

Start ins Jubiläumsjahr

Die Weinbaugenossenschaft Schinznach präsentiert am Kellerfest preisgekrönte Tropfen und läutet gleichzeitig das Jubiläumsjahr 2020 ein.

STEFAN HALLER

Die Verantwortlichen der Weinbaugenossenschaft Schinznach (WGS) sind zufrieden. Geschäftsführer Hans Peter Kuhn und Kellermeister Heinz Simmen durften gewissermassen einen Rückgang zur Normalität vermelden: Nach dem «Jahrhundert-Jahrgang» 2018 mit voluminösen Weinen und sehr hohen Öchslegraden war das sich dem Ende zuneigende Rebjahr wesentlich moderater. Gekeltet wurden elegante Weine mit etwas tieferem Alkoholgehalt.

Wetterkapriolen

Das Rebjahr 2019 bescherte den Winzern alle möglichen Wetterkapriolen: Frostnächte, Unwetter mit Hagelschlag, Hitze und Trockenheit sowie unbeständiges Wetter mit häufigen Niederschlägen. Frost und Hagel verursachten meist grosse Schäden, traten aber glücklicherweise nicht flächendeckend auf. «Wir dürfen sowohl mit der Qualität als auch mit der Quantität der Traubenernte 2019 sehr zufrieden sein», bilanziert Kuhn.

Im Vergleich zum Vorjahr, als man bei der Traubenernte keinen einzigen Ausfalltag wegen Regens zu verzeichnen hatte, brachte dieser Herbst doch einige «ruhigere» Erntetage wegen unbeständigem und regnerischem Wetter. Mit der Weinlese wurde am 11. September gestartet. Am Bettag-Wochenende war der weisse Sauser in den Gastrobetrieben im Schenkenbergertal zum Geniessen bereit. Als Folge der zu erwartenden kleineren Ernte verzichtete man wiederum auf die Abfüllung von Einliter- sowie Halbliter-Flaschen. Der Sauser war in 25-Liter-Standflaschen lieferbar. Nach insgesamt 19 Erntetagen (Vorjahr 23 Tage) beendete man am 17. Oktober die Traubenlese mit der Sorte Cabernet Sauvignon. In dieser Zeit verarbeitete man in Schinznach-Dorf total 230 000 Kilogramm Trauben, die sich auf rund 25 Sorten verteilten.

Kuhn und Simmen fassen zusammen: «Die meisten Weissweine sind bereits vergoren. Sie zeigen eine in-



Heinz Simmen (l.) und Hans Peter Kuhn präsentieren die limitierte Edition des Jubiläumsweins «125 Jahre WGS» in der 2er-Holzbox

BILD: SHA

tensive Nase, sind vollmundig und nachhaltig. Die Rotweine überzeugen durch ein schönes Bouquet und einen kräftigen Abgang. Der Jahrgang 2019 wird uns viel Freude bereiten.»

Dreitägiges Kellerfest

Am dreitägigen Kellerfest vom 29. November bis 1. Dezember erhält man Gelegenheit, die frisch prämierten Weine zu degustieren. So wurde etwa dem Schinznacher Kerner an der Expovina das Golddiplom verliehen. An derselben Prämierung erreichte der Schinznacher Reisling-Silvaner wie bereits im Vorjahr das Silberdiplom. Das Qualitätslabel «Best of Swiss Wine» schmücken zwei Weine aus dem Sortiment: den Sauvignon blanc sowie den Pinot noir. Wie immer am beliebten Kellerfest werden die legendären Treberwürste serviert, die im Brennhafen gegart werden, und es gibt Feines vom Grill. Zudem erwarten die Besucher leckere Olivenspezialitäten, und die Familie Neff wartet mit ihrem auserlesenen Käse aus dem Appenzell auf. Für ausgelassene Stimmung und musikalische Unterhaltung sorgen am Freitag ab 20 Uhr «The Players» und am Samstag ab 19 Uhr

das Schwyzerörgeli-Quartett Schenkenberg.

125-Jahr-Jubiläum

Das Kellerfest ist gleichzeitig der Startschuss zum Jubiläumsjahr 2020. Unter dem Motto «Von einer Generation zur nächsten. Der Wein bleibt ausgezeichnet» stehen im kommenden Jahr einige Anlässe auf dem Programm. Etwa «Wine and Cheese» am 10. Januar oder «DinnerKrimi» am 27./29. April. Dies nebst den regulären Anlässen wie Tag der offenen Weinkeller, Kellerverkauf, Bundesfeiertag, Räbhüsli-Fescht und Kellerfest. Exklusiv und limitiert zum Jubiläumsjahr bietet man diverse preisgekrönte Tropfen in Holzboxen zum Kauf an. Heinz Simmen und Hans Peter Kuhn wissen, wie man Jubiläen feiert: Beide waren bereits beim «Hundertjährigen» sowie dem «Hundertelfjährigen» der WGS mit von der Partie, wie sie schmunzelnd erklären.

Kellerfest in den Kellereien an der Trottenstrasse 1B, Schinznach-Dorf
Freitag, 29. November ab 16 Uhr
Samstag, 30. November, ab 11 Uhr
Sonntag, 1. Dezember, 11 bis 18 Uhr