

**FOKUS
REGION**



Früher lagerte der Wein in grossen Holzfässern. Heute arbeiten Hans Peter Kuhn (l.) und Heinz Simmen grösstenteils mit Stahltanks.



FOTO ZVG

125 Jahre Weintradition

Die Qualität des Weins der Weinbaugenossenschaft Schinznach hat sich seit ihrem Bestehen markant verbessert. Trotzdem sollen Traditionen erhalten bleiben.

TEXT NOËLLE KÖNIG **FOTO** CHRIS ISELI

Über 2700 Hektaren Reben gab es bis 1870 im Kanton Aargau. Dann wurden die Rebberge innerhalb weniger Jahrzehnte beinahe komplett gerodet. «Dies geschah in den sogenannten Notjahren, die von Auswanderungen, Dürren und dem Mehltau geprägt waren. Zudem stieg der Druck auf inländischen Wein durch den Import. Obwohl die Trauben auch als Nahrungsmittel verwendet wurden, lohnte sich der Rebbau für viele nicht mehr», erzählt Heinz Simmen (50), Kellermeister und Önologe. Die Winzer in und um Schinznach entschieden sich jedoch, dieser Entwicklung nicht tatenlos zuzusehen, sondern etwas zu unternehmen. So gründeten

sie 1895 die Weinbaugenossenschaft Schinznach, die nun ihr 125-Jahr-Jubiläum feiert.

«Damals wurde der Rebbau noch sehr restriktiv geführt. Im Kanton Aargau war die Hauptsorte Riesling-Sylvaner. Überhaupt durften nur fünf Sorten angebaut werden in unserer Region», meint Hans Peter Kuhn (58), Geschäftsführer der Weinbaugenossenschaft. Da man die schönen Früchte für den direkten Verzehr verwendete und noch nicht die gleichen Verarbeitungstechniken kannte wie heute, sei die Qualität des Aargauer Weins nicht sonderlich gut gewesen. «Man war froh über ein alkoholisches Getränk, das man lagern konnte.

Heute könnte man den Wein von damals wohl nicht mehr trinken, der würde kaum jemandem schmecken», ist Simmen überzeugt. Es käme auch nicht mehr infrage, zweitklassige Trauben zu verwenden – nur aus einem erstklassigen Rohstoff kann laut Simmen bester Wein entstehen.

30 Rebsorten

In den Anfängen der Weinbaugenossenschaft kannte man auch noch kein Mittel gegen die Reblaus, befallene Stöcke mussten vernichtet werden. Erst die Veredelung von resistenten Wurzelstöcken mit geschmackvollen Rebsorten brachte den Durchbruch. Mittler-





weile bauen die Winzer in und um Schinznach neben Riesling-Sylvaner und Blauburgunder auch Chardonnay, Sauvignon Blanc, Zweigelt oder Malbec an – rund 30 Sorten insgesamt. «Das Klima hat sich in den letzten Jahrzehnten definitiv verändert. So können wir im Aargau mittlerweile auch Reben anbauen, die ich früher nur von Südfrankreich kannte», erzählt Kuhn.

Ihnen sei es jedoch wichtig, ihre Tradition nicht zu vergessen, denn die Weinbaugenossenschaft habe Schinznach mitgeprägt. So sind auch heute

noch Riesling-Sylvaner und Blauburgunder ihre Hauptsorten und durchaus beliebte Weine. «Aber man muss mit der Zeit gehen und Neues ausprobieren. Zurzeit sind pilzresistente Sorten ein wichtiges Thema, das man nicht versäumen darf», betont Kellermeister Simmen. Dass sie aber auch nach so langer Zeit noch erfolgreich Wein produzieren können, zeige ihnen, dass sie auf dem richtigen Weg sind. «Und den verfolgen wir weiterhin mit grosser Leidenschaft», sind sich Kellermeister und Geschäftsführer einig. ●

AARGAUER WEIN

Bei Coop erhältlich

Mehrere Weine der Weinbaugenossenschaft Schinznach sind auch in ausgewählten Coop-Läden der Region erhältlich. Folgenden Produkte finden Sie im Sortiment: Schinznacher Blauburgunder Auslese (75 cl à Fr. 13.50), Schinznacher Blauburgunder Excellence (75 cl à Fr. 17.50), Schinznacher Charmant (75 cl à Fr. 14.95), Schinznacher Pinot Gris (75 cl à Fr. 16.95) und Schinznacher Riesling-Sylvaner (75 cl à 13.50).