau geeigneten Flächen oder den möglichen Anbau neuer Rebsorten. Allerdings ist zu beachten, dass Neubestockungen einen erheblichen finanziellen Aufwand bedeuten und es zudem oft auch rechtliche und kulturelle Hürden gibt. Pinot Noir durch Malbec oder Cabernet Sauvignon zu ersetzen oder Vignier anzupflanzen, wo bisher Riesling-Sylvaner angebaut wird, ist keine schmerzlose Veränderung. Aber sie kann den Winzern den

«Im Kanton Aargau hat die Rebsorten-Vielfalt zwar nicht abgenommen, jedoch verzeichneten auch hier die französischen Sorten die höchsten Zuwachsraten.»

Markus Fuchs

Übergang in eine neue und wärmere Welt erleichtern.

Anpassungen erfordern Daten

Auch wenn zunehmend sogenannte pilzwiderstandsfähige Sorten (PIWI) gepflanzt werden, wird für die «neuen» Rebflächen aus Marktüberlegungen oft auf die bekannten französischen Sorten gesetzt. Trotz enormer Varietät ist der Grossteil der Sortenvielfalt noch ungenügend dokumentiert und wird folglich von den Winzern noch wenig

genutzt. Die Anpassung des Sortenspiegels erfordert Daten in feinerem Massstab, mehr Forschung, aber auch praktische Erfahrung.

Neben der steigenden Bedeutung einer naturnahen und nachhaltigen Bewirtschaftung der Rebflächen zwingt die globale Erwärmung, den Weinsortenspiegel zu überdenken. Auch in den hiesigen Weinbergen könnten bald weitere Spitzenrotweine reifen, wie wir sie heute aus dem Bordeaux oder aus der Toskana kennen.

Einfluss von Seen und Flüssen auf die Aargauer Reblagen

In Europa entstanden im ersten Jahrtausend der Zeitrechnung die Rebberge grösstenteils entlang von Flüssen. Dies hatte vor allem praktische Gründe, denn so konnte man den Wein einfach transportierten und in ganz Europa verteilen. Diese Reblagen mit einem speziellen Mikroklima sind nicht nur in der internationalen Weinweltkarte zu finden, sondern auch im Kanton Aargau.

Das spezielle Klima an Gewässern

Gewässer wie Flüsse und Seen wirken sich in mehreren Hinsichten positiv auf den Weinbau aus. Von diesem speziellen Mikroklima dürfen auch einige der bekanntesten Reblagen im Kanton Aargau profitieren. Durch die Bildung der Tälerrandschaft rund um die Aargauer



Reblagen am Hallwilersee: schön und mit positiver Auswirkung auf den Weinbau.

Bild: Michel Jaussi

Flüsse und Seen entstanden Hanglagen, welche eine hohe Sonneneinstrahlung erreichen und gepaart mit einer guten Ausrichtung optimale Bedingungen für den Rebbau ergeben. Im Frühjahr und Herbst bildet sich in den Fluss- und Seegebieten häufig Nebel, welcher für manch einen Anwohner trist wirken mag, aber für die Winzerinnen und Winzer viele Vorteile bringt. Denn er gleicht Temperaturunterschiede aus und mindert so im Frühjahr die Frostgefahr entlang der Gewässer, und im Herbst ermöglicht er eine ausgeglichene Reifeentwicklung der Trauben.

Die angebauten Traubensorten

Im ganzen Kanton Aargau sind entlang der Flüsse und Seen zurzeit noch Pinot

Noir und Riesling-Sylvaner, mit einem Anteil von rund 80 Prozent der Anbaufläche, die vorherrschenden Traubensorten. Durch die guten weinbaulichen Bedingungen und die Klimaerwärmung der letzten Jahre sind in diesen warmen und sonnenverwöhnten Lagen vermehrt auch Spezialitätensorten wie Malbec und Merlot anzutreffen. Diese aus südlichen Regionen bekannten und beliebten Traubensorten reifen unter hiesigen Bedingungen sehr gut aus und die Aargauer Weinbaubetriebe können ihr Angebot damit noch vielseitiger und attraktiver gestalten.

Yannick Wagner
Leiter Fachstelle Weinbau Aargau

«Vielfalt ist unser Programm!»

Bauernfamilie Müller aus Staffelbach holte sich den Titel «Aargauer Bäuerin oder Bauer des Jahres». Zu ihrem vielfältigen Betrieb gehört auch ein Rebberg.

Patrick Schellenberg
Bauernverband Aargau

«Von der Urproduktion bis zum Konsumgenuss – Vielfalt ist unser Programm!», bringt Michael Müller das Konzept der Generationengemeinschaft auf den Punkt. Vom Weinberg über die Pferdepension bis zur Bergwirtschaft: In Staffelbach, hoch über dem Suhrental, hat Familie Müller einen einfachen Bauernhof zu einem vielfältigen Betrieb weiterentwickelt.

Vater Rudolf Müller leitet die klassische Landwirtschaft mit Schweinezucht, Rindermast und -aufzucht sowie Futter- und Ackerbau. Seine Frau Margreth ist Chefin im Weinberg und in der Bergwirtschaft. Sohn Michael hat die Hofschreinerei unter sich, seine Frau Chantal die Pferdepension.

Robuste Rebsorten im artenreichen Rebberg

Das jüngste Projekt von Bauernfamilie Müller ist ein Rebberg auf 600 Metern über Meer. Dieser wird nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet. Die neuen Rebsorten Solaris, Sauvignier Gris und Divico sind besonders widerstandsfähig gegen Pilzbefall und benötigen dadurch weniger Pflanzenschutzmittel. Margreth Müller zufrieden: «Trotz des Dauerregens konnten wir



Ein Bauernhof, drei Generationen (von links): Katja, Rudolf, Chantal, Michael und Margreth Müller mit den Kindern Emilya, Nathanael und Mattias.

Bilder: Patrick Schellenberg

letztes Jahr eine zufriedenstellende Ernte einfahren. Das verdanken wir den neuen Sorten.» Seit diesem Jahr führen Müllers zwei neue Produkte im Sortiment: einen Orange Wine (siehe Seite 9) und einen Schaumwein.

Damit nicht nur der Wein optimal gedeiht, sondern auch die Natur, bietet der artenreiche Rebberg Lebensraum für Eidechsen, Schmetterlinge und andere wärmeliebende Kleinlebewesen. Auch auf den anderen Betriebsflächen ist es der Bauernfamilie wichtig, die Biodiversität zu erhalten und zu fördern.

Hohe Tierwohlstandards

Die Nutztiere des Kalthofs geniessen hohe Tierwohlstandards. Die Schweine werden in einem besonders tierfreundlichen Stallsystem mit Auslauf und kühlender Dusche im Sommer gehalten. Die trächtigen Mutterschweine können sich auf der Weide suhlen. Die Pferde müssen sich ihr Futter verdienen. Sie leben in einem Aktivstall und haben regelmässigen Auslauf auf die Weiden. Die Ziegen geniessen rund um die Bergwirtschaft die Weiden und Streicheleinheiten der Besucherinnen und Besucher.

Bergwirtschaft als Zentrum

«Unser Bauernhof ist abgelegen, das hat Vor- und Nachteile», sagt Michael Müller. Die Lage auf dem schönen Hochplateau ist einmalig. Durchgangsverkehr und Passanten gibt es hier aber nicht. Darum brauchte Familie Müller eine Attraktion, um sich als Ausflugsort auf die Landkarte zu setzen: die moderne Bergwirtschaft – für Wanderer, Ausflügler und Langläufer ein tolles Angebot.

In der Bergwirtschaft vermarkten Müllers auf der Speise- und Getränkekarte sowie im integrierten Hofladen ihre eigenen Produkte. Da ist es nur logisch, dass sie auch bei «Aargau isch fein» (siehe Artikel unten) dabei sind. Das neue Gütesiegel zeichnet Restaurants und Besenbeizen aus, die Regionalprodukte aus der Aargauer Landwirtschaft verarbeiten.

Kontakt

Bergwirtschaft Ufem Chalt
Kalthof 6, 5053 Staffelbach
Montag bis Samstag 9.00 bis 18.00 Uhr (Selbstbedienung)
Sonntag 10.00 bis 18.00 Uhr (bedient)
www.ufemchalt.ch

«Von der Urproduktion bis zum Konsumgenuss – Vielfalt ist unser Programm!»

Michael Müller
Generationengemeinschaft Müller



Ausflugsziel für Wanderer, Ausflüglerinnen und Langläufer: die neue Bergwirtschaft.



Chefin im Rebberg: Margreth Müller.



Auslauf auf saftige Weide: Muttersauen.

Regionalprodukte geniessen

Mit dem neuen Gütesiegel «Aargau isch fein» dürfen Restaurants und Besenbeizen werben, die Regionalprodukte aus der Aargauer Landwirtschaft verarbeiten.

Mit ihrer Bergwirtschaft Ufem Chalt (siehe Artikel oben) beteiligt sich auch Bauernfamilie Müller aus Staffelbach bei «Aargau isch fein». Insgesamt dürfen über 30 Aargauer Restaurants und Besenbeizen mit dem neuen Gütesiegel werben.

Die Auszeichnung steht für eine Gastronomie, die bewusst Regionalprodukte aus der Aargauer Landwirtschaft verarbeitet und somit eine hohe Qualität ihrer Speisen und Getränke verspricht. Das Gütesiegel wird durch den Bauernverband Aargau vergeben.



Wer mit dem Gütesiegel «Aargau isch fein» wirbt, verpflichtet sich, diverse Kriterien ganzjährig zu erfüllen: Auf der Getränkekarte befinden sich Aargauer Weiss- und Rotweine, auf der Speisekarte mindestens vier Speisen, von denen die Hauptzutaten aus dem Kanton Aargau stammen. Das Restaurant arbeitet mit mindestens einem Aargauer Bauernhof direkt zusammen. Die Liste der beteiligten Restaurants und Besenbeizen finden Sie auf der Website der Aargauer Landwirtschaft.

landwirtschaft.ag/aargau-isch-fein



Setzt auf Regionalprodukte: Bruno Lustenberger, Präsident GastroAargau.

Aargauer Landwirtschaft

Buurelandweg

1. Mai bis 30. Oktober 2022 in Muri
www.buurelandweg.ag

Weil mein Verdientes
das Beste verdient,
bin ich
am richtigen Ort.

Überzeugen
Sie sich selbst.



Am
richtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank