

WEINBAUGENOSSENSCHAFT

# Ein feiner Tropfen dank «Ausnahmejahr»

von Manuel Funk - az Aargauer Zeitung • Zuletzt aktualisiert am [11.4.2019](#) um 10:13 Uhr



Peter Zobrist (links) und Heinz Simmen präsentieren die neue Premiumlinie mit den typischen Schmetterlingen auf den Etiketten.MFU

© Manuel Funk

---

**Die Weinbaugenossenschaft Schinznach ist hoch erfreut über den neuen Wein. Beim Degustieren warten ausgewählte Köstlichkeiten.**

Der Sommer 2018 war wahrlich ein Traumhafter. Die vielen sonnigen Tage sorgten für viel Freude bei Mensch und Tier.

Auch den Winzern zauberte das letzte Jahr ein Lächeln ins Gesicht. Der trockene Sommer sorgte für gesundes Laub und die Sonnenstrahlen für viel Zucker in den Trauben. Dadurch konnte schon früh mit der Produktion des neuen Weins begonnen werden. «Es war für uns ein Ausnahmejahr», sagt Heinz Simmen, Kellermeister der Weinbaugenossenschaft Schinznach (WGS).

An der gestrigen Pressekonferenz informierte die WGS unter anderem über die neuen Jahrgangsweine. Das typische Design der Premiumlinie findet auch in diesem Jahr seine Fortsetzung. Neu sind jedoch zwei Schmetterlinge und ein glänzender Balken auf der Etiketle. «Die neue Ausstattung verpflichtet zu guter Qualität. Diese ist mit dem grandiosen Jahr 2018 gewährleistet», sagt Simmen.

### **Die Treberwurst als Highlight**

Schon Goethe sagte, dass das Leben zu kurz sei, um schlechten Wein zu trinken. Getrieben von dieser Aussage will auch die WGS mit ihrem neuen «Super-Wein» die Bevölkerung erfreuen. Aus diesem Grund veranstalten sie Ende April den alljährlichen Kellerverkauf. Neben dem Wein gibt es einige Verpflegungsmöglichkeiten: auserlesener Käse von der Appenzeller Altenalp, schmackhafte Olivenspezialitäten sowie Antipasti von Dyane Schifferle und natürlich die Treberwurst aus der Metzgerei Lingg. Diese wird jeweils extra für den Kellerverkauf der WGS hergestellt. «Die Wurst ist einzigartig, weil unsere Brennerei genutzt wird, um die Wurst auf den ausgepressten Trauben im Brennkessel zu garen. Dadurch erhält sie ihren speziellen Gout», sagt Peter Zobrist, Verkaufsberater im Aussendienst der Weinbaugenossenschaft.

Der Kellerverkauf und der «Tag der offenen Weinkeller» bringen zum einen den neuen Wein an die Leute, zum anderen sorgen die Veranstaltungen für anregende Gespräche und schöne Tage. «Die Kellertage dienen auch als Treffpunkt, um eine gute Zeit zu haben und Freunde zu treffen, die man jedes Jahr nur hier bei uns trifft», betont Simmen.

### **Es herrscht grosse Zuversicht**

Die Weinbaugenossenschaft Schinznach hat rund 40 Produzenten, die ihre Weine auf total 30 Hektaren bewirtschaften. Auch dieses Jahr könnte ein Gutes werden: «Die Knospen gehen bereits auf, da wir einen warmen Februar und März hatten.» Die Genossenschaft vertreibt 32 verschiedene Weine. Je nach Jahreszeit werden die einzelnen Weine mehr oder weniger gekauft. «Es kann jeweils zu grösseren Unterschieden kommen. Gibt es beispielsweise einen langen Sommer, wird viel Wein verkauft. Wir profitieren sicher vom Klimawandel», sagt Zobrist und lacht.

Die Weinliebhaber geben sich zufrieden. Dank einem Jahrhundert-Sommer konnte früh qualitativ hochstehender Wein produziert werden, der nun in einem neuen Kleid präsentiert werden kann. Vertriebspartner zu finden sei zwar schwierig, doch neben dem eigenen Laden, dem Kellerverkauf und den regionalen Gewerben in Schinznach, reicht ihr Netz bis in andere Kantone: «Sogar in einem chinesischen Restaurant in Basel werden unsere Weine verkauft», sagt Zobrist stolz. Die WGS kann also optimistisch in die Zukunft blicken. 2019 soll ein erneutes «Weinjahr» werden.

*Kellerverkauf* Am 26. und 27. April gibt es den Kellerverkauf mit feinen Spezialitäten. Am 1. Mai ist der «Tag der offenen

Wein- keller». Die Veranstaltungen finden an der  
Trottenstrasse 1b in Schinznach-Dorf statt.

© Copyright 2010 – 2019, az Aargauer Zeitung